

Zeitschrift: Gallus-Stadt : Jahrbuch der Stadt St. Gallen
Band: - (1954)

Artikel: St. Galler Spezialitäten : von einer Auswärtigen Kommentiert
Autor: Willi, Hanna
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-947853>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 27.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ST.GALLER SPEZIALITÄTEN – VON EINER AUSWÄRTIGEN
KOMMENTIERT

Von Hanna Willi

Liebe Redaktion der «Gallusstadt»!

Als Sie mir die Aufgabe stellten, über St.Galler Spezialitäten zu schreiben, habe ich zuerst dagegen Einwände erhoben. Denn, so gerne ich die St.Galler Schüblinge und die Bratwurstkränze habe, so wenig interessiert es mich, wie sie zustande kommen. Ich bin fähig, mit einem erinnerungsseligen Auge in einer Zürcher Metzgerei eine Sankt Galler Bratwurst zu betrachten, sie hernach zu kaufen und zu verspeisen. Aber darüber zu schreiben, wie diese Bratwurst hergestellt wird, das schiene mir, wie wenn man den Duft von einem Schmetterlingsflügel wischte, um das Gerippe dieses Flügels zu studieren. Sie waren denn so freundlich, liebe Redaktion, mir zu sagen, daß sie nichts derartiges wünschten, keine Einblicke in die Zubereitung der Biberfüllung und des Wurstbrätes. Meine Begegnung mit St.Galler Spezialitäten sollte mehr geistiger Natur sein. Und daran will ich mich halten, obschon das Kulinarische in diesem Artikel auch eine Rolle spielen wird.

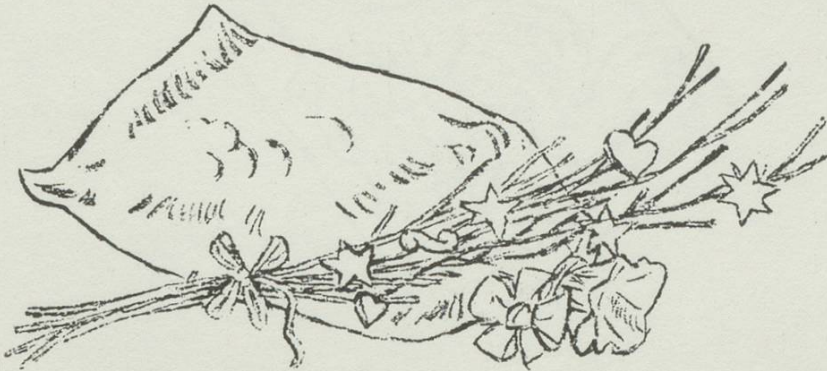
Laßt mich zuerst von der Begegnung mit St.Galler Spitzen erzählen. Als Schulkind trug ich sie am Unterrock und am Kinderfestkleid. Und dann kam jene spitzenlose, dem sportlichen Lebensstil unterworfenene Zeit, wo man Pull-overn und Trikotunterröcken huldigte. Kürzlich nun habe ich nach Jahren in einem Schaufenster der Zürcher Bahnhofstraße ein St.Galler-Stickerei-Kleid aus Guipure gesehen, dessen zartem Spitzengeriesel inmitten des Verkehrslärms, einer fernen Melodie gleich, Kindheitserinnerungen ent-



stiegen. In einem ähnlichen Kleid habe ich damals beim Bentele-Ball in der Tonhalle auf einem unbequemen Stühlchen gesessen, hoffend, jener Kantonsschüler, der mir während des ganzen Tanzkurses die Schuhspitzen abgetreten hatte, werde mich holen. Er holte mich auch und trat mir, um sich selber treu zu bleiben, auf die Ballschuhe. Möglicherweise hat er darum ein Mädchen geheiratet, das an den Festtagen des Lebens eine Berner Tracht und solide Heimatstil-Schnallenschuhe trägt.

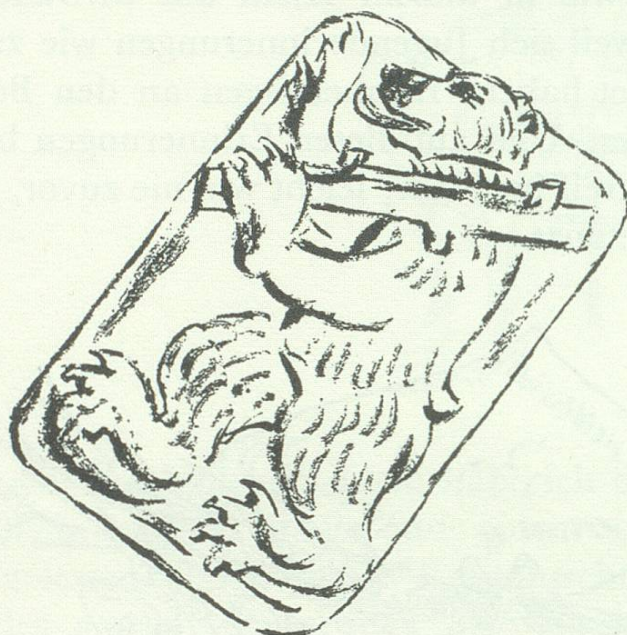
Auch am ersten Kinderfest als Talhöflerin wandelte ich in einem Stickereikleid einher. Wie gesagt, ich hatte damals meine sportliche Zeit und war gegen Stickerei; aber als wir girlandentragend die Gassen der Stadt durchwanderten, regte sich in mir doch zum erstenmal etwas Eitelkeit. Nachher habe ich den Kniesocken und den Käsohlschuhen abgeschworen. Ein Hauch der Schönheit hatte mich berührt; die St.Galler Stickerei war daran schuld.

Ich habe es gekauft, dieses Guipurekleid aus dem Schaufenster der Zürcher Bahnhofstraße. Gleichsam als Abschied von der Jugendzeit trug ich es kürzlich an einem Ball. In mein Haar hat sich ein silberner Streif eingeschlichen, um die Augen zieht sich ein zarter Kranz feiner Runzeln. Mein Mann zwar sagte mir, ich hätte noch selten so jung ausgesehen wie in diesem Kleid aus St.Galler Spitzen. Vielleicht, weil sich Jugenderinnerungen wie zarte Flügel darangeheftet haben: Erinnerungen an den Bentele-Ball, ans Kinderfest. Und auf diesen Erinnerungen bin ich, mit dem Silberstreif im Haar, leicht wie nie zuvor, durch eine Ballnacht getanzt.

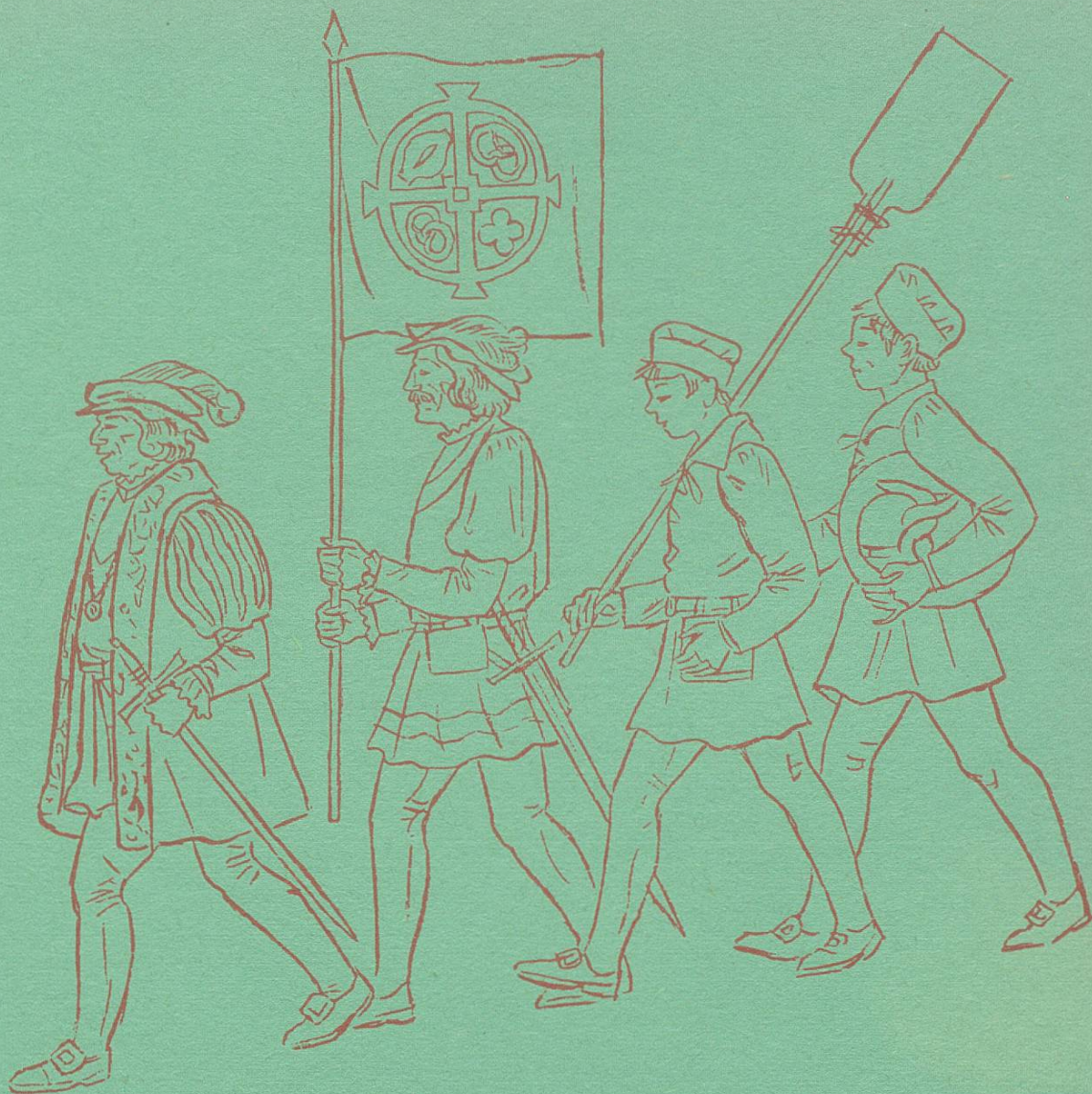


In Zürich hat auch die Begegnung mit dem St.Galler Biber stattgefunden. Der Nebel strömte vom See durch die Zürcher Altstadtgassen, und die Zürcher Konditoreien legten, weil es gegen den Chlausabend ging, ihre Tirggel, dieses an getrocknetes und gesüßtes Fließblatt erinnernde Gebäck, ins Schaufenster. Ein Mensch aber, der aus dem Sack des heiligen Nikolaus an allen Chlausabenden seiner Jugend St.Galler Biberli empfing, wird an den Zürcher Tirggeln nie und nimmer Gefallen finden. Und darum ist mir die Begegnung mit dem St.Galler Biber ein solches Erlebnis gewesen. Groß und dunkelgoldig lag er im Schau-

fenster einer Konditorei, die sich auf St.Galler Spezialitäten eingestellt hatte. Der Bär trug, wie es seit altersher seine Aufgabe ist, dem heiligen Gallus dicke, durch Mandelfüllung aufgerundete Baumstämme zu. Auch er hatte ein durch die Biberfüllung gewölbtes Bäuchlein, und ich dachte beim Anblick dieses Bibers an die sanktgallische



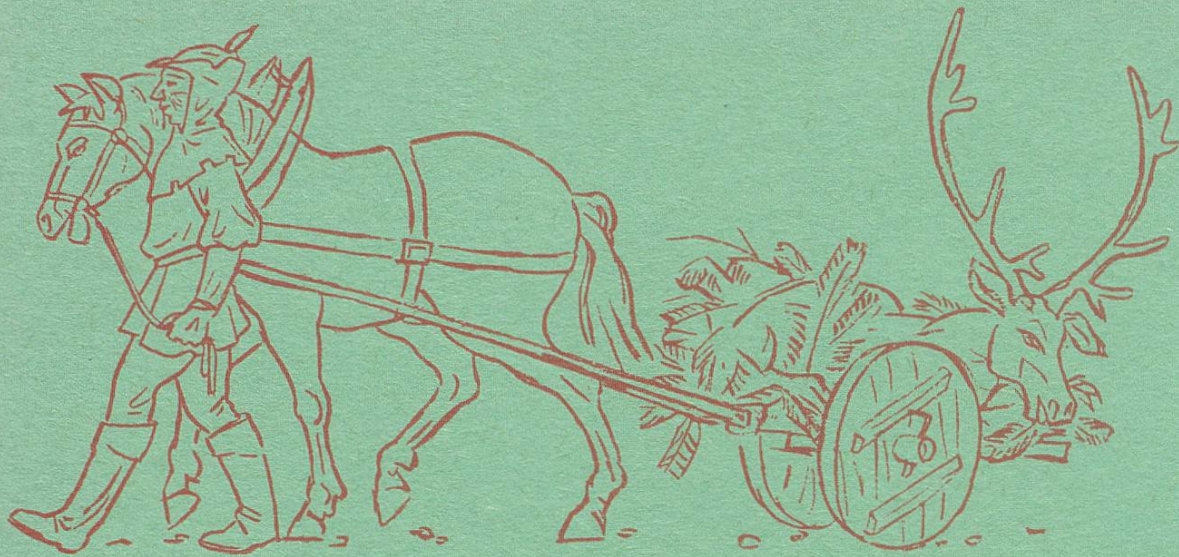
Schulbuchlegende, wonach der Bär eigentlich ein Büßender sei. Hatte er dem heiligen Gallus doch zuvor seinen besten Helfer beim Kirchenbau, einen Esel, gefressen. Gallus muß sich auf Tierpsychologie verstanden haben, denn er brachte den Bären dazu, die Arbeit des Esels zu übernehmen. Es muß sich herumgesprochen haben, wie gut er ist, der bärengeschmückte Biber. Man trifft ihn in Zürich und in Luzern, und lediglich die Berner sind mit ihm etwas zurückhaltend. Haben sie doch ihren eigenen «Bärenmütz» aus braunem Haselnußteig, der, weil er sich zuvor nicht an einer üppigen Eselsmahlzeit gütlich tat, nicht so feist und rundbäuchig ist. Wenn uns der Biber in die Nase duftet – das ist meist zu Beginn der Adventszeit – so haben



Pfisterzunft

Die Zuckerbekken, Lebzeltner, Honigzieher und alle, die die «süßen guoten Sachen» machten, sind aus der Pfisterzunft hervorgegangen. Daß der zünftige Meister Hermann Roggwiller heute einen gar «guoten» Laden hat, ist er der Zugehörigkeit zur Schneebesenzunft wohl schuldig.

HERMANN ROGGWILLER
Konditorei und Café Multergasse 17



Aus dem Jagdzug des Grafen von Alt-Rapperswil

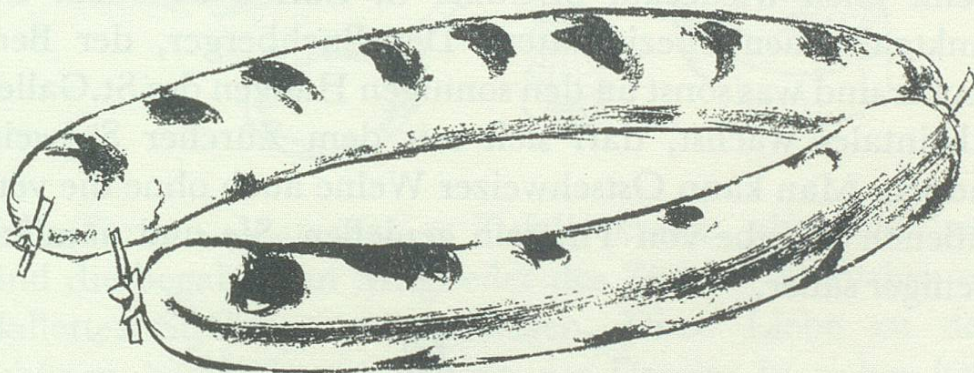
Die Jagd war die exquisite Fleischversorgung des einstigen wohlhabenden Standes. Heute übernimmt diese Funktion für alle der gute Metzger, seit über hundert Jahren die Metzgerei Rietmann.

RIETMANN AG

Metzgerei Engelgasse 11/15

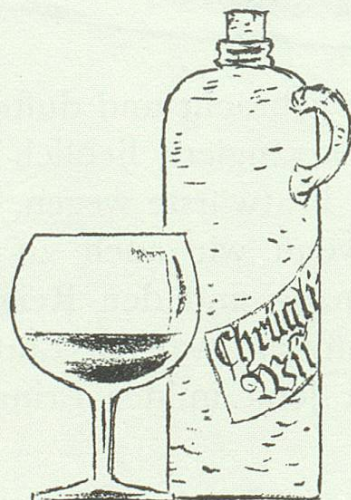
wir auswärtigen St.Galler Heimweh nach dem sanktgallischen Winter. Es ist weniger pfludrig und föhnig als andere Schweizer Winter. Wir hören, wie die Klostersglocken das verschneite Hochtal mit ihrem dunklen Klang erfüllen. Und dazwischen klingelt durch unsere Erinnerung das Chlausenglöcklein, das in jeder rechten St.Galler Familie die Biberzeit eröffnet.

Die St.Galler sind geschickte Geschäftsleute. Sie stellen ihre Spezialitäten nicht unter den Scheffel, und so geschieht es, daß meine Begegnungen mit den St.Galler Spezialitäten: Bratwurstchranz und St.Galler Schüblinge, auch in Zürich sehr häufig sind. Denn ich habe viele sanktgallische Freunde, und wenn sie mich und meinesgleichen, damit sich das helle A der Ostschweizer neben dem dunkleren der Zürcher Gäste behaupten kann, einladen, dann wollen sie uns eine besondere Freude machen. Sie haben in St.Gallen telefonisch einen Bratwurstchranz oder St.Galler Schüblinge bestellt. Per Expreß werden sie dem

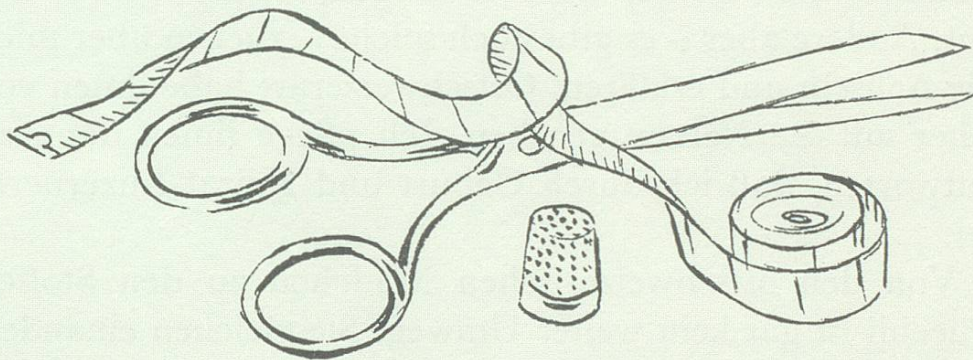


Gastgeber ins Haus gebracht und duften uns, auf Nudeln oder Kartoffelsalat arrangiert, lieblich in die Nasen. Wir sprechen dann, der Bratwürste wegen, zuerst einmal vom Kinderfest. Und wenn wir auch zu unserer Zeit eine Schulreise dem Umzug und den Reigentänzen auf dem Rosenberg – wie mühsam war das Einüben – vorgezogen hätten, so sind wir jetzt milder Erinnerungen voll und

haben einen feuchten Schimmer in den Augen, wenn wir die St.Galler Bratwürste verspeisen. Schüblinge machen uns weniger sentimental. Im Gegenteil: mein Mann behauptet sogar, ich suche mir immer jene heraus, die nach großen Speckbrocken aussähen, damit ich nachher den Gastgeber um einen doppelten Cognac bitten könne. Es sei, ich gebe es zu. Eines ist sicher, ob wir Schüblinge oder Bratwürste essen, wir merken, daß wir langsam älter werden. Weil wir von den Kindheitserinnerungen nicht mehr loskommen und zur Verdauung einen Cognac brauchen. Aber, so habe ich kürzlich zu meinem Eheliebsten gesagt, hoffentlich werden wir nächstens wieder einmal zu Leuten eingeladen, die nicht aus St.Gallen stammen. Denn ich habe die Bratwürste und die Schüblinge ein bißchen über. Kaum gesagt, erhielten wir eine Einladung in eine gute, alte Zürcherfamilie. Es gab als Hauptgang eine Zürcher Spezialität: Bratwürste mit Milchreis. Und zum Dessert wurden Tirggel mit Seewein gereicht. Wie froh bin ich, wenn mich wiederum St.Galler in Zürich einladen. Zu sanktgallischen Spezialitäten! Der Buchberger, der Bernecker und was sonst an den sonnigen Hängen des St.Galler Rheintales wächst, darf sich mit dem Zürcher Seewein messen. Man kann Ostschweizer Weine auch ohne die versüßende Zugabe von Tirggeln genießen. Sie sind nämlich weniger sauer.



Eine der charmantesten Begegnungen mit St.Galler Spezialitäten ist das Zusammentreffen mit jungen Sankt Gallerinnen. Sie haben den Hang und den Drang nach auswärts. Das hätten sie von den Vätern ererbt, ließ ich mir sagen, die in jungen Jahren ihre Lehr- und Wanderjahre oft in Amerika, sicher aber in England absolviert hätten. Heute begegnet man den jungen St.Gallerinnen denn vorwiegend in Zürich. Sie haben den Drang zu künstlerischen und schöpferischen Berufen. Wenn die Aargauerinnen gern im Wirtefach tätig sind – die meisten Serviertöchter in Zürich stammen aus dem Kanton Aargau –, wenn die Thurgauerinnen sich gern im Milch- und Käsegeschäft betätigen, dann haben die St.Gallerinnen den Hang zum Mannequinberuf, zum Modezeichnen oder



zum Tanzen. Man mag es Zufall nennen, aber jahrelang sind die begabtesten Mitglieder des Zürcher Stadttheater-Ballettes St.Gallerinnen gewesen. Diese Liebe zu den schönen, beschwingten Dingen des Daseins ist sicher kein Zufall. Wenn sich die Väter und die Großväter der jungen St.Gallerinnen schon mit Spitzen beschäftigten, sich mit Liebe des Zarten und Anmutigen annahmen, so geht von dieser Zuneigung als Erbteil auch etwas auf die Töchter über. Diese Töchter suchen auch den Umgang mit schönen Dingen, sie wenden sich andern Berufen zu, die einen künstlerischen Einschlag haben. Und zu ihrer Ehre sei's

gesagt: sie leisten Erfreuliches in diesen Berufen. Und wenn es ans Heiraten geht – noch leiser sei's gesagt – so nehmen sie den Zürcherinnen die allerbesten Männer weg. Denn St.Gallerinnen gleichen ein wenig der Kohlensäure, die dem Ostschweizer Wein ein prickelndes Etwas verleiht. Ihr Blick ist ein bißchen munterer als derjenige der anderen Schweizerinnen. Ihre Näschen sind ein bißchen kühner geschwungen, ihre Sprache klingt heller, und was sie sagen, ist ein bißchen frecher und ein wenig kühner als das, was Zürcherinnen oder Luzernerinnen zur Unterhaltung beizutragen pflegen. Man mag sagen, ich sei voreingenommen. Das stimmt aber nicht, denn ich bin selber keine Ostschweizerin. Ich bin nur in St.Gallen aufgewachsen und habe mich den Kühnen, Kecken nach Möglichkeit akklimatisiert. Leute, die mich mögen, sagen, es stehe mir gut. Andere aber – es gibt auch solche – zucken über mich die Achseln und erklären, Ostschweizerart habe ihnen von jeher auf die Nerven gegeben. Ich pflege ihnen dann zu antworten, daß ich durch Geburt und Heirat Luzernerin sei.

Von den ostschweizerischen Mädchen zu den Stoffel-Tüechli ist gar kein weiter Umweg. Sie gleichen einander, in ihrer Anmut, ihrem Duft, sie sind beide keck und immer voll neuer Einfälle. Die «Stoffeli» sind eine St.Galler Spezialität, und obschon sie oft nachgeahmt werden, ist es noch nie gelungen, sie zu kopieren.

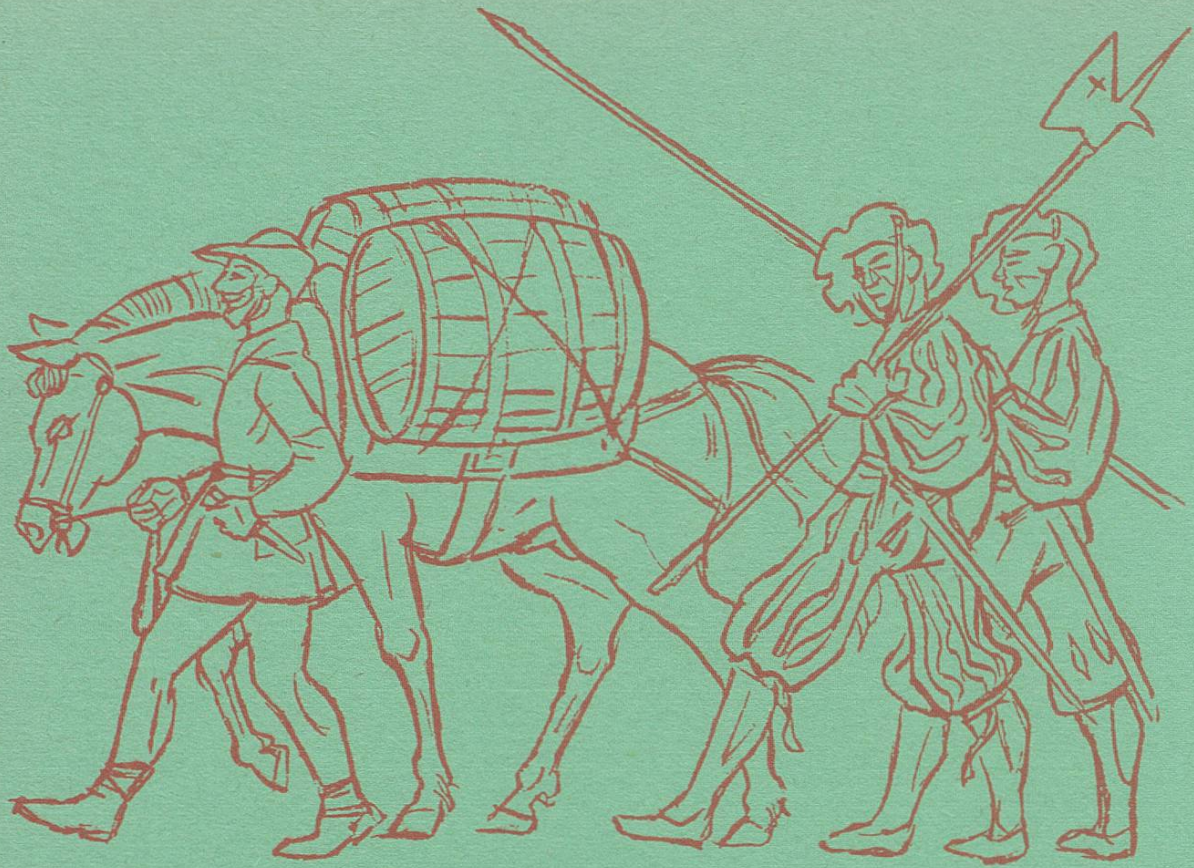
Die Steinböcke aus wunderbarer Haselnußmasse, die eine sanktgallische Konditorei herstellt, hat noch keiner nachzuahmen versucht. Denn Steinböcke sind eine so typische St.Galler Spezialität – die wirklichen von Sankt Peter und Paul meine ich diesmal –, daß keine Schweizer Stadt auf die Idee gekommen wäre, für sie einen Tierpark zu schaffen und von diesem Refugium aus die Alpen mit diesen beinahe ausgestorbenen Tieren neu zu bevölkern.



Metzgerzunft

Die moderne Zunft ist heute der Verband. Die Zusammenfassung aller gemeinsamen Interessen, die Tradition und die Schulung eines gesunden Nachwuchses haben den Metzgermeisterverband der Stadt St.Gallen und Umgebung mit seinen Mitgliedern auf eine Stufe gestellt, die im ganzen Lande hohes Ansehen genießt.

METZGERMEISTERVEREIN ST.GALLEN



Säumerzug aus alter Zeit

Noch immer «rollen» wie ehemals Fässer des feurigen Veltliners über die Bündner Pässe hinab ins Unterland. Das Café Pfund bewahrt und fördert seinen guten Ruf auch unter dem neuen Inhaber, der seine guten Beziehungen zum Weinbau wohl auszunützen weiß.

CAFÉ PFUND

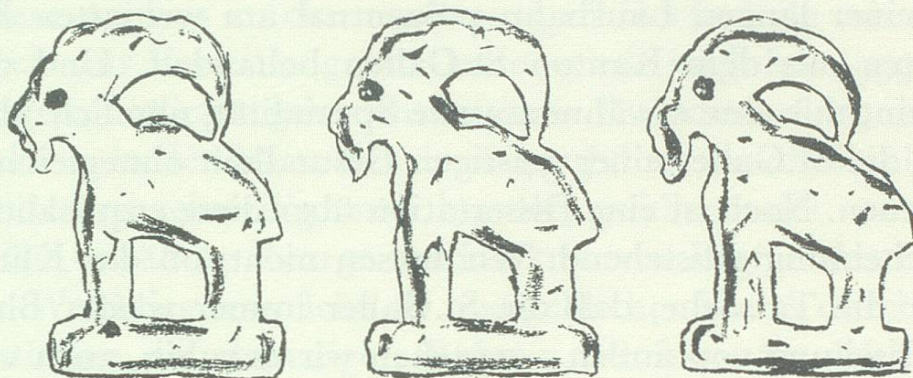
Inhaber: Andrea Lendi Bahnhofstraße 9

Die beliebte «Pfund»-Patisserie und die bekannten Spezialitäten bleiben ebenfalls erhalten denn sie stammen nach wie vor aus der alt eingesessenen

KONDITIONEIREI PFUND

am Marktplatz

Vielleicht ist es nicht von ungefähr, daß die St.Galler eine solche Liebe zu den Steinböcken haben; denn diese Tiere, kühlen Wesens, klaren Verstandes und von einer Zähigkeit, die Steinschlag und Hochgebirgswinter trotzt, haben eine gewisse Ähnlichkeit mit dem ostschweizerischen Charakter. Der Steinbockcharakter hat sicher den St.Gallern geholfen, die zähen Klippen der Stickereikrise zu meistern.



Überhaupt soll der sanktgallische Charakter in diesem Artikel erwähnt werden. Er ist eine Spezialität, die im Baedeker mit drei Sternen vermerkt würde. Es ist nicht Eigenlob – ich habe ja bereits gestanden, daß ich Luzernerin bin – wenn ich die St.Galler zu den liebenswertesten Eidgenossen zähle. Sie sind vielleicht etwas weniger großzügig als die Zürcher, aber dies liegt zutiefst nicht in ihrer Art. Bevor die Stickereikrise die sanktgallische Großzügigkeit abwürgte, war St.Gallen eine jener Städte, in der man nicht wußte, was Knausern und Rappenspalten heißt. St.Gallen hat dreißig Jahre früher als Zürich ein Hallenbad gebaut; der Bahnhof und das Postgebäude verraten etwas von der Großzügigkeit der St.Galler. Daß sie dann während der Krise, unter der sie, wie niemand sonst in der Schweiz, litten, das Sparen lernen mußten, das ist keine St.Galler Spezialität, sondern ein der Not der Zeit entsprungenes Übel. Als St.Galler Spezialität aber möchte ich eine ge-

wisse Klarheit und Nüchternheit bezeichnen. Man hat gerne Ordnung und aufgeräumt, sowohl in seiner seelischen Schublade wie auch in den Dingen des Staates. Heuchelei und jene Zurückhaltung, die im Mißtrauen wurzelt, liegt den St.Gallern nicht. Man macht ihnen gelegentlich den Vorwurf, sie seien von einer allzu munteren Forschheit. Mag sein; auf alle Fälle weiß ich, daß ein bekannter zürcherischer Psychiater einmal erklärte, er hätte in seiner langen Laufbahn prozentual am wenigsten Patienten aus dem Kanton St.Gallen behandelt. Und das scheint mir eine erwähnenswerte Spezialität, nämlich: daß sich die St.Galler einer geistigen Gesundheit ohnegleichen erfreuen. Noch ist eine Dissertation über diese erquickliche Erscheinung ausstehend. Wir wissen nicht, ob das Klima oder die Tatsache, daß die St.Galler immer wieder Blut-auffrischung von außen – gestehen wir es ruhig, auch von jenseits des Bodensees – erhielten, an ihrem erfreulich geistigen Zustand schuld sind. Wir wissen nur, daß sie weniger zu Grübeleien und Skurrilitäten neigen als Bewohner anderer Kantone. Und das scheint mir die erwähnenswerteste St.Galler Spezialität; denn sie macht den Umgang mit St.Gallern leicht und liebenswert. Dies schreibt jemand – es sei nochmals gesagt –, die keine St.Gallerin ist:

Hanna Willi

