

# Unbekanntes St. Gallen



Meist wird der Kanton mit der Stadt gleichgesetzt, doch er bietet mehr. Zum Beispiel herrliche Landschaft, kulinarische Besonderheiten und ein kleines Weingebiet von Rang. Da sind aber auch die Perlen Altstätten und Werdenberg. Eine genüssliche Tour durch den Ostteil des Kantons.

TEXTE JULIANE LUTZ | FOTOS EMANUEL FREUDIGER



Aussicht von der Kulinarikwanderung



Ribelmals aus dem St. Galler Rheintal



Auch die Weine dort sind besonders



Altstätten lockt mit seinen schönen Fassaden



Werdenberg bietet uralte Holzhäuser



## Genusswanderung mit Seesicht

Auf besonders schöne Weise erschliesst sich das Hinterland von Rorschach bei einer Kulinarikwanderung. Wer sie macht, lernt die ländliche Pracht des Kantonsteils und regionale Spezialitäten kennen.

**S**teil führt die erste Etappe der siebzehn Kilometer langen Wanderung von der Haltestelle St. Gallen Martinsbrücke nach oben. Wir gehen über sattgrüne Wiesen voller Klee, die hinreissende Hügellandschaft des Appenzell im Blick. Bald schon wird die Anstrengung mit der Sicht auf den Bodensee belohnt. Auf der kulinarischen Wanderung «Von Gang zu Gang» lässt sich das ländliche St. Gallen gemächlich entdecken. Manchmal ist jedoch Raten angesagt, da die Wanderwege nicht immer ganz eindeutig signalisiert sind. Einmal schaut eine Frau gerade im richtigen Moment aus dem Fenster ihres Hauses, um uns den Weg um den Garten herum zu weisen.

### Feinste Landküche

Der erste Stopp ist im Strassendorf Grub am Südhang des Rorschacherbergs geplant. Dort nehmen wir die Vorspeise ein. Der Landgasthof Bären erweist sich als stattlicher Schindelbau. Wer die Tour bucht, kann hier zwischen Appenzeller Salatteller mit Mostbröckli und Käse oder Makkaroni mit Gemüse und Käse wählen. Beides ist ein Genuss. Pächter Dietmar Wild, ein höchst sympathischer Vorarlberger, setzt auf saisonale und regionale Küche. 2020 wählten die Tester von Guide Michelin seine Cordons bleus gar unter die zehn besten in der Schweiz.

Auch Wildgerichte gehören zu seinen Spezialitäten. Dermassen gestärkt fliegen wir fast die nächste (moderate) Anhöhe hoch und durch das Waldstück Richtung Rossbüchel. Auf der Terrasse des schicken Holzbaus wird das Hauptgericht serviert. Das Ausflugslokal wirbt mit einem Fünfländerblick? Fünf Länder? Schweiz, Baden, Württemberg, Bayern und



**Logenblick vom Rossbüchel aus.** Von hier sieht man von Rorschach über Konstanz bis Bregenz

Vorarlberg klärt uns der Kellner auf. Aha. Aber das Panorama auf den Bodensee ist so atemberaubend, wie es auf der Webseite beschrieben wird. Wir sehen von Rorschach über Kreuzlingen bis Bregenz. Kulinarikwanderer können im Rossbüchel entweder Vegispätzli mit Käse und Zwiebeln oder Lachs-«Knusperli» mit gemischtem Salat nehmen. Wir entscheiden uns für Letzteres und bereuen es nicht. Dazu schmeckt ein kleines Bier von der Kornhausbrauerei Rorschach.

Irgendwann müssen wir wieder los, denn wir wollen ja die ganze Tour schaffen.

**Gelungener Auftakt:** Salatteller mit Mostbröckli und Käse im Landgasthof Bären, Grub



**Pächter Dietmar Wild** hat sich in der Zeit im Bären viel Renommee erkocht



**Feines Hauptgericht:** Lachs-«Knusperli» und Salat in der Wirtschaft Rossbüchel



**Wirtin Daniela Brugger** vom Ausflugslokal Steiniger Tisch über Thal



**Süsser Abschluss:** Zwetschkuchen à la Brugger

Kurz nach dem beliebten Rossbüchel wird es ruhig. Vorbei geht es an hübschen Holz- und Schindelhäusern mit viel Blumenschmuck. Einmal streicht uns vor einem Haus eine grau-weiße Katze um die Beine. Andere Begegnungen sind dagegen selten. Dieser Tourenabschnitt ist wesentlich länger als der vorherige, aber kurzweilig. Die Bäume in einem ausgedehnten Waldstück spenden angenehmen Schatten, und später plätschert ein Bach neben unserem Weg vor sich hin. In Wienacht-Tobel steigen wir wieder bergauf, Weinberge zu unserer Rechten. Auf dem Rebkulturweg auf dem Buechberg passieren wir das reizende, im sechzehnten Jahrhundert erbaute Schloss Greifenstein. Wie damals befindet sich das Anwesen in Privatbesitz. So könnte man also wohnen, wenn Geld keine Rolle spielt.

### Dessert mit Aussicht

Nach einem knappen Kilometer haben wir unser Endziel erreicht: den Steinigen Tisch. Das Ausflugslokal auf einem Kamm des Buechbergs gibt es bereits seit 120 Jahren. Alte Fotos in den Innenräumen zeugen davon. Dass sich der Steinige Tisch hält, verwundert angesichts seiner Lage nicht. Wer hierherkommt, blickt links auf den Bodensee und rechts ins Appenzeller Vorderland. Auch der Namensgeber, dessen Stein aus einem nahen Steinbruch stammt, existiert noch. Wir wollen schon auf einer Bierbank unter einem bunten Schirm Platz nehmen, doch die Bedienung hat uns einen Zweiertisch auf einem schmalen, langen Balkon unterhalb der Sonnenterrasse reserviert.

Wir sitzen über den Weinbergen und schauen auf die Ortsgemeinde Thal hinunter, der das Lokal gehört. Beim Dessert haben wir die Wahl zwischen verschiedenen Tageskuchen und Apfelstrudel. Er schmeckt sehr fein, ebenso wie die Zwetschgenwähe. Seit 2020 ist Daniela Brugger, die auch aus Vorarlberg stammt, Pächterin. Sie bietet gutbürgerliche Gerichte wie Schnitzel, Rindsgulasch oder Käsespätzli an. Alle Produkte stammen aus Thal oder dem Appenzell, betont sie. Im September soll es steirische Wochen geben. Dann wird das Lokal brummen, denn die herzlich-resolute Wirtin versteht ihr Geschäft. Bevor wir uns auf den Weg zur Bushaltestelle machen, schlägt sie uns vor, ein Glas «Riesling-Sylvaner Buchberg» vom Weingut Roman Rutishauser zu versuchen. Die Trauben wachsen direkt unter uns am Hang. Das ist ein guter Abschluss für eine gelungene Wanderung. ♦

Die Recherchereise in den Kanton St. Gallen wurde auf Einladung von St. Gallen-Bodensee Tourismus ermöglicht.

### GUT ZU WISSEN

**Wohnen:** Das Biohotel Schloss Wartegg, Rorschacherberg, ist der ideale Ausgangspunkt, um den Kanton St. Gallen zu entdecken. Das schöne Anwesen mit Seeblick und top Küche ist bereits ein Erlebnis für sich, wartegg.ch

**Kulinarikwanderung:** pro Person (drei Gänge, ohne Getränke) 55 Franken, Dauer (mit Essen) zirka acht Stunden, st.gallen-bodensee.ch

baeren-grub.ch  
rossbuechel.com  
steinigertisch.ch

# Ribelmais ist wieder gefragt

Lange galt er im Rheintal als Grundnahrungsmittel, doch nach dem Zweiten Weltkrieg geriet er in Vergessenheit. Engagierte Unternehmer und Bauern belebten den Ribelmais mit Erfolg wieder.

**D**ie Chips schmecken so gut, dass die Hand immer wieder in den knisternden Sack wandert und neue hervorholt. Es wundert nicht, dass sie gleich zum Erfolg wurden als die Lütolfs sie 2019 in Hofläden anboten. Auch bei der Migros Ostschweiz war man vom regionalen Produkt sofort angetan. Mittlerweile sind die Rheintaler Ribelmais-Chips in über siebenzig Filialen erhältlich.

## Früher: Armeleuteessen

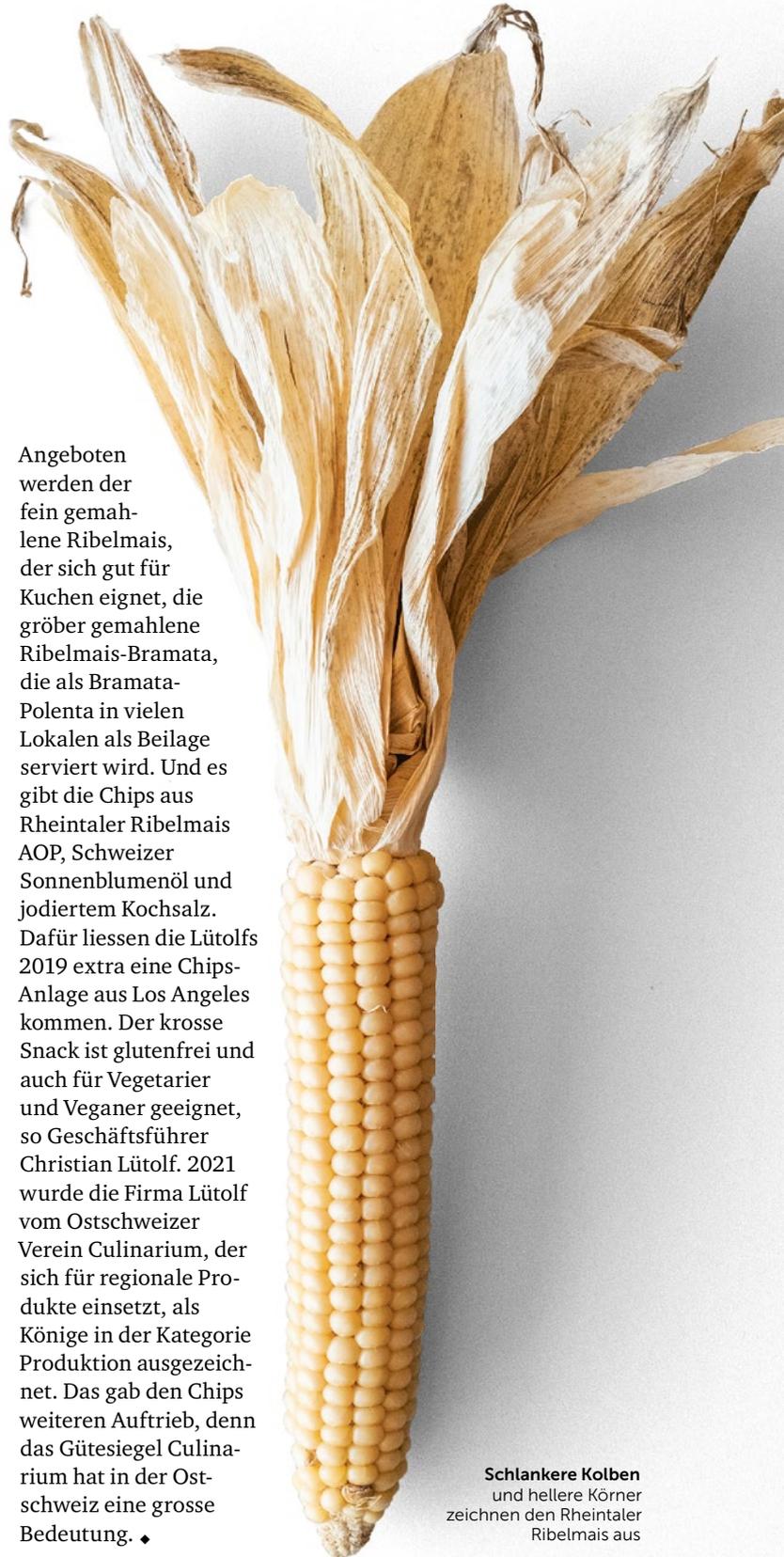
Wer an St. Galler Spezialitäten denkt, hat die Olma-Bratwurst und Bürli vor Augen. Doch der Ribelmais war ebenso typisch für den Kanton, nur geriet er in Vergessenheit. Das Getreide wurde seit dem siebzehnten Jahrhundert im Rheintal, in Vorarlberg und Liechtenstein angebaut und galt als Armeleuteessen. Aus dem gemahlene Mais wurde mit Milch, Wasser und Salz ein Brei gerührt, der anschliessend in Butter angebraten wurde, bis sich goldbraune Krümel, die Ribel, bildeten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg nahm die Anbaufläche drastisch ab. Um 1990 war der Ribelmais nur noch in Gärten zu finden. Dem stellten sich engagierte Bauern, Privatleute und auch Ernst Lütolf, Mitinhaber des gleichnamigen Getreidelogistikzentrums in St. Margrethen, entgegen. 1998 gründeten sie den Verein Rheintaler Ribelmais, mit dem Ziel, das Getreide wieder im Bewusstsein zu verankern und die Anbauflächen zu erhöhen. Heute wächst die im Vergleich mit herkömmlichen Speisemais schlankere Pflanze mit helleren Körnern wieder auf zirka neunzig Hektaren zwischen Altenrhein und Zizers.

## Heute: hippes Produkt

Seit 2000 ist der Rheintaler Ribelmais ein AOP-Produkt (geschützte Ursprungsbezeichnung) und gilt damit als kulinarisches Erbe der Schweiz. Damit geht einher, dass vom Anbau über die Ernte bis zum Mahlvorgang alles genau geregelt ist. Die Besonderheit des Ribelmaises ist, dass fast das ganze Maiskorn mitsamt Keimling gemahlen wird, während bei anderen Maismehlprodukten die Maiskörner vor dem Mahlvorgang entkeimt werden.

Mittlerweile vermarktet und vertreibt die Familie Lütolf Produkte aus Ribelmais über die Lütolf Spezialitäten AG. Kunden sind Schweizer Grossverteiler und Hofläden im Land. Pro Jahr werden etwa 400 Tonnen Ribelmais als Rohstoff für Mehl, Dunst (liegt zwischen Mehl und Griess), Polenta und zu Futterzwecken verwendet.



Angeboten werden der fein gemahlene Ribelmais, der sich gut für Kuchen eignet, die gröber gemahlene Ribelmais-Bramata, die als Bramata-Polenta in vielen Lokalen als Beilage serviert wird. Und es gibt die Chips aus Rheintaler Ribelmais AOP, Schweizer Sonnenblumenöl und jodiertem Kochsalz. Dafür liessen die Lütolfs 2019 extra eine Chips-Anlage aus Los Angeles kommen. Der krosse Snack ist glutenfrei und auch für Vegetarier und Veganer geeignet, so Geschäftsführer Christian Lütolf. 2021 wurde die Firma Lütolf vom Ostschweizer Verein Culinarium, der sich für regionale Produkte einsetzt, als Könige in der Kategorie Produktion ausgezeichnet. Das gab den Chips weiteren Auftrieb, denn das Gütesiegel Culinarium hat in der Ostschweiz eine grosse Bedeutung. ♦

**Schlankere Kolben** und hellere Körner zeichnen den Rheintaler Ribelmais aus



# Weinerfolg aus dem Rheintal

Winzer wie Christoph Schmid vom Tobias-Weingut in Berneck sorgen dafür, dass der Kanton St. Gallen bei Weinconnaissuren vermehrt Beachtung findet. Er führt den Betrieb in der fünften Generation mit neuen Ideen.

**G**ute Tropfen aus der Ostschweiz? Wem fällt da nicht gleich die Bündner Herrschaft ein. Christoph Schmid, Inhaber des Tobias-Weinguts in Berneck hat mit zahlreichen Auszeichnungen die Aufmerksamkeit von Fachleuten in den letzten Jahren auch auf das St. Galler Rheintal gezogen. So wurde der Jahrgang 2013 seines «tobias Pinot noir G5 2019» mit Gold bei der 26. Internationalen Weinprämierung Zürich ausgezeichnet. Im gleichen Jahr erhielt der Wein ebenfalls Gold beim Grand Prix du Vin Suisse und wurde als bester Pinot noir im Land nominiert, während der «tobias Rivaner», Jahrgang 2018, bei

diesem Wettbewerb Silber holte.

## Traditionsbewusst anders

Das Weingut existiert bereits seit 1866, gegründet von Urgrossvater Tobias Schmid. Das Kürzel G bei den Pinots noirs und den Cuvées namens Rouge sind eine Hommage an die Generationenfolge. Der in Wädenswil ausgebildete Önologe übernahm 2012 das Weingut vom Vater. Entschlossen, eigene Wege zu gehen, baute er klassische Sorten wie Pinot noir in der neuen G-Linie facettenreich aus und nahm Spezialitäten ins Programm auf. Neu ist derzeit ein sortenreiner Zweigelt. Pro Jahr wer-

den insgesamt 100 000 bis 120 000 Flaschen abgefüllt. Da auch zeitgemässes Marketing zum Erfolg beiträgt, liess er den Auftritt komplett erneuern. Erkennungszeichen der Tobias-Weine sind ausklappbare Laschen am Flaschenetikett.

Spitzenqualität im Einklang mit der Natur zu erzielen, ist dem 45-Jährigen wichtig. So bewirtschaftet er die Rebberge umweltschonend und setzt etwa bei Erneuerungen auf Kleinterrassen. Auf diese Weise werden ökologische Nischen für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten gefördert.

Der Wein soll nicht nur schmecken, sondern auch erlebt

werden. Das sei bereits das Credo des Vaters gewesen, so Schmid. In den Sommermonaten finden Hochzeiten auf dem Weingut statt. Die Buschenschenke Berneck ist ebenfalls Teil des Unternehmens. Unter lauschigen Lauben erholen sich Velofahrerinnen und Wanderer bei Wein, Grilladen und Winzerwurst von den Anstrengungen. Viele fahren auch direkt zum beliebten Treffpunkt, der von Pächter Cem Utas mit viel Schwung betrieben wird. Es läuft bestens für Christoph Schmid. Die Chancen stehen gut, dass das Weingut auch in der sechsten Generation weitergeführt wird, denn Tochter und Sohn zeigen schon grosses Interesse. ♦ →

**Christoph Schmid im Weinberg bei seinem Gut.** Der 45-Jährige kann sich über zahlreiche Auszeichnungen seiner Rot- und Weissweine freuen



# Klein- und Kleinststadtperlen, die es zu entdecken lohnt

Das im 18. und 19. Jahrhundert reich gewordene Altstätten ist einen Besuch wert, wie auch das winzige Werdenberg mit seinen Holzbauten. Zwei Orte, um Geschichte zu erleben.

**D**ort hinten waren früher die Viehställe untergebracht, und Schweine suchten im Unrat nach Fressbarem. Im Mittelalter und noch lange danach muss es im Era-Graba hinter der Marktgasse recht gestunken haben. Heute ist es ein schmuckes Gässlein mit Pflanzen und gepflegten Hausrückseiten. Altstätten, das in der Mitte zwischen Bodensee und Buchs liegt, ist ein kleines Bijou, dessen Blütezeit im achtzehnten und neunzehnten Jahrhundert lag. Der Handel mit Stoffen brachte Reichtum, der sich in den Gebäuden niederschlug. Das historische Zentrum besteht im Wesentlichen aus Obergasse, Engelgasse, Pfluggasse und Marktgasse. Letztere bezirzt mit ihren schönen Fassaden, und jedes Haus hat seine Geschichte. So erhielt der Frauenhof den Namen von Kunigunde, Tochter des letzten Edlen von Altstätten. Nach 1486 ging er viele Jahre an das Kloster St. Gallen über. Am Engelplatz, wo bis 1800 der Viehmarkt abgehalten wurde, gibt es drei spätgotische Häuser mit herrlichen Giebeln zu bewundern. Und das damals so kostbare Tuch entstand im hübsch renovierten Weberwinkel. Nicht zu vergessen ist der herrschaftliche Kaufmannssitz «zur Prestegg», den sich ein Rheintaler im sechzehnten Jahrhundert errichten liess. 1788 wurde er zur barocken Schlossanlage umgebaut und ist heute Sitz des städtischen Museums.

## Stadt mit fünfzig Einwohnern

Entzückend, anders kann man das am gleichnamigen See gelegene Werdenberg nicht bezeichnen. Es ist mit rund fünfzig Einwohnern und 34 bestens erhaltenen und mindestens 600 Jahre alten Häusern nicht nur die kleinste Stadt, sondern auch die älteste Holzsiedlung der Schweiz. Riegelbauten oder alpiner Blockbau – sämtliche Holzbauweisen des Lands sind hier erhalten. Stolz thront das Schloss über allem, das für sein jährliches internationales Festival für alte und neue Musik sowie audiovisuelle Medien bekannt ist. Auf den Grafen Rudolf I. von Montfort geht die ursprüngliche Burg zurück, die um 1230 entstand. Nach einer wechselvollen Geschichte, in der auch Glarus mit harter Hand über die Werdenberger bestimmte, kam das «Städtli» an der Ostgrenze der Schweiz 1803 zum Kanton St. Gallen. Heute ist es Teil der Gemeinde Grabs.

Die Geschichte der einfachen Leute lässt sich im Schlangenhäuser erleben, während auf dem Schloss die Epochen unter der Zeit der Grafen, der Glarner Vögte und der einflussreichen Bürgerfamilie Hilti festgehalten wurden. Empfehlenswert ist auch eine Führung mit dem früheren Lehrer This Isler, der so begnadet erzählt, dass die Geschichte von Werdenberg lebendig wird. ♦



Drei spätgotische Häuser mit eindrucklichen Giebeln in Altstätten



Im schmucken Era-Graba suchten einst Schweine im Unrat nach Futter



Die Häuser von Werdenberg verfügen alle über schön gepflegte Gärten



Das Schloss thront stolz über der Ministadt mit nur 34 Gebäuden