

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Band: 6 (1999)
Heft: 66

Artikel: Von Thai bis Tunesisch : kulinarische Weltreise durch St. Gallen
Autor: Forrer, Daniel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885607>

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: 19.11.2024

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

Zwar hat St.Gallen auch im kulinarischen Bereich (noch?) nicht die Ausstrahlung einer Weltstadt, aber vielfältiger ist das Angebot in den letzten Jahren zweifellos geworden. Dani Forrer und Maria Lorenzetti assen sich eine Woche lang durch die verschiedenen Kulturen.

Von Thai bis Tunesisch

Kulinarische Weltreise durch St.Gallen

von Daniel Forrer

Sonntag. Asiatisch ist nicht nur in, sondern auch leichtbekömmlich und vor allem lecker. Da die neuste asiatische Errungenschaft der Gallusstadt, das «NewWhite Swan» an der Metzgergasse, auch an Sonntagen serviert und wir sonntagskochfaul sind, wird es zur ersten Station unserer kulinarischen Reise.

Ein kleiner Raum mit ein paar Tischchen für 30 Gäste. Asiatisch eng. Schwer zu sagen, was die Echtheit ausmacht. Kleinigkeiten wie das Haus-Tempelchen, das nicht für Gäste aufgebaut scheint, sondern leicht übersehbar unter der Theke plaziert ist. Die offene Küche, dampfende Pfannen, die Däfte, der Wokschwingende Koch. Im Hintergrund behält, mit majestätischer Ruhe und hochschwanger, Jenny Lau die Übersicht. Sie führt mit ihrem Mann das Lokal. Ein Familienunternehmen auf Expansionskurs: Zwei Geschäfte mit asiatischen Lebensmitteln (Neumarkt, Goliathgasse) gehören zum Unternehmen, ein Bruder von Jenny Lau hat in Bühler kürzlich ein vietnamesisches Lokal eröffnet. Es kann geschehen, dass man in den Läden auf einen Onkel oder eine Grossmutter trifft, die die Teigtauchen zubereiten, welche man abends in den Restaurants serviert bekommt.

Wir sitzen an einem kleinen Tischchen auf dem schmalen Trottoir – zwischen parkierten Autos und dem Restaurant. Das Tischchen könnte genauso gut in Bangkok oder Bali stehen. Im Angebot sind Gerichte aus dem

ganzen asiatischen Raum. Von Thai bis chinesisches. Maria hat Klebreis Poulet in Lotusblättern versucht. Schmeckt genauso wie es klingt – und nach Fischsauce. Für mich gabs Thai-Rollen, ähnlich wie Frühlingsrollen. Das anschliessende Rindfleisch mit Zitronengras schmeckte ausgezeichnet, wenn auch etwas ölig als der gebratene Reis mit Gemüse.

Zusammenfassend: Gourmetmässig befriedigend, atmosphärisch nicht richtig warm, aber freundlich und authentisch. Vorspeise, Hauptspeise, zwei Singha Bier und Kaffee kommen auf weniger als 60 Franken. Apropos Kaffee: einer der besten der Stadt. Sagt auch Maria, die Italienerin. Ristretto gibt es auch.

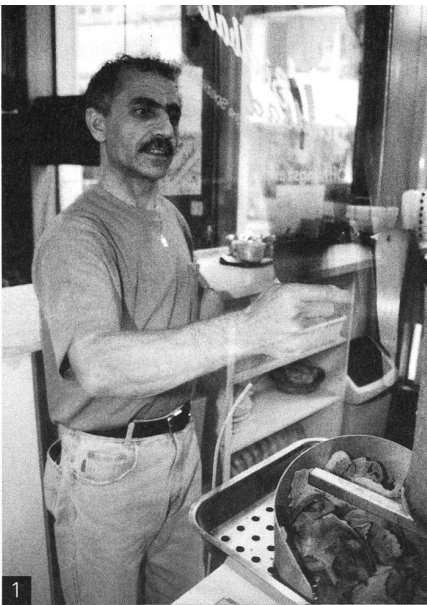
Montag. Restaurant Istanbul, Oberstrasse. Schwere Vorhänge, schwere Tischtücher. Türkei-Poster an den Wänden und Musikinstrumente. Monika Ocalan, die Frau des Kochs und Serviertochter, umsorgt uns liebevoll, versteckt aber sofort bei unserer Ankunft ihre zwei Kleinkinder, wovon das eine heute den ersten Zahn gekriegt hat. Frau Ocalan versichert ungefragt, dass sie nichts mit dem anderen Ocalan zu tun habe.

Die Speisekarte: Gerichte aus der ganzen Türkei. Vergleichbar mit griechischem Essen. Tzatziki nennt sich hier Cacik. Ich nehme: Patalican Salatasi, (8.50). Die pürierte Aubergine mit Yoghurt, fälschlicherweise vielerorts als Auberginensalat übersetzt, ist vergleichbar mit derjenigen bei «unserm Griechen» in der Taverna Saloniki, aber doch irgendwie anders.

Sehr knoblauchig, sehr gut. Marias Hauptspeise aus der Abteilung Hausspezialitäten: Karniyarik, (19.50), gefüllte Auberginen aus dem Ofen. Fleischloses gibt es hier nicht. Ich vergesse meinen Kampf gegen den erhöhten Cholesterinspiegel und schlage zu: Inegül Küfte für Fr. 16.50 (Hacktätschli mit viel Paprika und Petersilie). Dazu Pommes Frites. Und eine Flasche Türkischen Rotwein, Willa Doluca Fr. 24.–. Nichts für zarte Gaumen und dünne Mägen. Aber es schmeckt alles währschaft ausgezeichnet. Zum türkischen Kaffee offeriert die Gastgeberin ein türkisches Dessert. In dickem Sirup gebadeter Blätterteig mit Mandelfüllung. Dazu Rahm. No comment.

Dienstag. Der Magen verdaut seit nachts um etwa 2 Uhr. Essen will er heute nicht. Aber wir kommen wieder, Frau Ocalan!

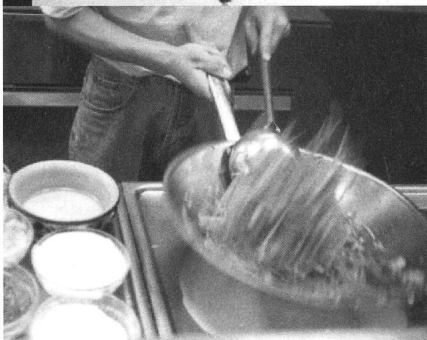
Mittwoch. Eigentlich wollten wir zum Tunesier, ins «Medina» an der Davidstrasse. Maria ist das letzte Mal fast abgehoben, weil der Kaffee mit Rosenwasser serviert wird. Wegen Betriebsferien gibt's diesmal aber auch kein Couscous. Nicht weiter tragisch im multikulturellen St.Gallen. Ein paar Schritte weiter an der Merkurstrasse lockt das «Orchid», der Thailänder. Der ist – wie übrigens der Tunesier – ein Schweizer. Urs Herzog hatte nach 18 Jahren Galerie «Art Forum» genug von Kunst und zog einen Catering-Service mit Thai-Küche auf. Welche, wie man ja weiss, die beste Küche der Welt ist. Sagt nicht nur Herzog,



1



2



3



4

Multikularisch:

«Sindbad» (Linsebühl); 1

«Orchid» (Merkurstrasse); 2

«NewWhiteSwan» (Metzgergasse); 3+4

Fotos: Bodo Rüedi

sage auch ich. Sagen eh die meisten, deren Gaumen jemals die zartwilden Geschmacks-Kombinationen von Kokosnussmilch, Zitronengras, Chilli, rotem und grünem Curry und was weiss ich, erlebt haben. Aus dem Catering-Service wurde das «Orchid», und Herzog und seine vier thailändischen Angestellten bereiten diese an sich schon hervorragenden Speisen geradezu hervorragend hervorragend zu. Es jubiliert nicht nur der Gaumen, auch der Magen freut sich auf leichte Arbeit. Selbstredend trinkt man/frau zu Thai-Food nicht Wein, sondern Singha-Bier.

Was wir gegessen haben? Tom Kha Gei, eine Pouletsuppe mit Kokosnussmilch, Zitronensaft, Kaffirblätter, Chilli und s'Sechszechni, grüner Curry mit Pouletfleisch und Reis, auf gut Thailändisch: Gäng Kiew Wan Gei. Die Suppe kostet 20 Franken, das Curry 28.

Was nicht ganz überzeugt, ist die Atmosphäre. Trotz echt Thailändischen Accessoir, Bambuswänden, Foto vom Königspaar, Tempelchen und Götterfiguren wirkt der Raum kühl. Liegt's am Licht, oder daran, dass der Betreiber ein Schweizer ist?

Donnerstag. Allein zu Gast bei Familie Mustafa. (vgl. Seite 26). Ausgezeichnete albanische Spezialitäten. Gefüllte Peperoni (Dolma), gefüllte Kartoffeln und Hackfleisch-Plätzli. Das gibt es aber nur bei Frau Mustafa und an anderen privaten Tafeln, da ein albanisches Restaurant in St.Gallen fehlt. Also gehen wir weiter.

Freitag. Das CaBi an der Linsebühlstrasse 47 (vgl. Seite 10) ist nicht nur Antirassismustreff, sondern jeden Freitag auch Volksküche. Es kocht jeweils ein Vereinsmitglied Spezialitäten aus seiner Heimat. Heute ist es der

palästinensische Künstler Ahmed. Zu meinem Leidwesen (die arabische Küche kommt für mich gleich hinter der Thailändischen) versucht er sich heute an mexikanischem Chili con Carne. Meine Enttäuschung ist nach dem ersten Bissen weg. Ahmed beherrscht auch die mexikanische Kochkunst. Trotz Qualität: Das Essen ist hier Nebensache. Im CaBi herrscht eine Atmosphäre wie in einer privaten Stube. Leute aus aller Welt sitzen um die zwei grossen und den kleinen Tisch, essen, trinken, unterhalten sich. Für den Salat gilt Selbstbedienung, das Chilli bringt an den Tisch, wer gerade bei der offenen Küche vorbeigeht. Mit der Volksküche will der Verein nicht nur die Geselligkeit fördern, sondern auch die Kasse aufbessern. In bescheidenem Mass: Pro Person werden 10 Franken verlangt, für ein Glas Wein zwei Franken.

Samstag. Indien ist die letzte Station unserer multikularischen Reise. «Lama's Restaurant» an der Bleichstrasse. Spezialitäten aus dem Tandoori-Ofen, diverse Currys, verschiedene Naan (Fladenbrote). Dilip Lama führt eine grosse Speisekarte, deren Geheimnisse er streng hütet: Als ich Notizblock und Schreiber zückte, um Spezialitäten und Preise abzuschreiben, vergehen keine zwei Minuten, und Lama verlangt unwirsch die Karte. Er wolle nicht, dass man seine Rezepte abschreibe. Ich vermute, er würde uns die Karten stapelweise mit nach Hause geben, wenn er wüsste, dass ich über ihn schreiben werde. Die Stimmung ist angeknackst. Daran ändert auch das Essen nichts, das in Ordnung ist. ■

Daniel Forrer, Jahrgang 1961, ist Redaktor bei Radio DRS in St.Gallen

NewWhiteSwab, Asiatische Spezialitäten, Metzgergasse 24, Telefon 071 222 08 29

Rest. Istanbul, Türkische Spezialitäten, Oberstrasse 123, Telefon 071 277 07 51

Rest. Medina, Tunesische Spezialitäten, Davidstrasse 11, Telefon 071 223 22 37

Rest. Orchid, Thailändische Spezialitäten, Merkurstrasse 2, Telefon 071 222 95 66

Lama's Restaurant, Indische Spezialitäten, Bleichstrasse 7, Telefon 071 222 76 74

CaBi, Café-Bibliothek, international, Linsebühlstrasse 47