

Bollito misto, Dürrenmatt und Tàpies

Autor(en): **Hanimann, Beda**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **18 (2011)**

Heft 200

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-884685>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

BOLLITO MISTO, DÜRRENMATT UND TÀPIES

N° 123

Berühmt.

06/2004

Für die lokale Prominenz wie für berühmte Künstler ist das St.Galler Restaurant Baratella seit jeher die erste Adresse. Bloss: Wie kriegt man einen illustren Gast wie Friedrich Dürrenmatt an den Tisch? Indem die eigenen Gäste zu Gastgebern werden und man aufs eine oder andere Tauschgeschäft einsteigt, erzählt Wirt Franco Marchesoni. Ein Stück städtische Gastronomiegeschichte, das auch ein Stück Kulturgeschichte ist. von Beda Hanimann

Die Kalbsleberschnitte ist legendär. Kurz angebraten, nichts Extravagantes, etwas Kräuter, Salbei vor allem. Das ist die Kalbsleberschnitte im Baratella. Berühmt ist auch der Bollito misto, der italienische Eintopf mit gesottenen Fleischwaren. Auf weiss gedeckten Tischen stehen jeweils, bevor die ersten Gäste eintreffen, die Schälchen mit Senfrüchten bereit. Der Bollito misto am Samstag ist ein Ritual, seit Jahren, seit einer Ewigkeit, wie vieles im Baratella; eher wechselt die künstlerische Aufmachung der Speisekarte als ihr Inhalt. Spiegel an den Wänden, weisse Tischtücher, das herbe Grün des Täfers, die Garderobe, die den Gast gleich nach dem Passieren der Klapptür empfängt und ihm suggeriert: Komm, leg Deinen Mantel ab, Kleiderbügel sind genug da, es lohnt sich allemal, so schnell gehst du hier nicht mehr raus. Das ist das Baratella, das italienischste und zugleich sanktgallischste unter den italienischen Restaurants der Stadt St. Gallen. Der Altstadt wendet es den Rücken zu, für Touristen, die zielstrebig vom Car-Parkplatz in der Museumstrasse Richtung Kloster streben, liegt es hundertmal an der falschen Ecke. Aber das ist egal. Früh schon gab es Wissen. «Seit über vierzig Jahren ist das Restaurant Baratella für mich ein angenehmer Aufenthalt», lautet ein Gästebuch-Eintrag aus den 60er Jahren. «Allein schon wegen des Baratella ist St. Gallen immer eine Reise wert», notierte ein anderer Gast. «Gut und gern essen ist ein Stück Kultur, und ein Stück St. Galler Kultur ist für mich das Ristorante Baratella», schrieb am 15. August 1971 der Schauspieler Sigfrit Steiner. Manche seiner Berufskollegen von der Bühne stiegen im

Baratella ab, Zarli Carigiet, Walter Roderer und Ruth Jecklin, Alfred Rasser, Emil. Rumänische Virtuosen verewigten sich im Gästebuch, der Sänger Wilfried Badorek erinnert an sein Gastspiel im «Fidelio» zur Eröffnung des neuen Stadttheaters im März 1968, ein Giacomo Huber empfahl sich anlässlich des Silvesterabends 1968 für Unterhaltungsprogramme mit Evergreens in mehreren Sprachen und reichhaltigem Operetten-Repertoire (auf Wunsch mit Partnerin). «Ein Trumpf mehr in Ihrem Programm!», steht auf seiner eingeklebten Karte – und das wiederum inspirierte den nächsten Gast: Der St. Galler Grafiker Robert Geisser zeichnete eine Spielkarte mit zwei Geissköpfen, schrieb darunter: «Ein Trumpf mehr im Gästebuch.»

Baratella-Atmosphäre als gutes Omen

Auch die lokale Prominenz, die es zu nationalem Ansehen gebracht hatte, liess es sich bei Benjamino Marchesoni, dem Vater des jetzigen Wirts, gut gehen. Anlässlich eines Ehrenföbü-Abends liess sich Ständerat Paul Bürgi zum «Födle-Bürgi» ernennen, fast hört man beim Lesen des Eintrags noch das Prusten der lachenden Runde. Kurt Furgler bedankte sich für Geburtstagswünsche und gratulierte zum Umbau, Arnold Koller trug sich erst als frisch gewählter Nationalratspräsident, ein paar Seiten später schon als Bundesrat ins Gästebuch ein. Die Honoratioren der FDP und der CVP erbat sich abwechselnd die angenehme Atmosphäre im Baratella als gutes Omen für ihre Parteivorhaben. Der Fussballer Fredi Schweiwiler, der es vom kleinen FC Gossau ins Kader des FC St. Gallen und der Nationalmannschaft gebracht hatte, notierte, nach der

exzellenten Stärkung im Baratella könne die Saison 1980/81 für den FC SG nur positiv verlaufen. Den 10. Schlussrang, gerade noch vor Nordstern Basel, wird er damit allerdings nicht gemeint haben. Mehr Grund zur Euphorie hatten am 2. Mai 1981 die Handballer Urs Stahlberger, Peter Jehle, Robert Jehle und Co. vom TSV St. Otmar: «Wir feiern heut den Meister, drum sind wir alle hier, wir werden immer dreister, wir trinken noch ein Bier.» Vor allem aber lebt die Gästeliste – und die Aura des Baratella – von den Künstlern und Schriftstellern. Friedrich Dürrenmatt, Eugène Ionesco, der italienische Lyriker Giuseppe Ungaretti waren regelmässige Gäste, Giuseppe Santomaso, Piero Dorazio, Günther Uecker erwiesen dem Baratella die Ehre. Antoni Tàpies, der 1962 für den HSG-Neubau auf dem Rosenberg ein Wandbild erstellte und ein paar Jahre später mit dem heiss diskutierten «Gran Esquivel» im neuen Stadttheater erneut öffentlich in St. Gallen auftrat, hinterliess immer mal wieder ein verspieltes «souvenir amical» im Gästebuch. Hauptschuldig daran, dass das Baratella zu einem Fixpunkt in der europäischen Kunstszene wurde, waren Jürg Janett und Franz Larese. Die beiden Thurgauer, die sich schon als Kantonschüler in Frauenfeld kennen gelernt hatten, übernahmen 1958 die «Galerie am Erker». 1962 wurde daraus die Erker-Galerie, später kam die Erker-Presse dazu. Galerie und Presse wurden zu einem kulturellen Begegnungszentrum von Weltruhm – das Baratella die sinnenfreudige Dependence, wo sich die Künstler mit den klingenden Namen von den Anstrengungen des kreativen Schaffens erholten.

25

Essen, Trinken, Diskutieren

Wann genau die Geschichte des Baratella ihren Anfang nahm, weiss Franco Marchesoni, der heutige Wirt, nicht. Als frühestes Zeugnis gilt eine Vorschau auf ein Jazzkonzert im Jahre 1920, ein Zeitungs-Inserat, die Telefonnummer noch ein vierstelliges Zählchen. Inhaber war damals eine Familie Baratella, die später weiterzog und in Zürich immer noch Nachfahren hat. Es folgte eine Familie Andreani aus Como. Zu der hatte es einen jungen Koch verschlagen, Benjamins Marchesoni mit Namen. Mit 17 hatte er die Flucht aus Italien dem Krieg vorgezogen, die Rückkehr in die Heimat blieb ihm deshalb auch nach Kriegsende verwehrt. So kam er nach Stationen in der Küche des Südtiroler Klosters Muri-Gries und in Winterthur nach St. Gallen. Marchesoni kochte im Ekkehard, im Hecht, landete schliesslich im Baratella. Als Andreani aufhörte und das Lokal verkaufte, sprang die Stadt St. Gallen ein, Marchesoni wurde Pächter. Und blieb endgültig in der Schweiz. Das Baratella wurde ihm zur zweiten Heimat.

Das gilt auch für Jürg Janett und Franz Larese. Die beiden Italien-Fans fanden im Baratella eine Atmosphäre, die ihnen zusagte, wie Marchesoni sagt. Sie waren in all den Jahren die treuesten Gäste, und zugleich waren sie Gastgeber. Der runde Tisch an der hinteren Wand war stets für Larese reserviert, wenn er verreiste, meldete er sich ab, und im Baratella wusste man, dass man den Tisch vergeben konnte. Manchmal kam er zweimal am Tag mit einem Künstler oder einem ganzen Tross, um den

dass die Schneidemaschine im Restaurant zu klein war. Sein Lieblingsessen sei damals Polenta mit Voressen gewesen, und das wurde nicht in der Restaurantküche, sondern oben in der Wohnung gekocht. So wussten die Marchesoni-Kinder immer gleich, dass die Künstler wieder da waren.

Die kamen aber nicht nur zum Essen. «Es wurde stets heftig diskutiert, Larese verstand es ausgezeichnet, er hatte zu jedem einen besonderen Draht. Dazu wurde meist enorm getrunken, ich wüsste keinen, der nicht gern trank», lacht Marchesoni. An Episoden ist er nicht verlegen. Da habe einmal Dürrenmatt eine Linse verloren, worauf Vater Marchesoni und Janett unter den Tisch krochen, während Dürrenmatt und Larese von oben Anweisungen gaben, was aber nichts half, die Linse blieb unauffindbar. Bis sich herausstellte, dass sie nur verrutscht war – eine Entdeckung, die Dürrenmatts Laune nicht sehr zuträglich war. Günther Förg sei einmal nach der Bestellung auf seinem Bänkchen eingeschlafen. Als Marchesoni nach geraumer Zeit die leeren wie die kaum angerührten Teller abräumen wollte, habe ihn Förg, plötzlich hellwach, von unten am Hosenbein gezupft, eine Handvoll vom Boden aufgelesener Erbsen in einen Teller geworfen und energisch gesagt: «Mein Freund Jürg hat noch nicht ausgegessen!» Karl Prantl kehrte regelmässig, nachdem die Truppe das Lokal verlassen hatte und seine Kollegen bei der Metzgergasse um die Ecke gebogen waren, blitzschnell zurück, sagte entschuldigend, er habe etwas vergessen, und

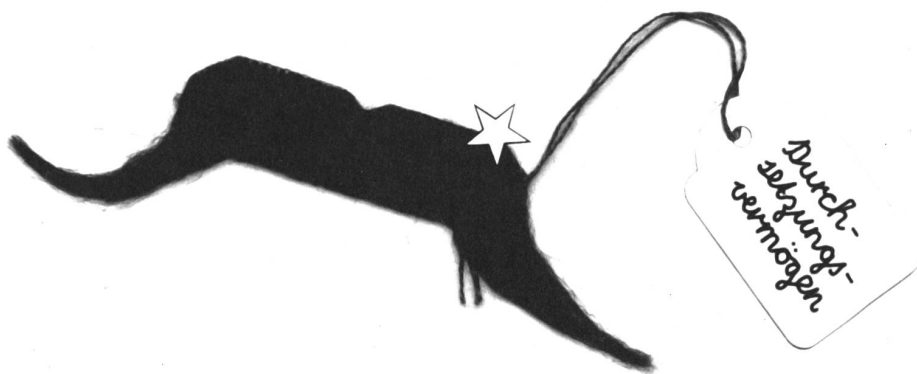
Janett das Treiben tolerierten, war es für die Wirtsleute in Ordnung. Marchesoni spricht aber von einer Schwelle, als dazugehörig habe man sich nie gefühlt. «Wir waren immer per Sie, auch mein Vater. Aber wir haben sie gern bedient, mit all ihren Macken.»

Suppe und Brot gegen Kunst

Der Respekt, auch bei bleibender Distanz, muss gegenseitig gewesen sein. Davon zeugen die schwärmerischen Zueignungen der Künstler im Gästebuch, aber auch die Tatsache, dass zum Beispiel Santomaso und Dorazio stets ein Exemplar ihrer neuesten Lithografien praktisch frisch ab Erker-Druckstock ins Baratella gebracht hatten. So hat sich einiges angesammelt, im Estrich lägen wohl über hundert Bilder und Lithografien berühmter oder weniger berühmter Baratella-Gäste, schätzt Marchesoni. Die beiden Italiener haben auch die Tradition der Künstler-Speisekarten begründet. Wenn wir schon im Baratella verkehren, machen wir auch die Speisekarte selber, habe man sich im Erker-Umfeld eines Tages gesagt. Nachdem die Santomaso- und Dorazio-Karten nach langen Jahren ausgedient hatten, gab es einen Unterbruch, vor 15 Jahren wurde der Brauch auf Anregung des St. Galler Lichtgestalters Charles Keller wieder aufgenommen. Rolf Hauenstein, Günther Wizemann, Maurizio Giuseppe, H.R. Fricker und Günther Förg steuerten in der Folge Motive bei. Gratis, denn eine Bezahlung lag nicht drin – was leicht erleuchtet anhand von Dieter Roths Absage. Der hatte auf eine entsprechende Anfrage einen satten fünfstelligen Betrag als Rechnung in Aussicht gestellt.

Es gab auch sonst das eine oder andere Tauschgeschäft im Baratella. Suppe und Brot gegen Kunst, sozusagen. Der Hofmaler Piccoli liess sich auf der Durchreise oft von Benjamins Marchesoni verköstigen, als Dank hinterliess er in der kleinen Nische an der Ostwand drei direkt aufs Täfer gemalte Porträts. So thronen bis heute Richard Wagner, Ludwig van Beethoven und Giuseppe Verdi über den Köpfen der tafelnden Baratella-Gäste. Stift und Farbe waren immer mal wieder die alternative Währung. «Viele hatten halt ihre Zeit, wo sie nicht zahlen konnten», sagt Marchesoni. «Man rügte sie, es gab auch mal einen kurzen Streit. Und irgendwann standen sie mit einem Bild unter dem Arm da.» Er will es nicht als Aufforderung oder Angebot verstanden haben, fügt dann an: «Jeder Wirt trägt ein paar Leute mit. Das ist wichtig, das muss so sein.» Und ob brotlos oder erfolgreich: Die Kunst hat im Baratella auch knapp vier Jahre nach Franz Lareses Tod noch eine sichere Adresse. Der Kunstverein ist regelmässig nach Vernissagen zu Gast, es sind erst chaotische und dann endlose Abende. Und es soll gar junge Künstler geben, die ihren eigenen Schlüssel zum Baratella haben. ✨

Beda Hanimann, 1958, ist Germanist und Journalist in St. Gallen.



Fünfer-Tisch sassen zuweilen zehn Leute, mit grad gestreckten Ellbogen assen sie ihre Pasta oder ihre Leberschnitte. «Sie konnten auch zu ungewöhnlichen Zeiten kommen, mit stundenlanger Verspätung erst gegen Mitternacht, dann wartete man halt», erinnert sich Franco Marchesoni, der die prominente Kundschaft schon als Bub erlebt hat. Larese habe gern das Gemüse gleich selber vom Markt mitgebracht, Artischocken, kleine Tomaten, und manchmal habe er Mortadella bei sich gehabt, so gross,

kippte dann der Reihe nach die noch nicht abgeräumten halbvollen Gläser runter. «Schade um diesen kostbaren Wein, den darf man nicht stehen lassen», habe er jeweils zu den erstaunten Kellnern gesagt. «Solche Erlebnisse haben mir ein anderes Bild der Künstler gezeigt», sagt Marchesoni. «Das sind Menschen wie wir mit Schwächen wie wir – und ein paar ausgeprägten Stärken.» Der Respekt gegenüber der prominenten Kundschaft jedenfalls war stets gross, und solange Larese und