

Medientext: Bodensee Medientag 2024

Genussparadies St.Gallen – kulinarisch und kulturell

St.Gallen ist ein Paradies für Genussmenschen. Neben der berühmten Bratwurst und dem feinen Bier bietet die Ostschweizer Metropole St.Gallen eine erstaunliche Auswahl kulinarischer Genüsse für den Gaumen. In diesem Jahr verschmelzen zudem Gaumenfreude und Kultur: Unter dem Thema «Esswelten» präsentieren drei städtische Museen faszinierende Ausstellungen – ideal zu erleben mit dem St.Galler Museums-Pass.

Die [4 B St.Galler Genuss-Highlights](#) sind die unwiderstehlichsten Gaumenfreuden der Region St.Gallen-Bodensee: Bratwurst, Bürli, Bier und Biber. Die St.Galler Bratwurst gilt als die berühmteste Ostschweizerin und ihr Rezept wurde bereits 1438 in den Statuten der St.Galler Metzgerszunft erstmals erwähnt. Bis heute ist der Leckerbissen quasi ein geschütztes Kulturerbe, denn die echte St.Galler Bratwurst darf nur in der Region produziert werden. Zu einer echten St.Galler Bratwurst gehört ein knuspriges St.Galler Bürli. Das Bürli ist ein kleines Bauernbrot mit einer knusprigen Kruste. Innen überrascht es mit einem angenehm luftigen, frischen Teig. Trotz seiner einfachen Zutaten war das Bürli schon immer etwas Besonderes. Einfach in der Zusammensetzung, aber reich im Geschmack, rundet es jedes Wursterlebnis auf einzigartige Weise ab.

Geheimtipp: Spannende Fakten gibt es an der [Bratwurst-Degustation](#) der Sortenorganisation St.Galler Bratwurst.

Das Bierbrauen hat in St.Gallen eine lange Tradition. Schuld daran im positiven Sinne ist das Kloster St.Gallen. Dessen Mönche waren nicht nur fromm und gottfürchtig, sondern offenbar auch ziemlich durstig. Bereits im 11. Jahrhundert wurde hier im grossen Stile Bier produziert. Eine Brauerei dieser Dimension gab es damals in ganz Europa nicht. Die Mönche des Klosters St.Gallen waren offenbar wahre Meister dieses Handwerks – eine Tradition, die bis heute gepflegt wird.

Geheimtipp: Geschichten, Anekdoten, ein Bierflaschenmuseum und die Degustation von lokalen Bieren bietet der Rundgang [St.Galler Biergeschichten](#).

Und natürlich darf auch etwas Süsses nicht fehlen: Der St.Galler Biber ist ein Lebkuchengebäck aus Honigteig, gefüllt mit Mandelmasse. Er ist nicht nur ein Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus. Meist ist er kunstvoll mit dem St.Galler Dom oder einem aufrecht stehenden Bären – dem St.Galler Stadtwappen – verziert.

St.Gallen und seine legendären Erststockbeizli

In den verwinkelten Gassen der St.Galler Altstadt trifft man auf die charakteristischen Erststockbeizli. Wer ein St.Galler Erststockbeizli betritt, taucht ein in eine einzigartige Atmosphäre: Schmale Stiegen, Holzvertäfelte Wände, niedrige Decken, schräge Böden, teilweise gotische Deckenbalken und Kachelöfen machen den Charme dieser charakteristischen Wirtsstuben aus. Im Mittelalter war der Baugrund der Gallusstadt nämlich feucht und sumpfig. Viele der historischen Rieghäuser wurden daher auf Holzpfählen errichtet. In die Räume im Erdgeschoss drang nur wenig Tageslicht, es war stickig, trist und dunkel. Die gesellschaftlichen Aktivitäten verlegte man deshalb in den ersten Stock, wo es wesentlich heller war und man zudem das bunte Treiben auf Strassen und Plätzen bestens beobachten konnte.

Heute werden in den Beizli im ersten Stock frische und regionale Zutaten zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Die Speisekarte reicht dabei von traditionellen Spezialitäten bis zu modernen Kreationen. Diese traditionellen Wirtschaften und Weinstuben haben sich zu wahren Kulinarik-Hotspots entwickelt und servieren neben lokalen Gaumenfreuden und eine jahrhundertealte Geschichte.

Geheimtipp: Besuchen Sie eines der fünf traditionellen [Erststockbeizli](#) in der Altstadt St.Gallen.

Drei Museen – Einzigartige Esswelten

In diesem Jahr ist zudem eine ganz besondere kulinarische Entdeckungsreise in St.Gallen möglich, bei der die Kulinarik und die Kultur miteinander verschmelzen. Unter dem gemeinsamen Thema «[Esswelten](#)» präsentieren drei Museen der Stadt St.Gallen faszinierende Ausstellungen, die verschiedene Facetten dieser alltäglichen und dennoch so vielschichten Thematik rund ums Essen und Trinken beleuchten. Die Besucherinnen und Besucher der Ausstellungen des Kulturmuseums, des Textilmuseums und der Stiftsbibliothek sind dazu eingeladen, die historische, kulturelle und textile Bedeutung von Essen und Trinken in der Region St.Gallen-Bodensee zu entdecken.

Geheimtipp: Die drei Museen sowie weitere acht städtische Museen können kostengünstig mit dem [St.Galler Museums-Pass](#) besucht werden.

Passende Bilder und Videos finden Sie [hier](#).

Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):

St.Gallen-Bodensee Tourismus
Ladina Maissen
Projektleiterin PR & Kommunikation
Tel. +41 (0)71 227 37 39
ladina.maissen@st.gallen-bodensee.ch

Über St.Gallen-Bodensee Tourismus: In der Ostschweiz wartet die Erlebnisregion St.Gallen-Bodensee mit einem abwechslungsreichen Angebot für jeden Geschmack auf. Die Kulturmetropole bezaubert mit einer malerischen Altstadt und einem reichen historischen Erbe. Der Stiftsbezirk mit seiner barocken Kathedrale und der weltberühmten Stiftsbibliothek gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe und gilt als Wahrzeichen der Stadt. Die Region ist bis heute geprägt durch ihre reiche Textilgeschichte. Haute Couture, Stoffe und Spitzen aus St.Gallen werden auf den Laufstegen von Paris über Milano bis New York präsentiert. Ein reges Kulturleben, ein vielfältiges MICE-Angebot und eine intakte Natur für Outdoor-Aktivitäten sowie Rundreisen machen den Reiz dieser schönen Gegend zwischen Bodensee und Appenzellerland aus. Zudem sprechen zahlreiche kulinarische Spezialitäten wie die vier B (Bratwurst, Bürli, Biberli, Bier) für einen Aufenthalt in der Region.