

Kanton ruft zur Vorsicht auf

Bundesfeier Viele Gemeinden haben ihre 1.-August-Feiern abgesagt, um grosse Menschenansammlungen und dadurch eine Ausbreitung des Coronavirus zu vermeiden, wie die St. Galler Staatskanzlei am Donnerstag schrieb. Doch auch private Feiern würden die Gefahr bergen, zu Infektionsherden zu werden. So zeigten die Daten aus dem Contact-Tracing, dass sich rund ein Drittel aller gemeldeten Fälle im privaten Umfeld angesteckt hat. Die Behörden appellieren an die St. Galler Bevölkerung, sich auch im privaten Kreis an die Hygieneregeln zu halten: Abstand halten und, wo dies nicht möglich ist, eine Maske tragen und regelmässig die Hände waschen. Wer sich krank fühle, solle sich nicht unter die Leute mischen.

Am 1. August zieht es viele Menschen in den St. Galler Stiftsbezirk. Hier ist das Abbrennen von Feuerwerk verboten, da der Stiftsbezirk ein kultur- und bauhistorisch sensibler Ort ist, wie der Kanton schreibt. Feuerwerk und Knallkörper seien für die Bauten des Unesco-Weltkulturerbes eine grosse Gefahr. Ausserdem sei wegen der zurzeit herrschenden Waldbrandgefahr Vorsicht im Umgang mit Feuerwerkskörpern geboten. Das Forstamt St. Gallen empfiehlt derweil, Feuer nur in bebauten Feuerstellen zu entfachen. Die Feuer müssten vor dem Verlassen vollständig gelöscht werden. (sda)

PSG blitzt vor Bundesgericht ab

Ein Ausflug nach Luzern endet für den St. Galler Gastronomen Peter Schildknecht un schön.

Simon Mathis und Noemi Heule

Das prestigeträchtige Hotel Seeburg am Vierwaldstättersee brachte dem St. Galler Gastronomen PSG kein Glück. Stattdessen endete ein Streit um den Pachtvertrag mit der Eigentümerin, der Seeburg Hotels AG, vor Bundesgericht, wo PSG nun eine Niederlage einstecken musste. Nach einem Zerwürfnis 2019 wurde der Pachtvertrag aufgelöst. Dagegen erhob die PSG Beschwerde. Diese scheiterte bereits vor Bezirks- und Kantonsgericht. Nun hat auch das Bundesgericht die Beschwerde abgewiesen, wie einem Kurzurteil zu entnehmen ist. Ein begründetes Urteil liegt noch nicht vor.

Hintergrund des Streites sind Vorwürfe, welche die Eigentümerin an die Pächterin richtete. In einer Medienmitteilung schreibt die Seeburg Hotels AG von einer «Addition von Unwägbarkeiten», die der Reputation des Unternehmens geschadet habe. Die Rede ist unter anderem von unbezahlten Pachtzinsen und Lärmklagen aus der Nachbarschaft. Die Pächterin PSG bestreitet die Vorwürfe weiterhin. Auf Anfrage betont ein Anwalt des Unternehmens, sämtliche Pachtzinsen seien beglichen worden. Bis zum jetzigen Zeitpunkt war die PSG nach wie



Bis zum jetzigen Zeitpunkt wirtete die PSG Unternehmungen AG im Hotel Seeburg in Luzern. Nun endet der Pachtvertrag zwangsläufig.

Bild: Manuela Jans-Koch

vor als Betreiberin des Restaurants und Hotels tätig.

Die Niederlage vor Bundesgericht ist ein weiterer Rückschlag für das nach eigenen Angaben grösste private Gastronomieunternehmen der Ostschweiz. Als dessen Hauptaktionär stand Peter Schildknecht immer wieder unrühmlich in den Schlagzeilen. Zuletzt betrafen diese jedoch nicht den Patron selbst, sondern dessen Sohn. Im Wettbewerb um einen Pachtvertrag mit der St. Galler Lokremise hatte dieser zu unlauteren Mitteln gegriffen. Er platzierte ein Aufnahmegerät unter dem Tisch, an dem die Findungskommission über die Pachtvergabe diskutierte. Der Lauschangriff ging schief. Statt mit einem Informationsvorsprung endete die Episode mit einem Strafbefehl.

Während sich die Negativschlagzeilen mehrten, schwand das Imperium, zu dem einst das Restaurant Wienerberg, das Café Colony, die Gastronomie von Tonhalle und Theater oder das Restaurant Concerto gehörten. Ende April lief der Pachtvertrag mit der Shopping-Arena aus, wo PSG einen Ableger des Restaurants Marktplatz betreibt. Übrig bleibt künftig als letzte Bastion das gleichnamige Restaurant in der Innenstadt sowie die PSG-Eventgastronomie.

Zu Tisch

Ein Herz für die Heimat und die Region

Seit elf Jahren sind Küchenchef Fabian Hartmann und seine Lebenspartnerin, die Restaurationsfachfrau und Sommelière Claudia Turisser, im «Engel» in

Restaurant Engel



8370 Sirmach, Fischingerstrasse 2, Telefon 071966 3131. www.engel-sirmach.ch. Bis 9. August von Do bis Sa geöffnet; bitte je nach Covid-Situation erkundigen. Vorspeisen/Suppe ab 10.-, Hauptgerichte ab ca. 27.-. (hs)

Sirmach und setzen ganz auf saisonale regionale Produkte. Die Speisekarte ist klein gehalten, was meistens ein untrügliches Zeichen für eine exzellente Küche ist und auf den «Engel» voll und ganz zutrifft. Die Vielfalt ist dennoch gross. Bei den Vorspeisen hat man die Wahl zwischen Chefsalat und Caesar-Dressing (Fr. 14.-) und Nüsslisalat Mimosa (Fr. 12.-), einer erfrischenden Melonenkaltschale mit Aprikose (Fr. 10.-) oder einem Vitello Tonnato (Fr. 17.-). Wer es etwas exotischer mag, wählt das Sashimi vom Schweizer Lachs und Thunfisch (Fr. 19.-) oder das mit Kräuterbutter überbackene Rindstatar (Fr. 21.-). Die Wahl fällt auf das Sashimi mit Schweizer Lachs aus Lostalio und den Nüsslisalat Mimosa. Der Salat ist knackig frisch und schön hergerichtet, das Sashimi begleitet von einer exzellenten Vinaigret-



Beruflich und privat ein eingespieltes Team: Sommelière Claudia Turisser und Küchenchef Fabian Hartmann.

Bild: Hans Suter

te mit Frühlingzwiebeln, Lieb- stöckel und Ingwer. Der erfrischend kühle Federweisse von der Kartause Ittingen erweist sich als perfekte Weinempfehlung der Gastgeberin.

Bei der Hauptspeise fällt die Wahl auf das Saiblingsfilet mit Bratkartoffeln und Marktgemüse (Fr. 35.-) und auf die kurz sautierten Kalbsleberstreifen an Portweinjus und Rösti (Fr. 38.-). Der Fisch ist goldbraun auf der Haut gebraten, die Leber auf den Punkt rosa sautiert. Der während acht Stunden reduzierte Portweinjus ist ein Lehrstück hoher Kochkunst. Eine gute Wahl wären wohl auch das kurz gebratene Schweizer Alp-Lachsfilet (Fr. 38.-), das rosa gebratene Kalbskotelette (Fr. 49.-) oder das Rindfilet (Fr. 53.50) gewesen. Nicht weniger verlockend wirken das knusprig gebratene Cordon bleu vom Schwein mit

Bergkäse (Fr. 35.-) oder die Spinatknödel mit Baumüssen und Preiselbeeren (Fr. 24.-) aus der Heimat von Claudia Turisser.

Die Heimatverbundenheit des Wirtspaares zieht sich von der Küche (Zuger Kirschtorte aus der Heimat von Fabian Hartmann) bis in den Keller durch. Die Weinkarte der gebürtigen Salzburgerin beschränkt sich auf vier Länder: viele Schweizer Gewächse, eine sorgfältige Auswahl an österreichischen Weinen (die Wahl zum Hauptgang fällt auf den Pannobile von Heinrich, Fr. 68.-), einige italienische Weine und zwei Gewächse aus Spanien. Zu jedem Wein fasst die Sommelière in der Karte ihre Degustationsnotizen zusammen. Wahrlich: Es hat etwas Himmlisches, sich im «Engel» verwöhnen zu lassen.

Hans Suter

ANZEIGE

Schnupperkurs

www.golf-lernen.ch



CHF
155.-
inklusive
Mittagessen

Jetzt anmelden und
in den Golfsport einsteigen.

GOLF PARK
WALDKIRCH · ST. GALLEN
MIGROS