

➔ Gallusplatznachrichten 2/2016

Aussichten

*** Gallus Hufenus**

Das Forum «Zukunft St.Galler Innenstadt» soll die Altstadt beleben. Als Quartierbewohner und Mikrounternehmer mache ich mir ebenfalls Gedanken, warum immer mehr Läden aus dem Zentrum verschwinden. Dank verkehrsberuhigenden Massnahmen ist die Altstadt zum Bummeln zwar attraktiver geworden, doch das Angebot gleicht einer Monokultur.

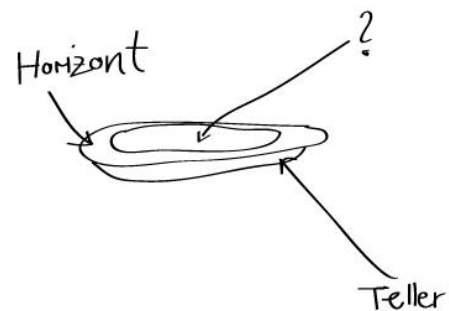
Mein persönliches Rezept: Dass wir Händlerinnen und Händler wieder Vermittler eines einzigartigen Produktes sind. In Zeiten von Internet-shopping, Grosshandel und Einkaufstourismus erachte ich es als existenziell, dass wir Mikrounternehmen Geschichten erzählen und die Nische bewirtschaften. Mit ehrlichen Produkten, die das Herz berühren in einer globalisierten und gleichgeschalteten Welt: Unikate aus St.Galler Stickereien, handgefertigte Bonbons oder eben hausgerösteter Spezialitätenkaffee mit bekanntem Ursprung etc.. Lokal ist Zukunft. Wenn wir den Menschen unsere Leidenschaft spürbar machen und unsere Geschichten vermitteln, sind wir einzigartig. Das ist aber die Herausforderung passionierter UnternehmerInnen und kann nicht an die Politik delegiert werden.

Vielleicht aber hat die Politik gelernt, dass Einkaufszentren am Stadtrand doch nicht so sexy sind? Dass die Mietpreise für Gewerbe in der Innenstadt ins Absurdum gestiegen sind – so sehr, dass nur noch die «Grossen» (wenn überhaupt) Platz haben? Wenn Liegenschaften nicht mehr von Privaten gehalten werden, erhoffe ich mir von der Stadt als faire Vermieterin eine aktive Liegenschaftspolitik. Oder dass sie Leerflächen für Zwischennutzungen vermittelt. Wenn es uns gelingt, bezahlbaren Freiraum für Kreativität und Ideen zu schaffen, haben wir eine einzigartige Kulisse zum Bespielen. Und wenn wir es schaffen, an Sinnmaximierung zu arbeiten statt bloss am Gewinn zu schrauben, kommt der Erfolg am Ende von allein.

Blick über den Tellerrand

Kaminfeuergespräche

Das Programm des Quartiervereins dreht sich, logisch, ums Quartier. Sei es der Stamm in den Quartierbeizen, das Fest auf dem Gallusplatz oder die Trilogie, in deren Rahmen wir diesen Herbst mit Lika Nüssli und Alfons Karl Zwicker zwei hiesige Künstler näher kennen lernen konnten. Das Quartierleben zu bereichern, ist die wesentliche Aufgabe des Vereins.



Bei aller Verwurzelung kann es jedoch nicht schaden, gelegentlich den Blick über den Tellerrand schweifen zu lassen. In den neuen Kaminfeuergesprächen soll dies unternommen werden. Wir wollen Themen aufgreifen, die über die St.Galler Altstadt hinausgehen, uns alle aber in verschiedener Weise betreffen.

Kaminfeuergespräch – schon der Name macht deutlich, dass der Austausch im Vordergrund stehen soll. Kein Vortrag oder gar Vorlesung, sondern ein Dialog in ungezwungener Atmosphäre, bei einem Glas Bier oder Wein. Um teilzunehmen, braucht es keine Vorkenntnisse, sondern nur Interesse.

Dementsprechend sollen die Kaminfeuergespräche in einem informellen Rahmen stattfinden. Zur ersten Ausgabe laden Eva und Christian Crottogini zu sich an das Cheminée ein. Christian wird sich mit Andreas Böhm über die Situation im Mittleren Osten unterhalten, über die Perspektiven in der Region und warum die dortige Krise uns betrifft. Andreas befasst sich seit Jahren mit diesem Thema und wird im kommenden Frühjahr wieder mit einer Gruppe von HSG Studenten für ein Seminar in den Libanon reisen.

Das erste Kaminfeuergespräch findet am Freitag, 11. November um 19 Uhr bei Eva und Christian Crottogini, Hinterlauben 10 statt. Um planen zu können und wegen beschränkter Platzzahl bitten wir um Anmeldung unter: anmeldung@qvqgallusplatz.ch oder direkt bei Eva Crottogini, 079 714 66 89.

Portrait

«Der Wein steigt in das Gehirn, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von feurigen und schönen Bildern.» William Shakespeare

Es ist die Liebe zum Detail, das Handwerk des Künstlers und die Passion für die schönen und guten Dinge, für die Simone Lanz entsteht. Ein Gespräch bringt Einsicht in eine Welt der schönen Dinge.



★ Antonio Leanza

Es erstaunt nicht, dass die «Weingalerie» die Besuchenden zum Verweilen einlädt. Die Galerie gibt Einblick in das Leben einer Frau, die es schätzt die freudvollen Momente des Lebens zu geniessen. Künstlerisches, Handwerke, erlesene Weine und kleine Delikatessen schmücken die kleine Oase. Seit 2009 berät Simone Lanz in der «Galerie der schönen und guten Dinge» ihre Kunden zu den unterschiedlichsten Weinen. «Es sind die Geheimtipps, welche die Kundschaft schätzt», erklärt sie und lässt die Kunden an ihrem Erfahrungsschatz teilhaben.

Alles begann mit einer Lehre als Coiffeuse. Der Beruf entsprach nicht ihrer Vorstellung, weshalb sie nach ihrer Ausbildung in die Lebensmittelbranche wechselte und dort eine weitere Ausbildung als Detailhändlerin absolvierte. Simone Lanz' Ehrgeiz brachte sie ebenfalls dazu, eine

Ausbildung in der Hotellerie zu starten. Sie lernte, für ihre Ziele einzustehen und besser zu werden in dem, was sie tat. «Dies habe ich von meiner Mutter gelernt, sie war Gouvernante», erklärt die Weinkennerin.

Mit gerade 29 Jahren waren sie und ihr Mann auf der Suche nach einer Beiz. In St.Gallen wurde die gebürtige Solothurnerin fündig und sie übernahmen ein Quartierrestaurant, eine «Röstibeiz», gut bürgerlich. Sie wollten aber keine «Röstibeiz» bleiben und haben sich entschieden, den «Jägerhof» qualitativ zu verbessern. Mit viel Leidenschaft für gutes Essen und stimmigen Weinen haben Simone und Ueli Lanz die Wünsche ihrer Gäste über 26 Jahre erfüllt. Der «Jägerhof» wurde zum Gourmetrestaurant befördert und ist bis heute als solches erhalten geblieben.

«Heute ist nicht alles Gourmet, wo Gourmet draufsteht. Es zählt das Authentische in der Zubereitung von Essen, die Passion, die Geschichten dahinter», verrät Simone Lanz. Gutes Essen und ein gut passender Wein seien wie eine Heirat. «Passt das eine nicht, wird es mit dem anderen nichts.» Simone Lanz glaubt, dass der Trend von «gutem Essen» zur Bodenständigkeit zurückfindet. «Lediglich das Herrichten von schönen Tellern reiche nicht mehr aus. Geniessende merken schnell, wenn etwas nur Show ist.» Sie spart ebenfalls nicht mit Kritik an der Massenproduktion von Wein und deren Vertrieb im Grosshandel. Es würde für sie nie in Frage kommen einen billigen chilenischen Massenwein beim Grosshändler einzukaufen. Ihre Ansprüche seien anders. Sie verurteilt nicht den Wein als Ganzes, sondern der Weg der Traube bis hin in die Regale. Da stecke kein «Leben» drin. Es fehlt die Liebe dahinter.

Nach etlichen Jahren war Schluss mit dem «Jägerhof». Sie habe gemerkt, dass die Kraft fehle weiterzumachen. Sie konnte aber mit Zuversicht das Gourmetrestaurant an Personen übergeben, denen sie vertraute. Die Passion, welche sie und ihr Mann in den «Jägerhof» gesteckt haben, ist nun in der «Weingalerie» deutlich spür- und sichtbar. «Das ist alles Handarbeit», erklärt Simone Lanz und präsentiert einen Kunstgegenstand. Kunst wie Wein wecke Affinitäten und Erinnerungen. Das macht das Ganze so speziell. «Was für gut und schlecht empfunden wird, sei sowieso subjektiv», erklärt sie nach einem Schluck Wein. Das müsse jeder selber entscheiden.

Im Moment genieße sie alles, was sie hat. Ihr Sohn wird einmal das Familiengeschäft weiterführen. «Wahrscheinlich weniger mit Kunsthandwerk wie sie hier zu sehen sind», schmunzelt sie, «dafür mit Wein, gutem Wein, erlesenem Wein. Ich werde mich dann wieder den Lebensmitteln zuwenden.»

Die «Weingalerie» befindet sich an der Hinterlauben 15 im Herzen von St.Gallen. www.weingalerie.ch



➔ Rückblick in Bildern

Oben: Hauptversammlung mit Führung durch das Regierungsgebäude, Performance mit der Zeichnerin Lika Nüssli. Rechts: ein Abend mit dem Komponisten Alfons Karl Zwicker. Unten: **Gallusplatzfest** – nochmals ein herzliches Dankeschön an alle HelferInnen, Kuchen-spendeInnen und **Sponsoren**, die unten aufgeführt sind. Viele weitere Bilder finden Sie auf unserer neu gestalteten Homepage www.qvgallusplatz.ch



- Acrevis Bank AG
- Blüten & Blatt
- Buchhandlung zur Rose
- Chronoart St.Gallen
- Einstein St.Gallen
- Galerie Lüchinger
- Gallus Apotheke
- Hotel Dom
- Hotel Vadian
- Kanzlei Anwälte 44
- Klosterdrogerie
- Manor
- Pizzeria Schwanen
- Restaurant Drahtseilbahn
- St.Galler Kantonalbank
- Weingalerie Simone Lanz

Infos & Termine

→ Stamm

Die Termine und Orte finden Sie auf dem beiliegenden Programm. Im Advent findet der Stamm wöchentlich statt, jeweils montags (28. November, 5., 12. und 19. Dezember) im Anschluss an die Orgelkonzerte in der Kathedrale (Beginn 18.30 Uhr, Eintritt frei/Kollekte, Details siehe www.dommusik-sg.ch).

→ Kaminfeuergespräch

Am 11. November um 19 Uhr bei Eva und Christian Crotogini, Hinterlauben 10. Anmeldung an Eva Crotogini, anmeldung@qvgallusplatz.ch oder 079 714 66 89

→ Chranzen

Wir laden Sie herzlich zum «Chranzen» ein. Tannenzweige stellen wir zur Verfügung und geben auch gerne Tipps beim Binden des Adventskranzes. Baum-/Gartenschere, Kerzen, Draht, Heissleim und Deko-Material (Weihnachtskugeln, Bänder, Tannenzapfen, Orangenscheiben, ...) bitte selber mitbringen. Für Getränke ist gesorgt. Wir freuen uns auf einen gemütlichen und kreativen Bastelabend.

Donnerstag, 24. November um 19 Uhr im «flade Gallus-schulhaus», Werkraum, Moosbruggstrasse 21. Anmeldung bitte bis Donnerstag, 17. November an Barbara Deuber, anmeldung@qvgallusplatz.ch oder 079 297 14 71

→ Neujahrsapéro

Der Neujahrsapéro unseres Quartiervereins findet am Donnerstag, 5. Januar, ab 19 Uhr im Restaurant «Drahtseilbähnli» statt. Wir freuen uns, mit Ihnen aufs neue Jahr anzustossen!

Anmeldung bitte bis Montag, 2. Januar an Barbara Deuber, anmeldung@qvgallusplatz.ch oder 079 297 14 71

→ Fondueabend

Auch 2017 laden wir ein zum traditionellen Fondue-plausch. Und zwar am Donnerstag, 23. Februar von 19 bis 22 Uhr im Saal des «Pfarreiheim Dom» am Gallusplatz. Die Kosten für Fondue und Dessert betragen pro Person 20 Franken. Wir freuen uns auf einen geselligen Abend!

Anmeldung bitte bis Freitag, 17. Februar an Andrea Mächler, anmeldung@qvgallusplatz.ch oder 079 310 03 77

→ Grüngutabfuhr in St.Gallen Von der Bananenschale zum Naturdünger mit Biogasproduktion

Mit der neuen Grüngutabfuhr erweitert Entsorgung St.Gallen ab Januar 2017 das Angebot für St.Gallerinnen und St.Galler. Sie erhalten die Möglichkeit, Abfälle aus Küche und Garten bunt gemischt in einer Grünguttonne zu entsorgen und einer sinnvollen Weiterverwertung zuzuführen.

Rund 39 Prozent des Abfalls in St.Galler Kehrachtsäcken sind biogene Abfälle, das sind Speisereste, Rüst- und Gartenabfälle. Mit der neuen Grüngutabfuhr können diese Wertstoffe – ein bisher ungenutztes Potential – separat gesammelt und zu Biogas und Naturdünger verarbeitet werden: der ökologische Kreislauf ist geschlossen.

Das Grüngut wird wöchentlich gesammelt. Für die Bereitstellung stehen Grüngut-Container à 140, 240 und 770 Liter zur Auswahl. Auf www.gruengutbesser.ch finden Sie viele Infos zur Grüngutabfuhr und zum neuen sympathischen Stadtbewohner «Verdi», dem Grüngutcontainer!

Entsorgung St.Gallen, Blumenbergplatz 3, 9000 St.Gallen
Beratung: esg.beratung@stadt.sg.ch oder 071 224 50 50



**Der Vorstand
des Quartiervereins
wünscht allen
eine besinnliche
Adventszeit
und frohe
Weihnachtstage!**