

Haute Cuisine an den Wassern zu Vilters und Walenstadt

Im Rahmen der Culinarischen Heidiland-Wochen stellen sich das Restaurant Kiesfang in Vilters und das Restaurant Seehof in Walenstadt vor. Altbewährt trifft auf neu, Tradition auf die Moderne, Fisch trifft auf Exotik. Aber mit dem Culinarium-Gedanken stossen die beiden Gastrobetriebe auf einen gemeinsamen Nenner.

von Michael Kohler

Fleisch vom Metzger in Unterterzen und Walenstadt, Fische aus dem Walensee und der Forellenzucht Schwendi, Wild von heimischen Jägern, Gemüse vom Hof des Onkels in Bad Ragaz, der Rest aus Walenstadt: Marco Biasi vom Restaurant Seehof in Walenstadt lebt den Culinarium-Gedanken. Nach seinem Credo kann jeder, der in der Region arbeitet, auch in der Region leben und in der Region einkaufen. Nicht etwa des Preises wegen, denn lokale Produkte seien meist teurer als jene vom Grossisten. Viel mehr sei es in allen Kreisen ein Geben und ein Nehmen, wie Biasi mit einem Beispiel erklärt: «Der Metzger, bei dem ich mein Fleisch konsumiere, ist vielleicht einmal bei mir im Restaurant zu Gast. Ein Vertreter vom Grossisten Bell würde kaum einmal erscheinen.»

In der Region zusammenstehen und zusammenhalten, so klingt es auch aus der Küche des noch sehr jungen Restaurants Kiesfang in Vilters. Das noch sehr junge Restaurant (Eröffnung im März 2015) ist schon im Mai der Trägerschaft des Culinariums beigetreten und nutzt die Gelegenheit der Culinarischen Heidiland-Wochen, um

«In der Region arbeiten, in der Region leben, in der Region einkaufen. Das ist mein Credo.»

Marco Biasi,
Wirt des Restaurants Seehof,
Walenstadt

sich der breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Für Katarina Kohlman, Gastgeberin des Restaurants Kiesfang, ist klar: «Das Bewusstsein der Bevölkerung ist stark geprägt durch Nachhaltigkeit und regionale Produkte. Der Gast legt sehr viel Wert darauf, zu wissen, woher das Fleisch kommt und dass das Gemüse innerhalb von zwei Kilometern wächst, dass die Milch und der Käse aus der Region kommen und auch dass regionale Weine berücksichtigt werden.» Es sei darum keine Frage, dass man – soweit möglich – ausschliesslich regionale Lieferanten berücksichtige und auch die Bereitschaft vorhanden sei, dafür etwas mehr zu bezahlen. «Das ist ein Konzeptbestandteil unseres Betriebs.»

Lokal, saisonal, traditionell

Das «Seehof», wie auch der «Kiesfang» bedienen sich bei ihrer Menüauswahl daher unweigerlich der traditionellen Küche, kochen gutbürgerlich, mit einem besonderen Blick auf saisonale Angebote wie die Wild- oder die Spargelzeit. Dennoch lassen es sich die beiden Gastrounternehmen nicht nehmen, ihren eigenen Touch in ihre Küche einzubringen. In Walenstadt bedient man sich dabei des Naheliegenden. So trumpft Marco Biasi mit seinen Fischspeisen direkt aus dem Walensee auf. «Fisch ist unser Schwerpunkt, besticht auf der Karte», verweist Biasi vor allem auf den Hecht und die Seeforelle, aber auch auf die Fische der Forellenzucht Schwendi und den zugekauften Egli. Bei Letzterem kann sich der Gastronom nicht an regionalem Fisch bedienen. «Das wäre schlichtweg zu teuer», kommentiert er und rechnet vor, dass die Warenkosten (40 Franken

pro Egli) den Preis für den Gast immens in die Höhe treiben würden.

Zu den wohl eher spezielleren Gerichten im «Seehof» gehören Schnecken und Froschschenkel. Während Weinbergschnecken das ganze Jahr durch als Delikatesse erhältlich sind und dem Restaurant einen speziellen Namen machen, werden die Froschschenkel ausschliesslich am Faschnachtsfreitag serviert. «Es ist erstaunlich, bei wie vielen Gästen sich eine anfängliche Skepsis in Begeisterung umwandelt, wenn sie nur den Schritt wagen, die Gerichte zu probieren», schmunzelt Marco Biasi. Vor allem die Froschschenkel an der Fasnacht seien über die Jahre zu einer willkommenen Tradition in Walenstadt geworden.

In Vilters bringt der Küchenchef selbst das nötige Können für ein klein wenig Exotik mit: Saif Khan kommt aus Pakistan. Durch sein Herkunftsland erbege es sich laut Kohlman automatisch, dass ein Hauch von Exotik in die Küche miteinfliesse. «Er kennt sich mit seinen Speisen und Gewürzen gut aus, veredelt damit unsere traditionell gehaltene Küche.» Zum Aushängeschild möchte Gastgeberin Kohlman keines ihrer Gerichte machen. Viel-

mehr freue sie sich, wenn die Gäste wegen der generell guten Speisen ins Restaurant kommen.

Speziell ist hingegen die Art des Service im «Kiesfang». Alle Speisen werden auf Platte und Schüssel serviert, es gibt keine Tellergerichte. Somit kann jeder Gast sein Gericht je nach Menge und Auswahl selber zusammenstellen. Ein Konzept, das besticht.

Jungfernjahr vs. vierte Generation

Seit vergangenem März ist das Restaurant am Vilterser Kiesfang erst in Betrieb. Es ist im neu errichteten Generationenhaus Novellas integriert, «aber wir haben einen eigenen Auftritt und möchten von der Öffentlichkeit als eigenes öffentliches Restaurant betrachtet werden», erklärt Gastgeberin Kohlman. Die Mietwohnungen, die Pflegeabteilung, die Kindertagesstätte, das Restaurant, der Saal, die Lounge und die Sitzungszimmer bieten eine breite Palette, die «wir unseren Gästen empfehlen können. Auf individuelle Bedürfnisse der Gäste wollen wir eingehen und sie denn auch erfüllen.»

Ganz andere Voraussetzungen bietet das «Seehof», das bereit in vierter Generation im Besitz der Familie Biasi

steht. 1910 sei das traditionsreiche Restaurant in den Familienbesitz gelangt. Im Jahr 2003 habe es dann Marco Biasi von seiner Mutter Josy Biasi-Wachter übernommen. Seither sei ständig umgebaut und investiert worden. «Die Zimmer wurden auf den Rohbau zurückgebaut und neu gemacht. Auch die Küche ist praktisch neu, nachdem das Lüftungssystem und der Herd ersetzt wurden. Und nicht zuletzt wurde der Speisesaal mit einer neuen Lüftung wieder à jour gebracht», erklärt Biasi. Er habe etwas Schönes von seinen Vorfahren bekommen und möchte das auch so weiterleben.

Wild ist aktuell

Die beiden Restaurants bringen weitere Gemeinsamkeiten: Die Wildsaison hat das «Seehof» und den «Kiesfang» vollkommen im Griff. Ein Blick auf die spezielle Culinarium-Karte zeigt, dass das Angebot für die Culinarischen Heidiland-Wochen ganz nach der Saison gestaltet wurde, wobei Marco Biasi mit einer Besonderheit aufwartet. «Wir haben gerade Steinbock im Angebot, aber nicht mehr lange. Die Nachfrage ist gross», erklärt er. Auch der «Kiesfang» bietet verschiedene Sorten Wild an.

Culinarium

Die Culinarischen Heidiland-Wochen dauern noch bis zum 27. September. Die mitmachenden Restaurants sind Mitglieder beim Trägerverein Culinarium. Sie bieten Spezialitäten von Landwirten und weiteren Produzenten aus der Region an. (sl)

Stadtner Süssmostcremeschnitte

Zutaten:

6 dl Süssmost, 3 EL Maizena, 2 Eier verquirlt, 1/2 Zitrone (Saft und Schale), 2 EL Zucker, 2 dl Rahm geschlagen, 2 Blatt Gelatine eingeweicht und ausgedrückt, 150 g Blätterteig, Puderzucker

Zubereitung:

1. dl Süssmost mit Maisstärke vermischen, Eier begeben, gut verrühren.
2. 5 dl Süssmost, Saft und Schale der Zitrone, Zucker in einer Pfanne aufkochen. Vom Herd nehmen, Eiermischung unter stetem Rühren begeben, auf Platte stellen und kurz vors Kochen bringen, bis die Masse zu Creme bindet. Gelatine dazu, rühren.
3. Sieben und zugedeckt abkühlen lassen.
4. Rahm darunterziehen.
5. Blätterteig in ca. 4 x 10 cm grosse Rechtecke schneiden, auf Backtrennpapier bei 175 Grad ca. 12 Minuten backen.
6. Abkühlen lassen. Danach in der Mitte längs halbiert und die Creme einfüllen. Mit Puderzucker bestäuben.

Hirschsalsiz-Marmelade

Die Hirschsalsiz-Marmelade wird an einem Hirschentrecôte an Kräuterjus mit Kürbisranch und Kürbispüree serviert.

Zutaten:

50 g Esschalotten, 50 g Olivenöl, 500 g Tomatencanasse, 100 g Hirschsalsiz, eine Chillischote, 2dl Weisswein, 100 g Honig, 100 g getrocknete Tomaten, Rosmarin, Thymian.

Zubereitung:

Esschalotten und Olivenöl andunsten, Tomatencanasse und Hirschsalsiz zugeben und mit dunsten, Chilli begeben und mit Weisswein ablöschen, mit Honig, getrockneten Tomaten und Gewürzen weichkochen.



Bewährte Küche seit vier Generationen: Marco Biasi mit seiner Frau Ines Biasi und seiner Mutter Josy Biasi-Wachter.

Bilder Michael Kohler



Laden seit März zum Essen und Verweilen ein: Katarina Kohlman, Gastgeberin des Restaurants Kiesfang, und Küchenchef Saif Khan.