

# Kulinarische Spitzenleistung

Das Kochteam von Küchenchef Patrick Schwendener, Klinik St. Pirminsberg, bot den Gästen einen kulinarischen Höhepunkt unter dem Motto «Frühlingszeit – Blütezeit». Die Überraschung gelang vollauf.

von Heidy Beyeler

Die Einladung liess einen vielversprechenden Abend erahnen. Bereits die Ankündigung von Küchenchef Patrick Schwendener sorgte für einen höher schlagenden Puls. Neun Gänge waren angesagt. Allein diese Ansage war eine Überraschung. Bei einigen Gästen kamen allerdings Bedenken auf: «Ob ich all die vielen Köstlichkeiten denn auch schaffen?», war da und dort zu hören, nachdem schon zum Apéro bereits feines hausgemachtes Apéro-Gebäck gereicht wurde.

## Street Food

Wir müssen uns wohl daran gewöhnen, dass die französische Sprache in

## Grossküche mit Potenzial

Besondere Anlässe der Grossküche Klinik St. Pirminsberg Pfäfers beweisen, dass das Team der Küchenmannschaft Format hat. So war es auch am Freitagabend, als Gäste zum Thema «Frühlingszeit – Blütezeit» einen genussvollen Abend geniessen konnten. Mit derartigen Anlässen, wo hohes Niveau geboten wird, erleben vor allem Jungköche und insbesondere Lehrlinge unter der Ägide von Patrick Schwendener eine kreative Herausforderung. Im Alltag sieht es etwas anders aus. **Mittags und abends müssen während der Woche täglich insgesamt über 400 Mahlzeiten zubereitet werden.** Ausser den Patienten und den Mitarbeitenden kommen beispielsweise auch Handwerker von der Baustelle «Taminabogen» in den Genuss der Klinik-Restaurant-Küche. (bey)



Ziel erreicht: Küchenchef Patrick Schwendener (rechts) hat seiner Küchenmannschaft eine anspruchsvolle Herausforderung aufs Auge gedrückt – Souschef, Köche und Lehrlinge bestanden sie mit Bravour.

Bild Heidy Beyeler

der gehobenen Küche peu-à-peu durch Anglizismen ausgetauscht wird. Die Einflüsse aus Frankreich werden zusehends durch die internationale Küche ersetzt – auch in sprachlicher Hinsicht. Und so gestaltete sich auch der Abend mit einer neuen Angebotsplattform – dem sogenannten Street Food. Step by Step schlendern in diesem Fall die Gäste jeweils durch drei Angebotsplattformen, um sich vom Dargebotenen inspirieren lassen und sich schliesslich auf neue Kreationen einlassen.

«Ja», sagte der erfolgreiche Küchenchef Patrick Schwendener, «dieses Mal gibt es kein Anstehen am Buffet – dafür können sich die Gäste der modernisierten Menü-Abfolge an drei 'Points' gemächlich annähern».

Was die Köchinnen und Köche aus der Grossküche Klinik St. Pirminsberg

am Freitagabend geleistet haben, grenzt an ein Höchstmass von Kreativität und Leistung. Sie boten den Gästen einen riesigen Strauss an Kreationen, welche die Geschmacksknospen zum Blühen bringen – auch wenn der Abend vergleichsweise harmlos begann. Beispielsweise mit einer scharfen Frühlingssuppe und Saibling, Spargel mit Ei-Strudel und Erdbeeren-Salat. Dazu gehört saisonales Gespür – insbesondere für frisches Gemüse.

## Der Region verpflichtet

Das gebratene Stubenküken mit feinsten Bramata-Polenta kam im zweiten Rundgang mit einem Espresso – gewürzt mit Bergpfeffer – sehr gut an. Der fruchtige Spinat-Karottensalat mit pochiertem Wachteilei bot das gewisse Etwas, bevor ein ausgezeichnetes

Rindsfilet aus der Region mit Kakao-Jus, gegrillten Süsskartoffeln und gelben Randen Chips gereicht wurden. Auch hier stammen alle Produkte aus der Region (naheliegender, nachdem Küchenchef Patrick Schwendener sich vor einigen Jahren dem Label «Culinarium» verschrieben hat).

Als Übergang zum exquisiten Höhepunkt bot das Forellenfiletrollchen am Zimtspiess mit Vanille-Most-Sabayon und Randen-Kartoffelpüree einen guten Übergang zum Dessert. Davor wurde aber noch der Bergpfeffer-Erdbeeren-Salat mit Ziegenfrischkäse und zweierlei Frucht-Essigsauce angeboten. Mit der Mini Rhabarber-Götterspeise, Schoggi-Variation und Erdbeeren-Mousse-Tartelettes fand der kulinarische Höhepunkt einen überaus gut gesättigten Abschluss.

## Velofahrer schwer verletzt

Mels. – Am Sonntagnachmittag ist auf der Bahnhofstrasse in Mels ein 75-jähriger Velofahrer bei einer Kollision mit einem Auto schwer verletzt worden, wie die Polizei mitteilte. Der 75-Jährige war von Heiligkreuz Richtung Mels unterwegs – zur gleichen Zeit fuhr ein 32-Jähriger auf der Grossstrasse Richtung Bahnhofstrasse. Im Verzweigungsbereich der beiden Strassen missachtete der Velofahrer das Vortrittsrecht des Autofahrers – es kam zur Kollision. Der Velofahrer wurde gegen die Windschutzscheibe des Autos geschleudert und schwer verletzt. Er musste nach der Erstbetreuung durch den Rettungsdienst mit der Rega ins Spital geflogen werden. Es entstand ein Sachschaden von mehreren tausend Franken. (kapo)

## Brent Moyer tritt im «Calanda» auf

Vättis. – Am Samstag, 21. Mai, um 19.30 Uhr, heisst das Programm «Country im Calanda». Brent Moyer tritt im Hotel Calanda in Vättis auf. Der Amerikaner ist ein ausserordentlicher Songschreiber und Sänger. Er spielt Gitarre und Trompete. Seine musikalische Reise führt ihn rund um die Welt – und schon zum fünften Mal nach Vättis. Er lebt in Nashville, Tennessee. Eine Reservation im «Calanda» ist zum Erleben des «Global Cowboys» unter der Telefonnummer 0813061106 erwünscht. (az)

## Wandern auf dem Pfarrer-Künzle-Weg

Sarganserland. – Am Pfingstsonntag, 15. Mai, findet um 13.30 Uhr eine Führung über den Pfarrer-Künzle-Themenweg statt. Treffpunkt ist auf dem Rathausplatz bei der Post in Wangs. Es ist keine Anmeldung erforderlich. Die Wanderung dauert zirka drei Stunden und findet bei jeder Witterung statt. Weitere Infos finden Interessierte online unter der Adresse www.wangspizol.ch. (pd)

ANZEIGE



## Ihren Werten verbunden. Mit System.

Wir bieten wegweisende Anlagelösungen. Mit den innovativen Beratungsmodellen von Bank Linth Invest.

[www.banklinth.ch/invest](http://www.banklinth.ch/invest)

**Bank Linth**  
Richtig einfach.

Ein Unternehmen der LLB-Gruppe

# Die Flumserei ist auch eine Pizzeria

Am Samstag, 4. Juni, entsteht in den Hallen der ehemaligen Spinnerei Sperry für einen Abend eine Pizzeria.

Flums. – Das italienische Pop-up Restaurant wird von da Fratelli Catering betrieben und verspricht südländisches Ambiente, feine Köstlichkeiten begleitet von italienischer Live-Musik.

Eine reiche Auswahl an Antipasti, Pizzen à discrétion und hausgemachten Desserts sind nur ein paar der kulinarischen Höhenflüge, die an diesem Abend angeboten werden. 0039 Casa Italia, der in der Flumserei ansässige Laden für italienische Spezialitäten, hat für diesen Abend verschiedene Weine zusammengestellt. Der Abend wird mit dezenter italienischer Live-Musik umrahmt und auch der «Espresso dal Barista» darf nicht fehlen.

Die Platzzahl ist beschränkt und Anmeldungen werden (nach Zeitpunkt des Eingangs) bis am Montag, 30. Mai, telefonisch unter 079 767 62 88 oder per Mail an [info@dafratelli.ch](mailto:info@dafratelli.ch) entgegengenommen. (pd)

Weitere Informationen: [www.dafratelli.ch](http://www.dafratelli.ch), [www.0039-casaitalia.com](http://www.0039-casaitalia.com) oder [www.flumserei.ch](http://www.flumserei.ch)



Ruth Dosch (0039 Casa Italia), Xhelal Aliji (da Fratelli Catering) und Andreas Hofmänner (Flumserei) (von links).