

Historie trifft auf Grossstadt-Flair

Schritt für Schritt geht es mit der Umnutzung der alten Spinnerei in Murg vorwärts. Am Wochenende konnte Werdendes sowie bereits Bestehendes besichtigt werden.

Von Peter Jenni

Murg. – Es war 1996, als die Maschinen der Spinnerei Murg stillgelegt wurden und sich im Dorf eine grosse Depression breit machte. In der Zwischenzeit hat sich viel, sehr viel getan. Die Zeiten ändern sich, haben sich geändert. Wer heute auf das Areal schlendert, vorbei an der hellen, einladend umgestalteten, klar strukturierten Fabrikfassade mit den Richtung See und Churfürsten gerichteten Balkons, vorbei an Lofts und Gewerbebetrieben, der taucht ein in eine Atmosphäre aus Moderne und Geschichte. Grossstädtisch anmutendes Flair wird umschlungen von der Historie der Liegenschaft und umgarnt von der sensationellen Aussicht auf Churfürsten und Walensee.

Umbauarbeiten am «Neubau»

Am Wochenende wurden die Türen geöffnet. Interessierte konnten einerseits Einblick nehmen in bestehende Lofts, konnten das Lofthotel mit Suite und Turmzimmer, aber auch ein Musterloft der dritten Bauetappe besichtigen. Diese umfasst die Umbauarbeiten am 1977 erstellten «Neubau».



Festwirtschaft und geselliges Beisammensein: Die Gäste geniessen die Atmosphäre des Hofareals mit grossstädtisch anmutendem Flair.

Geplant sind 40 Wohneinheiten, Gewerberäume und Ateliers. Wellnessbereich, Tennis- und Eventhalle sowie eine Parkgarage mit 117 Stellplätzen und gedecktem Zugang zu den Lofts sind ebenfalls vorgesehen. Die Verbindung zwischen dem bereits ausgebauten Hauptgebäude mit dem nun im Umbau stehenden Komplex übernehmen überdeckte Passerellen.

Weder Spinner noch Fantasten

Hätten Esther und Dieter von Ziegler um die Jahrtausendwende, als ihre Vision in ihren Köpfen Gestalt annahm, klar und deutlich gesagt, hier wird dereinst einmal eine «städtische Situation mit städtischem Konzept» entstehen, mit Gewerbe, Kunst, Kultur, mit Wohnen und Grün, mit Nähe und Distanz, die meisten hätten wohl hinter vorgehaltener Hand gelacht und die beiden als «Spinner» oder zumindest Fantasten abgetan und lächelnd gemeint, «die Hackeschen Höfe sind in Berlin und nicht in Murg.» Die Hackeschen Höfe sind Deutschlands grösstes geschlossenes Hofareal. Im Zuge der Sanierung Mitte der 90er-Jahre erlebten die Höfe eine Renaissance ihres ursprünglichen Konzeptes der Mischnutzung durch Kunst, Kultur, Wohnen, Gewerbe und Gastronomie.

Diese Mischnutzung und das Ambiente von Hofareal sind es, die der alten Spinnerei das städtisch aparte Flair verleihen. Gegen 80 Arbeitsplätze sind auf dem Areal mittlerweile



Wird mit Passerellen mit dem Hauptgebäude verbunden: Der «Neubau», der in der dritten Bauetappe errichtet wird.

entstanden, und das in den unterschiedlichsten Berufen. In den Lofts leben Familien, Paare, Einzelpersonen, Künstler.

Ein spannender Mix unterschiedlicher Menschen aus nah und fern. Sie fühlen sich in den Gemäuern der alten Spinnerei Murg wohl, haben ein individuelles Zuhause oder einen Zweitwohnsitz gefunden. Sie schätzen es, dass sie bei Bedarf verschiedene Dienstleistungen wie Reinigung, Beherbergung von Gästen und Verpflegung in Anspruch nehmen können.

Rund 120 Arbeitsplätze

Im Endausbau werden auf dem Areal der alten Spinnerei in Murg gegen 100 Wohn- und Gewerbeeinheiten sowie Ateliers mit rund 120 Arbeitsplätzen untergebracht sein. Dieter von Ziegler geht davon aus, dass dann zirka 150 Personen auf dem Areal wohnen, plus die Gäste des Lofthotels, das mit 17 Zimmern je nach Belegung maximal 45 Personen Platz bietet.

Doch gehen wir zurück in den Hof, in dem Gewebetreibende aus der Region spontan eine Festwirtschaft ein-

gerichtet haben. Es duftet nach Bratwurst und Cervelat, nach Most und Bier. Schatten spenden die hohen Mauern der alten Spinnerei. Sie geben einen unvergleichlichen Schall von hin und her rutschenden Gartenstühlen und Diskussionen, von Kinderlä-

chen, von Arbeit und Freizeit, von Kunst und Architektur, von Altem und Neuem wieder.

Am 18. und 19. Juni öffnet die alte Spinnerei in Murg zum zweiten Mal von 14 bis 19 Uhr die Türen zur dritten Bauetappe und zum bereits umgebauten Hauptgebäude.



Kümmern sich um die Gäste im Musterloft: Marco Gasser (Projektleiter dritte Bauetappe), Dieter von Ziegler (Inhaber Azinova Group AG) und René Schibli (Allrounder, von links).

Bilder Peter Jenni

Klinik Pfäfers mit «Culinarium»-Gütesiegel ausgezeichnet

Die Klinik St. Pirminsberg in Pfäfers trägt das Gütesiegel «Culinarium». Mit Politikern und Geschäftspartnern haben die St. Gallischen Psychiatrie-Dienste Süd ihren speziellen Gastronomie-Erfolg gefeiert. Pfäfers gehört damit in der Psychiatrie zu den Pionieren.

Von Axel Zimmermann

Pfäfers. – Drei Kronen trägt die Gastronomie der St. Gallischen Psychiatrie-Dienste Süd jetzt. Der Küchenchef der Klinik Pfäfers, Patrick Schwendener, und sein ganzes Team durften sich am Wochenende feiern lassen. Mit guten Produkten aus der Region sollen auch die Patienten während ihren Krankenaufenthalten in Pfäfers von der hochstehenden Gastronomie profitieren können.

Drei Kronen zieren die Küche

Nationalrat Walter Müller, Präsident des Trägervereins «Culinarium», sagte es im Neubau der Klinik Pfäfers am Freitagabend so: «Produkte aus der Region sind gesünder. Wenn mit Liebe gekocht wird, ist das Menu besser.» Er gratulierte der Geschäftsleitung mit CEO Christoph Eicher zum Erfolg, Professionalität, Leidenschaft und

Begeisterung schaffen laut Müller Spitzenqualität.

Die Auszeichnung von «Culinarium» motiviert die St. Gallischen Psychiatrie-Dienste Süd, regionale und saisonale Produkte zu verwenden.

den. Der Zertifizierungserfolg mit den drei Kronen des Gütesiegels «Culinarium» ist ein weiterer Meilenstein in der Qualitätssicherung der Klinik St. Pirminsberg in Pfäfers. Zu den Standorten der Psychiatrie-Dienste

Süd gehören neben Pfäfers auch Trübbach, Heerbrugg und Uznach.

Pfäfers nimmt Vorreiterrolle ein

«Als erster psychiatrischer Klinikbetrieb der Schweiz ist die Klinik

St. Pirminsberg in Pfäfers mit dem Gütesiegel «Culinarium» ausgezeichnet», stellt Christoph Eicher zufrieden fest. Die Verwendung von regional erzeugten, hochwertigen Produkten in der Küche setze gute Kontakte zu den Produzenten der Region voraus, erklärt er. In seinem Grusswort an die grosse Gästeschar im Neubau der Klinik Pfäfers wies Eicher auf den Mehrwert der herausragenden Gastronomie für die Patienten hin.

Ein kulinarischer Genuss war folglich die Feier für die geladenen Gäste: Von den Apérohäppchen mit Käse aus der Region über das Ragout frisch gestochener Spargeln und Fischfilets aus dem Weisstannental führte das Menü über den Hauptgang mit zartem Fleisch bis zu einem ausserlesenen Dessertbuffet mit Frischprodukten. «Langsam essen» war angesichts des Hochgenusses, abgerundet durch fruchtige Weine, angesagt.

Die Feier führt zum Alltag

In Anlehnung an die Pfäferser Klosterzeit war das Gastmahl musikalisch umrahmt: Die Grabserin Marianne Scheuss mit ihrem Hackbrett und der Altstätter Hanspeter Küng mit seiner Blockflöte sorgten gekonnt für eine weitere Bereicherung der Feier. «Wir kochen 'Culinarium'», soll nun aber auch im Alltag der Klinik Pfäfers Gültigkeit haben.



Ein Essen der besonderen Art beginnt: Stefanie Casanova führt die Gäste der Klinik St. Pirminsberg mit regionalen Apérohäppchen in einen reichhaltigen «Culinarium-Abend» ein.

Bild Axel Zimmermann