

Die Ostertauben aus Murg sind eine Institution: Otto (links) und Reto Oess synchron arbeitend in der Backstube.

Bild Peter Jenni

# Tauben in der Backstube

Auf den Dächern Murgs flattern keine Tauben, dafür aufmüpfige Spatzen und aus dem Versteck beobachtende, nervös tänzelnde Meisen. Es ist Frühling und damit steht Ostern vor dem Nest. – Gott sei Dank – Mehl, Handwerk, Gemeinde, Nachbarn, Frieden und Ostern 2015.

von Marlies Dyk

Für einige Dorfspatzen bedeuten die Feiertage gemütliches Beisammensein in und mit der Familie und Flugspass über alles, was ein Flügelschlag wert ist. Andere nutzen die Zeit für eine Urlaubsreise auf abseits gelegene Dachlandschaften oder bedienen sich der Krümel, die vor «Murg-City» von den Kuchentellern der ersten Sonnenanbeter fallen.

Es bekommt Flügel

Ostern ist Frühlingserwachen, sind blühende Obstbäume, die Osterglocken im Garten, wärmende Sonnenstrahlen und die auf wenige Tage begrenzte Flugzeit der Ostertauben, auf die das etablierte Murgscher Vogelvolk mit achtungsvollem Blick und Begehren schaut und wartet.

Kaum klettert die Quecksilbersäule an der Fassade des Oess-Spar-Marktes in der Staatsstrasse und der dünner gewordene Blattkalender ist beim A wie

April angekommen, bestellen Reto und Otto Oess instinktiv mehr Mehl in der benachbarten Mühle. Genauso instinktiv stellt die Chefin des Hauses, Priska Oess, die goldig schimmernden Pergament-Papier-Backformen bereit, die verraten, was in den Nächten vor den Ostertagen in der Backstube Flügel bekommt.

Schönste Familienrezepte

Mehl ist für die Brüder Otto und Reto die Grundlage ihres Handwerkes und zum Teil ihrer Existenz, das beide mit Ehrfurcht seit mehr als drei Jahrzehnten in der Backstube, im Markt und im Frühstückscfé ausüben, für das alles einst, im Jahre 1966, Mutter Maria und Vater Otto den Grundstein legten. Die Mutter backte anfangs Tag und Nacht in der Küche, die sehr schnell zu klein wurde und aufgrund des Backwarenbedarfes in den 70er-Jahren eine eigene Backstube erforderte.

Wer nachts den Orion am Himmel sucht oder am frühesten Morgen mit dem Hund durch Murg schloddert,

sieht den Reto und den Otto in mehlbestäubten T-Shirts durch die schwitzenden Fensterscheiben in ihrem Element – dem Backen. Und vor Ostern geht es immer ganz traditionell zu. Die schönsten Familien-Backrezepte sind die für die Fest- und Feiertage, wie das für die Ostertauben. Was es beinhaltet? Weit gefehlt, auf diese Frage geben die Murger Bäckermeister keine Antwort, aber ein schelmig-freundliches Zwickern.

Flattern auf den Küchentisch

So wie das Osterbrot dem Brauch des Fastenbrechens dient, ist das süsse, kuchenähnliche Täubchengebäck eine kleine Spezialität, das in diesen Tagen vielen Osterbackwaren voran begehrt ist und am Gründonnerstag oder am Karsamstag unbedingt auf den Kaffeetisch gehört.

Das Familienunternehmen Oess feiert im kommenden Jahr sein 50-Jahres-Firmenjubiläum. Fünf Jahrzehnte Versorgung und Dienstleistung als Lebensleistung.

Auf dem Oess-Hausdach kauerten schon viele Generationen von Spatzen in Frieden. Den ultimativen Schreck gab es für sie immer nur dann, wenn die 400 Gramm gewichtigen, zuckerüberpuderten Ostertäubchen aus der Backstube in die Regale und von dort aus unter andere Dächer direkt auf den Küchentisch flatterten. Angesichts dieser Flug- und Landeurlaubnisse seitens der Gemeinde, die Spatzen nur für das Frei-Café vor «Murg City» erhalten, bleibt den Spatzen vor jedem Osterfest schnabelweit der Atem stocken.

Die schönsten Familien-Backrezepte sind die für die Fest- und Feiertage, wie das für die Ostertauben.

## Produzentin von Flauder im Kurort

Unter dem Titel «Gabriela Manser – Erfolgsgeschichte Flauder oder was man mit Wasser alles machen kann» wird das Kamingespräch angekündigt.

Bad Ragaz. – Einst Kindergärtnerin und Schulleiterin, ist Gabriela Manser heute das Gesicht des Flauder-Produzenten Goba Mineralquelle und Manufaktur in Gontenbad. Seit der Übernahme des Familienbetriebs von ihrem Vater vor 16 Jahren hat die gebürtige Appenzellerin Aussergewöhnliches aus der Firma in Gontenbad AI gemacht: den Absatz auf 17 Millionen Flaschen im Jahr verachtfacht, alle zwei Jahre eine Innovation. Woher hat Gabriela Manser ihr feines Gespür für Trends? Wo und wie inspiriert sie sich? Welche Verbindungen bestehen zu Bad Ragaz? Der vom Grand Resort organisierte Abend ist als Begegnung gedacht; als Begegnung mit einem Menschen und der Philosophie, die hinter seinem vielseitigen Wirken steckt. Renato Bergamin wird sich mit Gabriela Manser unterhalten. Der Eintritt ist frei, am Anlass werden einige Getränke aus dem Hause Goba AG serviert. (pd)

Ostermontag, 6. April, 17.30 Uhr, in der Grünen Halle des Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites.

## Schiffsbetrieb kurz vor Saisonstart

Unterterzen. – Der Frühling rückt näher und damit auch die neue Schifffahrtssaison auf dem Walensee, wie es in einer Mitteilung der Schiffsbetrieb Walensee AG (SW AG) heisst. Am Karfreitag, 3. April, starten die frisch herausgeputzten Schiffe der SW AG in die neue Kurssaison. Nach Frühlingfahrplan (jeweils Dienstag, Donnerstag, Samstag und Sonntag) bedienen sie ab Freitag wieder alle zehn Landestege am Walensee. Musikalisch und kulinarisch bringt die neue Saison verschiedene Höhepunkte. Zum Beispiel wird der 1. August dieses Jahr mit den Jungen Zillertalern live an Bord gefeiert. Mehr Infos zum Programm findet man unter [www.walenseeschiff.ch](http://www.walenseeschiff.ch). (pd)

## Leserbrief

«Sauberkeit im Kurort»

Zum Leserbrief von A. Sandi im «Sarganserländer» vom 31.3.2015

Den Ausführungen von Annelise Sandi kann ich nur 100-Prozentig beipflichten. Es ist von den SBB grobfahrlässig gegenüber den Einheimischen und vor allem auch Touristen, diese so zu empfangen und Grundprinzipien von Sauberkeit und Reinlichkeit dem Profit unterzuordnen.

Auf einer kürzlichen Bahnreise durch Zentralasien habe ich deutlich saubere Bahnhöfe angetroffen als in der Schweiz. Es nützt dem Tourismus gar nichts, wenn Bundesbern wie jetzt wieder geschehen 50 Mio. Franken überweist für Werbung, wenn das Produkt vor Ort nicht mehr stimmt. Fehlt vielleicht an der HSG St.Gallen einfach ein Fachgebiet «Sauberkeit»? Ruedi Zwicky, Bad Ragaz

## Sterne und 08/14 ausgeschlossen

Dicht an dicht sassen die Gäste am Montagabend in der «Sennästube» auf der Tannenbodenalp, um sich von der neuen Pächterin, Esther von Ziegler, informieren zu lassen, was sie und das neue Gastgeberpaar Karin Vollenweider und Daniel Meier vorhaben.

von Marlies Dyk

Flumserberg. – Schön wäre es, wenn es so kommt, wie Esther von Ziegler prognostiziert: «Keiner geht von hier ohne Käs' nach Haus.» Doch das neue Projekt der Azibene AG deutet darauf hin, dass es dazu kommen wird. Die Gaststube ist ein Wiederholungsfall der im Jahre 2004 vom Ehepaar von Ziegler gegründeten Aktiengesellschaft, die mit Sagibeiz, Sagisteg, Lofthotel und der Umnutzung der alten Spinnerei Fakten, Netzwerke, Kompetenzen und Arbeitsplätze in der Gastronomie und Hotellerie geschaffen hat, auf die die Region setzen kann.

Einklang mit der Historie

Regionale Produzenten und ihre Produkte, ob Käse oder Wein, Brot, Bier oder Fleisch, Nutzung der Schaukäseerei, heimische Materialien und Handwerk für die Ausstattung, sieben Tage in der Woche Service am Gast und Ende Mai, nach umfänglicher Sanierung, werden die Türen wieder geöffnet.

Gemäss der Firmenphilosophie, die von Ziegler bei der Umnutzung der ehemaligen Spinnerei in Murg zum Tragen brachten: Das Gegebene an Bausubstanzen so sanieren, dass es im

Einklang mit seiner Historie und der Region steht, sich den neuen Zeiten und ihren Herausforderungen stellt und damit eine Chance bekommt.

Auch wenn die alte Spinnerei nicht mehr spinn, zieht sich ihr Faden auch durch dieses Projekt. So ist das für die «Sennästube» kreierte Logo, auf der eine Milchkanne inmitten der Schweizer Berge steht, mehr als nur ein hübsch anzusehendes Bild: «Wir erfinden nichts Neues», sagt die Pächterin, «und die viel beschriebene Konsequenz ist eher Authentizität.»

Alte Bilder und Gegenstände gesucht

Und damit steht auch das Vermarktungskonzept für die «Sennästube». Bei 40 Plätzen im Gastraum und rund 1000 im Freien wird nichts dem Zufall überlassen. An Bord sind junge Fachleute wie Sam Wenger, Direktor und Gastgeber, und Mirijam Hertig, die Erfahrungen für Eventveranstaltungen und Seminare einbringen.

«Dass der Dani kochen kann», erwähnte Esther von Ziegler gleich zweimal. Daniel Meier ist nämlich Vollblutkoch und wird mit Schweizer und europäischer Küche die Erwartungen der Gäste erfüllen. Das Genusspoten-



Beherrzt, engagiert und jung: Karin Vollenweider und Daniel Meier sind das neue «Sennästube»-Gastgeberpaar.

Bild Peter Jenni

zial ist hoch und das Preis-Leistungs-Verhältnis lässt niemandem den Atem stocken.

Gesucht werden noch Mitarbeiter, Aushilfskräfte für Service und Küche. «Gern können sich Interessenten bei

uns melden», gibt Esther von Ziegler mit auf den Weg. «Sowie Zeitdokumente von den Flumserbergen. Alte Bilder, Milchkanne und Alp- und Sennengegenstände für die Ausstattung der «Sennästube»»