Französisches Flair in der Lokremise

Die neue Brasserie in der Lokremise eröffnet im Januar mit Austern und Champagner. Ein Starkünstler gestaltet die Bar.

Melissa Müller

Ein Wort fällt immer wieder, wenn Marcel Walker über die Brasserie in der Lokremise spricht, die in zwei Monaten eröffnet wird: sinnlich. «Hier entsteht ein sinnlicher Ort für tout Saint-Gall», schwärmt der Gastrounternehmer und freut sich bereits auf die Eröffnung mit Austern und Champagner am 28. Januar. Coronabedingt werde es einen leisen Startschuss geben, sagt er.

Die drei Gastronomen Mehmet Daku, Samuel Vörös und Marcel Walker lösen die PSG – Peter Schildknecht Gastronomie in der Lokremise ab. Ihre Brasserie Lok wird sich in drei Teile gliedern: Bar, Salon und Bistro. Für den Salon wird ein erhöhter Parkettboden eingebaut. «Wir wollen mehr Behaglichkeit in die Lok bringen», sagt Walker angesichts des heute etwas karg wirkenden Restaurants.

Die dominierende Farbe werde ein warmes Tannengrün sein, welches bereits jetzt vorherrscht. «Wir wollen nicht alles umkrempeln und mit Bulldozern einfahren, sondern Bestehendes übernehmen und sensibel optimieren», sagt Walker. Das Mobiliar werde teils übernommen. Etwa die dunkelgrünen Sessel auf Rollen, die man auf Schienen verschieben kann - eine Hommage an die Zeiten, als in der Lokremise tatsächlich noch Lokomotiven zur Revision parkiert wurden.

Der Umbau beginnt am 4. Januar, nach Beendigung der Pacht mit Peter Schildknecht. Er betreibt das Lokal noch bis am 23. Dezember. Die Arbeiten für die Umgestaltung laufen laut Architektin Jeannette Geissmann bereits in den Werkstätten der beauftragten Handwerker.

Interne Dokumente weitergegeben

Der gastronomische Wechsel verläuft jedoch nicht ohne Nebengeräusche. Das Kulturmagazin «Saiten» hat bereits publik gemacht, dass es im Stiftungsrat der Lokremise Unstimmigkeiten gab. Denn die neue Bar wird direkt neben dem Haupteingang gebaut. «Die einen wollten verhindern, dass in Zukunft der Eindruck entsteht, man betrete ein Restaurant und nicht ein offenes Kulturlokal mit seinen vier verschiedenen Angeboten von Kunstausstellungen, Kino, Theater und Restaurant», schreibt «Saiten».

Marcel Walker bedauert den Bericht in «Saiten». «Über verschlungene Wege sind Inhalte an die Öffentlichkeit gelangt, die nicht aus dem Kreis des Stiftungsrates heraus hätten gelangen dürfen.» Natürlich gebe es verschiedene Interessen und Befürchtungen. Das Kinok habe Bedenken artikuliert wegen der Nähe der neuen Bar und des potenziellen Lärms. «Sollten sich diese bewahrheiten, sind bauphysikalische Massnahmen möglich», sagt Walker.

Sandra Meier vom Kinok will sich nicht dazu äussern und verweist an Mirjam Hadorn. Die Geschäftsführerin der Lokremise sagt: «Bei Veränderungen beziehen wir jeweils alle vier Parteien der Lokremise mit ein.» Im Zuge des Pächterwechsels wolle man die Chance packen, einen einladenden Empfangsbereich zu schaffen. Dies sei bei der Eröffnung vor zehn Jahren verpasst worden. Die Folge: Viele Gäste fühlten sich nach dem Betreten der Lokremise etwas verloren im grossen Raum. «Das wollen wir besser machen: mit einer Kombination aus Bar und Empfang», sagt Hadorn.

Bar und Kunst sollen ineinanderfliessen: Es wird eine John-Armleder-Bar geben mit einem Kunstwerk mit Licht, das der Künstler neu und exklusiv für die Lokremise kreiert. Mirjam Hadorn sagt: «Wir werden über viele Jahre hinaus einen einzigartigen Hingucker haben.» Der Genfer Künstler hat bereits die 40 Halbkugeln über der langen Wand zur Restaurantküche in der Lokremise geschaffen. Dass er bald mit einem zweiten Werk präsent sein wird, ist Roland Wäspe geschuldet, dem Direktor des Kunstmuseums St. Gallen. Über weitere Details zum Kunstwerk schweigen die neuen Betreiber ebenso wie über die Kosten der Neugestaltung.

Von luxuriös bis ländlich, von karnivor bis vegetarisch

Nicht nur die Liebhaber von Champagner, auch Gäste mit bescheidenem Budget sollen in der willkommen sein und einfach einen Kaffee trinken können. «Wir wollen mit unserem französischen Konzept alle abholen und eine weite Bandbreite an Speisen anbieten, von luxuriös bis ländlich, von karnivor bis vegetarisch», sagt Walker. Es werde Mittagessen geben, typisch Französisches wie Quiche Lorraine und Coq au Vin.

Es gebe noch wenig Frankophiles in St. Gallen, ergänzt der neue Geschäftsführer Mehmet Daku. Der 28-Jährige ist das Gesicht der neuen Brasserie. «Er hat das Restaurant Lagerhaus sechs Jahre lang sorgenfrei geführt», lobt Walker. Zudem sei Daku ein Improvisationstalent, ein guter Geschäftsmann und ausgezeichneter Gastgeber. Als jüngstes Kind einer kosovarischen Grossfamilie, die 1999 aus dem Krieg in die Schweiz floh, sei er zudem geübt darin, Lösungen zu finden, die für alle stimmig sind. «Wegen Corona werden wir nicht wie ursprünglich geplant mit 20, sondern mit acht bis zwölf Mitarbeitenden starten», sagt Daku, der im Januar zudem erstmals Vater wird.

Aushängeschild des Lokals wird ein stattlicher Weinschrank sein. Der dritte im Bunde, Samuel Vörös, sorgt dafür, dass die Weinkarte gut bestückt ist mit französischen Weinen. Er hat Erfahrung darin, führt er doch bereits erfolgreich die Brasserie Bodu in Luzern mit 13 «Gault-Millau»-Punkten. Laut der «Luzerner Zeitung» ist Vörös Teilhaber bei 25 Betriebsgesellschaften für die Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz und im Ausland. In den Betrieben sind insgesamt rund 600 Mitarbeiter beschäftigt.

Geschäftsführer Mehmet Daku vor dem Kunstwerk von John Armleder. Bild: Michel Canonica

Passant stirbt auf dem Bohl

Todesfall Gestern Nachmittag musste auf dem Bohl ein Mann reanimiert werden. Er hatte gegen 17 Uhr ein medizinisches Problem. Der Einsatz des Rettungsteams samt Notarzt war laut Mitteilung der Stadtpolizei aber vergeblich. Der Mann verstarb. Die Behörden schliessen Dritteinwirkung aus. *(stapo)*

Führung durch die «Welt am Draht»

Ausstellung Morgen Sonntag, 11 Uhr, findet im Kunstmuseum eine öffentliche Führung durch die Ausstellung «Welt am Draht» statt. *(pd/mbu)*

Abschied nach drei Jahrzehnten

Die Familie Eigenmann verlässt den Bauernmarkt, um sich künftig auf den Hofladen in Berg zu konzentrieren.

Für die Familie Eigenmann geht eine Ära zu Ende. Von Anfang an waren sie dabei: Im Jahr 1991 nahm die Familie schon am ersten St. Galler Bauernmarkt teil. Gestern stellten die Eigenmanns ihren Verkaufsstand dort zum letzten Mal auf. Es war der letzte Markttag in diesem Jahr. Bisher war der Stand am Bauernmarkt von Edith Eigenmann und ihrem Mann Bruno Eigenmann geführt worden.

Weil die beiden nun pensioniert werden, geben sie einen Teil der Verantwortung ab. Sie wollen sich in Zukunft verstärkt auf den Hofladen konzentrieren und das Pensionsalter geniessen, «auch einmal frei machen» können, wie Edith Eigenmann sagt. Was sie immer wieder gefreut habe, sei die treue Kundschaft. Dass die Menschen auch im Regenwetter immer vorbeigekommen seien, sagt Edith Eigenmann.

Edith und Bruno Eigenmann waren am Freitag zum letzten Mal auf dem Bauernmarkt in St. Gallen. Bild: Tobias Gacia (27 . November 2020)

Viele Leute kamen, um sich zu verabschieden

In den 30 Jahren hätten sie auch viele neue Leute kennen gelernt. So lief das Geschäft auch am letzten Tag noch einmal sehr gut. Viele Leute kamen, um sich von den Eigenmanns zu verabschieden. Als kleiner Trost bekamen alle Kundinnen und Kunden eine Abschiedskarte mit einem Schokoladenherz geschenkt. Der Stand werde nicht direkt ersetzt, sagt Rolf Bischofberger, der Präsident des St. Galler Bauernmarkts. Melde sich ein Bewerber, dann werde normal unter den Mitgliedern über die Aufnahme abgestimmt. Da die verschiedenen Teilnehmer des Bauernmarktes aber bereits ein breites Angebot anböten, sei man auch nicht zwingend auf einen «Ersatz» angewiesen, sagt Bischofberger.

Siri Würzer

Hinweis
Die Familie Eigenmann betreibt weiterhin ihren Hofladen in Berg: *www.eigenmannshof.ch*