

Genuss verbindet Generationen

Das Josefshaus in St. Gallen bietet älteren Menschen Betreuung, Pflege und ein Daheim. Das Küchenteam im hauseigenen Restaurant kocht nicht nur für die rund 70 Bewohnerinnen und Bewohner, sondern auch für Besucher und Gäste. Im Stadtblick sitzen Pensionäre, Juristinnen und Handwerker gemeinsam am Tisch.

Rund um das *Josefshaus* in St. Gallen stehen Baumaschinen, die Erde ist aufgewühlt, die Bauarbeiter haben alle Hände voll zu tun. Der Neubau, den sie hier hochziehen, soll im Januar 2020 fertig werden. Hier entsteht die Infrastruktur für ein alters-psychiatrisches Zentrum mit 80 neuen Zimmern. Unter anderem finden hier auch die Bewohner des *Marthabeims*, die zurzeit an der Unterstrasse 6 in St. Gallen leben, ein neues Zuhause.

Beide Institutionen werden geführt durch die *Gemeinnützige und Hilfs-Gesellschaft der Stadt St. Gallen (GHG)*. Der politisch und konfessionell neutrale Verein entstand im Jahre 1971 aus der Fusion zweier traditionsreicher so-

zialer Institutionen: Die *Hilfsgesellschaft der Stadt St. Gallen* wurde bereits im Jahre 1816, dem «Jahr ohne Sommer», vor dem Hintergrund der letzten Hungersnot in St. Gallen, der rund 6000 Menschen zum Opfer fielen, gegründet. 1873 entstand dann die *Gemeinnützige Gesellschaft der Stadt St. Gallen*. In beiden Organisationen standen die Hilfe und Unterstützung armer und hilfsbedürftiger Menschen im Vordergrund. Heute führt die GHG diese karitative Tradition weiter mit insgesamt sieben verschiedenen Institutionen, darunter eine Kindertagesstätte, eine Heilpädagogische Schule, eine Schule für Kinder und Jugendliche mit Cerebralparese (CP), ein Zentrum

für behindertengerechte Lebensgestaltung, Arbeits- und Wohngruppen sowie ein Brockenhaus.

Das *Marthabeim* und das *Josefshaus* fusionieren mit der Eröffnung des Neubaus und bekommen dann auch einen neuen gemeinsamen Namen.

«Wir rücken alle etwas näher zusammen,» sagt Lorenz Baumann, Leiter Verpflegung im *Josefshaus*. Die künftigen Nachbarn unterstützen sich schon schon heute gegenseitig. Sei es für die Feierlichkeiten, als die Villa Jakob auf dem Gelände spektakulär um 20 Meter nach vorne verschoben wurde, oder für das Aufrichtefest des Neubaus. Der Austausch und das bewusste Miteinander gehören zur ungeschriebenen Philosophie des Hauses.



Lorenz Baumann und sein Stadtblick-Team kochen aus Überzeugung so frisch und saisonal wie möglich und vorzugsweise mit Produkten aus der Region.

Gemeinsam zu Tisch

Besonders deutlich wird das im *Restaurant Stadtblick*, der Gemeinschaftsgastronomie im Josefshaus.

Hier kommen vor allem an den Werktagen ganz unterschiedliche Menschen zusammen: Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende, Besucher, Pensionäre, Berufstätige aus der Nachbarschaft und Kinder. Hier setzen sie sich gemeinsam zu Tisch: Zum Lunch oder zu einem feierlichen Anlass, an den monatlichen Begegnungstisch, zum Plaudern oder Kartenspielen und am Nachmittag zu Kaffee und Kuchen.

Berufsleute aller Couleur nutzen die günstige Lage und schätzen die ausgezeichnete Küche. Die Richterin lässt sich neben dem Bauarbeiter, der Infor-

Die Nähe schafft Vertrauen:
Sepp Mock liefert wöchentlich
Eier von den Freiland-Hühnern
auf seinem Hof in Abtwil.



matiker neben der Pensionärin nieder. Unterdessen kennt man sich. «Die meisten, die im Restaurant zu Mittag essen, sind Stammgäste», sagt Lorenz Baumann. Treue Stammgäste. Vor rund zwei Jahren ist der *Stadtblick* umgezogen – vom Parterre in der Villa Jakob in den neu gebauten sechsten Stock des Alters- und Pflegeheims. Das hat die Gäste nicht gestört; sie sind einfach mitgezügelt.

Essen, trinken und beten

Die Idee vom öffentlich zugänglichen Heimrestaurant entstand vor rund zehn Jahren, als das Josefshaus unter die Schirmherrschaft des Trägervereins GHG wechselte und damit das Betriebskonzept erneuert wurde. Die Bewohnerinnen und Bewohner assen nicht mehr im Speisesaal, son-

dern in ihrer jeweiligen Wohngruppe. Im Speisesaal richtete man zuerst eine Cafeteria ein, dann ein öffentliches Restaurant, das bald rege genutzt wurde. Hier wird gegessen, getrunken und gespielt, manchmal gefeiert und mitunter sogar gebetet; das Restaurant wird während der Bauphase auch als Kapelle genutzt. Die Gottesdienste sind für viele Bewohnerinnen und Bewohner des Josefshaus wichtig. Seine Geschichte ist eng verwoben mit der Kirche. 10. Das ursprüngliche *Josefshaus*, ein Stadthaus in der Nähe der Olma-Hallen, war Rückzugsort für pensionierte Priester. Im Lauf der Zeit waren auch Frauen willkommen. Die kirchliche Altersresidenz wurde zum weltlichen Alters- und Pflegeheim am heutigen Standort.

«Das war ein Kinderspiel»

Seit 2018 ist das Josefshaus Mitglied beim Trägerverein CULINARIUM. Ein Schritt, der sichtbar macht, was hier mit Überzeugung gelebt wird.

Lorenz Baumann und sein Team kochen schon lange saisonal und regional mit frischen Zutaten von Produzenten aus der Umgebung. Zum Beispiel Freiland Eier vom Geflügelhof der Familie Mock in Abtwil, Poulet und Truthahn von der Frifag in Märwil, Milch und Milchprodukte von der Mooser-Chäsi Istighofen, Gemüse und Früchte vom Caviezel/Giovanettoni in Arbon, Schweinefleisch aus der Region via das Carna-Center St. Gallen, die Appenzeller Siedwurst oder Chüngeli-Rollbraten von der Metzgerei Fässler in Steingegg und Äpfel von den Bauern aus der Nachbarschaft.

Abgesehen von den gelben Krönchen auf der Speisekarte und der schönen Urkunde habe sich – vom Menüplan bis zu den Lieferanten – wenig verändert. Einzig das Weinsortiment habe man «regionalisiert» und bei der Milch von UHT auf Past gewechselt.

«Das war für uns ein Kinderspiel», sagt Lorenz Baumann. Und dennoch ein wichtiger Schritt für das Josefshaus: «Mit unserer Mitgliedschaft tragen wir unsere Überzeugung nach aussen!»

Die Idee kommt gut an

Die Bewohnerinnen und Bewohner hätten das neue Label mit Interesse aufgenommen. Alle zwei Monate lädt Baumann ein zu einer hausinternen Zusammenkunft zum Thema Lebensmittel und Ernährung. Bei einem dieser Treffen erklärte er, was die neuen Krönchen auf der Karte bedeuten, und dass ganz sicher niemand auf sein Lieblingsessen verzichten muss.

Gibt es denn Favoriten im Josefshaus? «Ganz klar die St. Galler Bratwurst», lächelt Baumann. «Dicht gefolgt vom Kalbsgeschnetzelten mit Röstli.»

Lebensqualität und Nähe

Die Entscheidung für regionale, saiso-



Das Restaurant Stadtblick im Josefshaus ist nicht nur ein Ort des Genusses, sondern auch ein Ort der Begegnung.

nale und möglichst frische Produkte in der Küche steht im Einklang mit dem Leitgedanken, den Heimbewohnern in ihrem vierten Lebensabschnitt hohe Lebensqualität zu bieten.

Für Küchenchef Lorenz Baumann ist klar: «Dazu gehört für mich gute und gesunde Ernährung – idealerweise von Produzenten, die man persönlich kennt und denen man vertrauen darf.»

Und da wären wir wieder beim Thema Nähe, das in allen Institutionen der *Gemeinnützigen und Hilfs-Gesellschaft der Stadt St. Gallen* eine tragende Rolle spielt. Ein schönes Beispiel: Für ihre Küche im Josefshaus rüsten die «rüstigeren» Bewohnerinnen und Bewohner ab und zu Bohnen oder entsteinen Zwetschen.

«Ich erinnere mich an eine liebenswürdige rüstige Dame, die einmal mit einem Korb selbst gepflückter Äpfel von den Bäumen in unserem Garten in die Küche kam und meinte: «Machen Sie doch bitte Apfelmus daraus!» erzählt Lorenz Baumann. «Schliesslich sind es dann Schnitze geworden, und wir haben sie gemeinsam geschnetzelt.»

Verbundenheit und Heimat

Wenn Lorenz Baumann Dienst hat, steht er bei jedem Mittagsservice wenn immer möglich selber am Herd.

«Ich koche eindeutig lieber mit regionalen Produkten», erklärt er. «Die Frische und der Geschmack, die möglichst sind dank kurzen Lieferwegen, ist für mich als Koch das stärkste Argument für regionale Produkte. Ich finde auch die Gewissheit wichtig, dass unsere Produzenten ihre Tiere anständig halten und die Produkte sorgfältig verarbeitet und transportiert werden.»

Auch für Caroline Mattle, die als Leiterin Hauswirtschaft den Service organisiert, ist die Region wichtig. «Ich wohne auf dem Land und kaufe viele Produkte direkt von meinen Nachbarn. Der Zwetschenfladen schmeckt mir einfach viel besser, wenn ich die Zwetschen vom Hof gekauft und eigenhändig entsteint habe.»

Mattle und Baumann, sind beide auf dem Land aufgewachsen und fühlen sich in der Region verwurzelt. Nähe und Verbundenheit steigern den Genuss, da sind sie sich einig.

Was ist gutes Essen?

Ein gutes Essen, findet der Koch und Geniesser Lorenz Baumann, hängt vor allem von guten Produkten ab. «Man kann nicht besser kochen als die Zutaten!» Für ihn steht fest: «Wenn etwas in der Region mit Sorgfalt und Respekt produziert wird und dann auf kürzestem Weg zu mir in die Küche kommt, dann kann ich damit etwas richtig Gutes kochen!»

Für Caroline Mattle hat gutes Essen viel mit Liebe zu tun. «Wenn jemand mit Freude kocht, Freude an den Zutaten und Freude an den Gästen hat, dann schmeckt man das einfach.»

Kein Wunder hat der *Stadtblick* seit Jahren treue Stammgäste. Alle Bedingungen für richtig gutes Essen sind erfüllt. Ausgezeichnete frische Zutaten, ein Küchenchef und ein Team, die damit voller Begeisterung kochen an einem Ort, der berührt und zu Gedanken anregt durch sein ungewöhnlich menschliches Miteinander.