



VRENI GIGER

Ich koch nur, was mir selber schmeckt

Viele Auszeichnungen ehren Vreni Giger: »Grande Dame der Schweizer Küche«, »Hochseiltänzerin der Bioküche«, »Meisterin der kulinarischen Feuerwerke«. Über alle freut sie sich und lacht herzerfrischend: »Ich koch nur, was mir selber schmeckt, und das muss gut sein.« Und gut sind für sie unverfälschte, saisonale Bioprodukte. Dabei ist Vreni Giger keine ideologische Bio-Fanatikerin; sie sucht nur die besten Lebensmittel, die – natürlich gewachsen und gereift – aromatischer schmecken als schnell produzierte Massenware. Und davon überzeugt sie sich auf ihren »Bio-Knospen-Höfen«. »Nein, Kontrolle ist das nicht. Auf meine Bauern verlasse ich mich blind, ich bin halt gern bei ihnen«, sagt sie. Das alles interessiert Vreni in sehr jungen Jahren eher wenig. Sie will die große, weite Welt jenseits der hohen Berge erleben. Nach ihrer Kochlehre geht sie 22-jährig als Pâtissière nach Saint Martin auf den Kleinen Antillen. »Ich bin vor Heimweh fast gestorben.« Das Heimweh überlebt sie und auch den Hurrikan, der das Hotel dem Erdboden gleichmacht. »Ich glaube, ich habe den Hurrikan heimlich herbeigebetet. Ich liebte die Karibik und meine Arbeit, aber die Sehnsucht war stärker.« Mit dem Versprechen »ich komm zurück, sobald das Hotel wieder steht«, geht sie in die Schweiz zurück und unterschreibt nur zeitlich befristete Verträge, so in besten Häusern wie *Thuri's Blumenau* oder *Jöhri's Talvo*. Simone und Ueli Lanz, Weinkenner und -händler – und Besitzer vom *Hotel-Restaurant Jägerhof* in St. Gallen, lassen Vrenis Karibiktraum dann doch verblassen. 23-jährig wird sie Küchenchef, 2003 Mitbesitzerin des *Jägerhofs*. 2009 übernehmen Vreni und ihr Mann Dirk Orthmann das Haus; Simone und Ueli Lanz sorgen weiterhin dafür, dass die Weinkarte des *Jägerhofs* mit seinen 1400 Positionen die Nr. 1 der Schweiz bleibt – erstklassig wie Vrenis Küche.

Jägerhof

Brühlbleichestraße 11
 CH-9000 St. Gallen
 Tel.: +41-(0)71-245 50 22
www.jaegerhof.ch

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 11.30 bis 14 Uhr
 und 18 bis 22 Uhr
 Sa. 17.30 bis 22 Uhr

apéro - Das kulinarische Esspapier Nr. 15 vom 28. Mai 2010

"Ich koch nur, was mir selber schmeckt"

Viele Auszeichnungen ehren Vreni Giger: »Grande Dame der Schweizer Küche«, »Hochseiltänzerin der Bioküche«, »Meisterin der kulinarischen Feuerwerke«. Über alle freut sie sich und lacht herzerfrischend: »Ich koch nur, was mir selber schmeckt, und das muss gut sein.« Und gut sind für sie unverfälschte, saisonale Bioprodukte. Dabei ist Vreni Giger keine ideologische Bio-Fanatikerin; sie sucht nur die besten Lebensmittel, die – natürlich gewachsen und gereift – aromatischer schmecken als schnell produzierte Massenware. Und davon überzeugt sie sich auf ihren »Bio-Knospen-Höfen«. »Nein, Kontrolle ist das nicht. Auf meine Bauern verlasse ich mich blind, ich bin halt gern bei ihnen«, sagt sie.

Das alles interessiert Vreni in sehr jungen Jahren eher wenig. Sie will die große, weite Welt jenseits der hohen Berge erleben. Nach ihrer Kochlehre geht sie 22-jährig als Pâtissière nach Saint Martin auf den Kleinen Antillen. »Ich bin vor Heimweh fast gestorben.« Das Heimweh überlebt sie und auch den Hurrikan, der das Hotel dem Erdboden gleichmacht. »Ich glaube, ich habe den Hurrikan heimlich herbeigebetet. Ich liebte die Karibik und meine Arbeit, aber die Sehnsucht war stärker.« Mit dem Versprechen »ich komm zurück, sobald das Hotel wieder steht«, geht sie in die Schweiz zurück und unterschreibt nur zeitlich befristete Verträge, so in besten Häusern wie Thuri's Blumenau oder Jöhri's Talvo. Simone und Ueli Lanz, Weinkenner und -händler – und Besitzer vom Hotel-Restaurant Jägerhof in St. Gallen, lassen Vrenis Karibiktraum dann doch verblasen. 23-jährig wird sie Küchenchef, 2003 Mitbesitzerin des Jägerhofs. 2009 übernehmen Vreni und ihr Mann Dirk Orthmann das Haus; Simone und Ueli Lanz sorgen weiterhin dafür, dass die Weinkarte des Jägerhofs mit seinen 1400 Positionen die Nr. 1 der Schweiz bleibt – erstklassig wie Vrenis Küche.

» [mehr](#)

http://www.jaegerhof.ch/downloads/101528_apero_rezepte.pdf

Tages-Anzeiger vom 24. April 2010

"Beschwingt und frisch – Vreni Gigers Frühlingsküche"

Die Appenzellerin Vreni Giger, 17 «Gault Millau»-Punkte, hält sich an die Regeln von Bio-Suisse. Deshalb blüht sie im Frühling richtig auf, wenn sie nach den winterlichen Wurzeln endlich wieder frisches Grün erhält."

Noch selten hat es ein Koch geschafft, die Leichtigkeit des Frühlings so ergötzlich zu ersinnen, wie dies einer Köchin gelungen ist: Auf dem Teller präsentiert Vreni Giger einen hauchdünnen, zwei Zentimeter breiten, gewellten Streifen aus knusprig gebackenem Toastbrotteig. Auf den Windungen des dünnen Gebäcks liegt die fragile Zärtlichkeit, die aus dem Winterschlaf erstanden ist: junges Grün und filigrane Blüten wie Schnittlauch und Löwenzahn, Kerbel, Huflattich und Schafgarbe, Veilchen und Primeln, Gänse- und Schlüsselblümchen, alle aufgeklebt auf leicht gewürzter Butter. «Ein Essen in Kopenhagen hat mich zu diesem Amuse-Bouche inspiriert», erzählt die Appenzellerin, die 2003 Köchin des Jahres war und sich von der Auszeichnung des Gourmetführers «Gault Millau» derart in die Gänge bringen liess, dass sie ein Jahr später auf 17 Punkte promoviert wurde.

» [mehr](#)

http://www.jaegerhof.ch/downloads/ta_20100424_0_0_37ges.pdf



Schweizer Familie 13/2010

Das Ostermenü aus der Bioküche

Ostergesamt mit frühlingsfrischen Zutaten aus heimischen Gefilden stammt aus der Küche von Vreni Giger. Sie führt mit dem «Jägerhof» in St. Gallen das höchstdotierte Bio-Restaurant der Schweiz.



» [mehr](#)

http://www.jaegerhof.ch/downloads/sf1013_062_ess_ostermenu.pdf

Schweizer Illustrierte vom 15. Februar 2010

Vreni Giger ist jetzt der Boss

Power-Frau: Vreni Giger übernimmt den «Jägerhof», St. Gallen.

TV-Star Kurt Aeschbacher weiss: «Wer mit Vreni Giger kochen will, muss früh aufstehen.» Die ersten der 65 Riesenravioli mit Quark aus Gais, einem Eigelb und schwarzem Trüffel aus St. Gallen (!) bereitete «Aeschbi» im Morgengrauen zu – dafür gabs am Mittag Applaus. Anlass der Party: 17-Punkte-Köchin Vreni Giger ist jetzt auch Unternehmerin – sie übernimmt den eleganten «Jägerhof» in St. Gallen. Zur Feier des Tages gabs eine geballte Ladung Frauen-Power: Die Berufskolleginnen Tanja Grandits («Stucki», Basel), Käthi Fässler («Hof Weissbad») und Schulkollegin Silvia Manser («Truube», Gais) reisten an. Dazu drei Winzerinnen der Extraklasse: Irene Grünenfelder (Jenins), Barbara Kopp von der Crone (Barbengo TI) und Annatina Pelizzatti (Malans). Sympathisch: Sie brachten ihre besten Flaschen mit zum fröhlichen «Ladies Lunch».

» [mehr](#)



http://www.jaegerhof.ch/downloads/si_20100215_068.pdf

St. Galler Tagblatt

Gaumenbegabung

Vreni Giger ist seit letztem Herbst alleinige Chefin im St.Galler «Jägerhof». Der Wechsel vollzog sich fast unbemerkt, aber um doch noch ein Zeichen zu setzen, kocht Vreni Giger heute für Koch- und Winzer-Kolleginnen. Die Appenzellerin über Respekt vor dem Gast, militärische Disziplin und Winterfreuden.



Wer mit Vreni Giger über das Kochen redet, sie ausfragt über ihren anhaltenden Erfolg oder das Entstehen von neuen Küchenideen, der merkt bald: Diese Frau gibt nicht zum ersten Mal Antwort auf derlei Fragen. Und sie macht sich offensichtlich ihre Gedanken über ihr Tun. Die Appenzellerin, die als 23-Jährige Küchenchef im St.Galler «Jägerhof» wurde und dort innerhalb von wenigen Jahren die Aufmerksamkeit der Schweizer Gourmet-Welt auf sich zu ziehen wusste, ist eine souveräne, bedachte Interviewpartnerin.

» [mehr](#)

http://www.jaegerhof.ch/downloads/si_20100215_068.pdf

St.Galler, Tagblatt

"Heute überwiegt die Freude ..."

Frau Giger, vor einem Jahr kürte Sie der Gault Millau zur Köchin des Jahres, jetzt gibt er Ihnen nochmals einen Punkt mehr. Damit sind Sie die einzige 17-Punkte-Köchin der Stadt St. Gallen und die Nummer 1 in der Gallusstadt. Was bedeutet das für Sie?

Vreni Giger: Das ist ein riesiger Druck, und es reizt zugleich den Ehrgeiz, das Niveau zu halten und zu bestätigen.

Also halten sich Freude und Bedenken die Waage?

Giger: Heute überwiegt die Freude, das wird wohl noch einen, zwei, drei Tage so sein. Dann kommt der Druck, sich immer zu bestätigen. Sie wissen ja selber: So hoch wie man hochgejubelt wird, so tief kann man auch wieder fallen.

Hat Sie der 17. Punkt überrascht, haben Sie selber das Gefühl, dass Sie immer besser werden?

Giger: Wir machen auch betriebsintern Prognosen und formulieren Jahres- oder Fünfjahresziele. Der 17. Punkt im Gault Millau war für dieses Jahr nicht das Ziel. Ich wollte mein Jahr als «Köchin des Jahres» gut über die Bühne bringen, mit möglichst vielen zufriedenen Gästen und wenig Reklamationen. Und wieder die 16 Punkte erreichen. Für mich persönlich habe ich gedacht, dass der 17. Punkt so in einem oder zwei Jahren ein Thema werden könnte.

Und was hat das nun für Auswirkungen, müssen Sie Ihr Angebot ändern, vergrössern?

Giger: Das bedeutet konkret, dass man noch weniger Fehler machen darf. Wir sind alles nur Menschen, wir bilden auch Junge aus, wir sind im «Jägerhof» ein junges Team. Aber je höher man steht, desto dünner wird die Luft. Wenn ich an einer Spitzenadresse essen gehe, dann interessiert es mich irgendwann nicht mehr, ob auch Lehrlinge an der Arbeit sind. Ich zahle, und also muss das Ergebnis stimmen. Das ist einfach so. Und auf diesem Niveau, das Erwartungen weckt, befinden auch wir uns. Das ist es, was etwas Angst macht.

Seit August gibt es im «Jägerhof» als Ostschweizer Novum «Vreni Gigers Chuchi-Tisch», einen Tisch mitten in der Küche, wo man geniessen und Ihnen bei der Arbeit zuschauen kann. Wie hat sich das angelassen?

Giger: Recht gut, wir sind zufrieden. Konkrete Erwartungen hatten wir ja vorerst nicht. Der Tisch war jetzt ein paar Mal besetzt, auch die Mitarbeiter kommen mit der Situation ganz gut zurecht. Das ist ja schon etwas speziell, der Tisch steht mitten in der Küche, man kann allen beim Arbeiten zuschauen.

Gibt es bestimmte Termine oder einen fixen Rhythmus, nach welchem Sie an Ihren Küchentisch laden?

Giger: Nein, der Tisch steht immer da, den kann man buchen. Es hat Platz für sechs Gäste.

Als Sie vor einem Jahr «Köchin des Jahres» wurden, sprachen Sie auch davon, sich gelegentlich selbständig zu machen. Das hat sich mittlerweile zerschlagen. Wie sieht Ihre persönliche Zukunft aus?

Giger: Ich bin dieses Jahr im «Jägerhof» eingestiegen, ich bin jetzt am Lokal beteiligt, irgendwann sollte es, wenn alles gut geht, an mich übergehen. Ich bleibe also da. Und ich denke, das ist für alle Parteien das beste.

Interview: Beda Hanimann

Hinter dem heissen Herd im Jägerhof St. Gallen: Vreni Giger

Das wilde Tatar von Vreni Khan

von Willi Näf (Text) von Marcel Studer (Fotos)

1206 versammelten sie sich an der Ononquelle und riefen Dschingis Khan zum Herrscher über 30 Tatarenvölker aus. Ungefähr wie die EssAirGroup den Mario Corti. Darum: Ein Tatar dem Unerschrockenen. Vreni Giger vom Jägerhof St.Gallen brät ihm und uns eins vor.

Frühling ist es, die Sonne scheint, und die frischen Morcheln kosten 73 Franken das Kilo, sagt der Lieferant. Die gute Vreni Giger hat am Telefon geschluckt und dann gemeint, also gut, wenn Sie mir versprechen können, dass es wirklich ganz Schöne sind, dann nehme ich ein paar. EssAirGroupie Mario Corti der Unerschrockene täte es ihr gleich, Sturzkurs hin, Sparflug her, schauen Sie sich den Mann doch mal an, sieht der aus wie ein Asket? Auch Eric Honegger der Erschrockene hätte die frischen den getrockneten Morcheln vorgezogen. Der Mann hat Stil.



Morcheln hätten sie nun also, der Flieger und der Geflogene, so sie Vreni Gigers gebratenes Kalbstatar ausprobieren würden, auf Spargelsalat, wenn sie wollten, mit Morcheln, was sie sollten, garniert mit einem Kartoffelgitter, wenn sie könnten. Corti würde die fünf, sechs Morcheln sicher tadellos waschen, als Sanierer kennt er sich aus mit Sand im Getriebe. Honegger könnte allenfalls daneben stehen, zuschauen, entspannen, nachdenken, die Stirne in Falten werfen und sagen: «Du – aber wenn wir das Tatar braten müssen, dann ist es doch gar kein Tatar mehr, sondern ein Hacktätschli?»

Bei der Erörterung dieser hochphilosophischen Frage landen wir bei Vreni Giger, dem Appenzeller Bauernmädchen, das dem Blick einmal zu Protokoll gab, es hätte kochen gelernt, weil es dachte, damit in die Welt hinaus zu kommen. Es kam bis in die Karibik, wo der stürmische Luis in ihr Leben trat, ein Hurrikan, der das Hotel wegfegte, in dem die Zwanzigjährige bereits Chef de Pâtisserie war.

Vreni Giger landete wieder in Zürich Kloten, und was ein Hacktätschli ist und was nicht, hat sie vorher und nachher gelernt in der Linde in Teufen, in der Sonne in Urnäsch, in Eder's Eichmühle in Wädenswil, in Thuri's Blumenau in Lömmenschwil, in Jöhri's Talvo in St.Moritz. Und im Jägerhof in St.Gallen, wo sie seit sechs Jahren kocht, fünf davon als Chefin.

Bei ihrer Ankunft verlor der Gault Millau noch keine Zeile über den Jägerhof. Inzwischen hat sich die 27-Jährige 16 Punkte erkocht. Aussergewöhnlich kreativ sei sie, und wo der Gault Millau Recht hat, da hat er Recht. Ein Tatar zu braten, auf diese Idee muss man auch zuerst kommen. Drum soll sie das Rezept den EssAirGroupies vorkochen, die können unorthodoxe Ideen und kreative Rezepte brauchen.



Nicht die Ideologen ansprechen, sondern die Geniesser: Vreni Giger

Vreni Giger stellt ein Pfännchen mit heissem Wasser auf den Herd, nimmt fünf oder sechs kleinere Spargeln, schält sie und schneidet sie in Kleinfingerlänge. Grüne Spargeln sind, weisse Biospargeln kriegt sie kaum. Der Jägerhof ist eine der ganz wenigen zertifizierten Bio-Knospen-Küchen der Edelklasse. Die Hälfte der Rohstoffe müssen aus Bio-Knospe-Produktion stammen, ein Drittel aus anderweitiger Bioproduktion, und das restliche Kontingent reicht just für das, was es nicht in bio gibt. Fisch beispielsweise ist Wildwuchs und wird darum nicht zertifiziert.

Für die Tatarmasse brauchen wir einen Kaffeelöffel grobkörnigen Senf. Vreni Giger nimmt den Elsässer. Eine Zwiebel, fein gehackt. Aber wirklich fein. Also mit einem scharfen Messer. In Privathaushalten existiert so etwas prinzipiell nicht. Die Menschheit schiesst Sonden auf den Mars und rutscht mit stumpfen Messern heulend auf saftig spritzenden Zwiebeln und Fingern herum. Doch Mario Corti würde das hinkriegen, der kennt sich aus mit scharfen Schnitten. Ein Essiggürkli, zwei, drei selber gepflückte Bärlauchblätter, vier fünf Schnittlauchstängeli, alles ganz fein schneiden, die Masse hält dann besser zusammen. Und dass man im Wald nicht wahllos Bärlauchblätter sammeln, sondern nur die Schönsten nehmen soll, das weiss man bei der EssAir inzwischen ja auch. Zu kleine geben nichts her und zu grosse taugen nur für Pastenmasse.

Das Wasser kocht, Vreni Giger beglückt es mit den Spargeln und wenig gemahlenem Meersalz. Die Spargeln köcheln nun ein paar Minuten vor sich hin, wir widmen uns einer geschälten Kartoffel. Eine stärkehaltige Sorte wie die Agria ist ideal. Sie darf noch nicht im Wasser gelegen sein, weil das die Stärke herausschwemmt. Erdäpfel und Manager brauchen viel Stärke, sonst fallen Kartoffelgitter und Konzerne auseinander. Die Kartoffel schneidet man nun in Scheiben und die Scheiben in lange Stengeli. Über die Messerschärfe lasst uns endlich schweigen, ein Manager weiss, wie man schleift.



Nun belegen wir mit den Erdäpfelstengeli eine kalte und grosszügig gebutterte Teflonpfanne, ein wenig quer und ein bisschen übereinander, das Gitter soll am Ende ja zusammenhalten. Ab auf den Herd, und wir widmen uns dem Fleisch.

Vreni Giger nimmt etwa 80 Gramm Kalbsfiletspitzen pro Kenner. Womit der Hacktätschli-Verdacht aus der Welt wäre. Zumal in ein Hacktätschli nicht nur Rindsgehacktes, sondern wohl auch noch Kalbsbrät, Brot, Peterli und Ei gehören.

Bleibt die Frage, ob sich ein Tatar nach dem Gebratenwerden noch für ein Tatar hält. Die Tataren sollen auf ihren Raubzügen ja mangels Holz zum Feuern und Zeit zum Braten das Fleisch unter ihren Sätteln weich geritten und roh gegessen haben. Die heutigen Köche sind zu faul für den Gaul, die nehmen das Fleisch unters Messer statt unter den

Sattel, den Gästen zuliebe. Dschingis Khan hätte ja wohl gespuckt auf Feingeschnittenes statt Weichgerittenes. Der Mongolenführer starb übrigens 64 Jahre vor dem Rütlichwur nach einem Sturz vom Pferd. Von wegen <He Reiter, ho Reiter, he Reiter, immer weiter>. Vielleicht hat er gerade seinen Businesslunch weich geritten. Kochen kann lebensgefährlich sein. Essen auch.

Das Fleisch in dünne Plätzchen, die Plätzchen in Streifchen, die Streifchen in Würfelchen. Hinein in die Schüssel zur restlichen Tatar Masse. Und nun schön durcheinander bringen. Das wäre etwas für frühere EssAirGroupies. Dann folgt Salz&Pfeffer, und Vreni Giger gibt noch ein Priseli Zucker dazu, denn «Zucker und Salz sind nebst Fett die grössten Geschmacksträger. Wir machen unsere Suppen ohne Bouillonpaste, nur mit hausgemachter Gemüsebouillon. Wenn man das Gefühl hat, etwas fehlt, es ist nicht Salz, nicht Pfeffer, nicht Muskat, und dann ein Priseli Zucker hinein tut, dann ist es einfach super. Das ist dann meistens genau das, was gefehlt hat.»



Den Morcheln blüht nun das Schicksal, kurz und heftig angebraten zu werden. Würdig sollen sie dahingehen und

in gutem Olivenöl. Vreni schwenkt die Pfanne auf dem Gasherd, das Olivenöl flammt auf. Mario Corti täte das wohl auch, denn Sanierer haben keine Angst, sich die Finger zu verbrennen. Eric Honegger könnte derweil das brutzelnde Kartoffelgitter im Auge behalten, es etwas andrücken mit einem breiten Spachtel oder einem Fischheber. Und dann käme vielleicht Corti und würde das ganze Ding einfach umdrehen. Sanierer machen das immer so.

Inzwischen sind die Spargeln schön weich, haben aber noch den gewissen Biss. Vreni Giger schüttet das Wasser ab, beglückt die im Pfännli zurückbleibenden Spargeln mit einem Spritzer Aceto Balsamico, etwas Olio und einem Salzpriseli. Dann kippt sie die Morcheln dazu und stellt die Sache beiseite. Das geleerte Morchelpfännchen bleibt auf dem Herd. Bis das frische Olivenöl darin richtig heiss ist, holt sie das inzwischen beidseitig knusprig braune Kartoffelgitter vom Herd. Es ist durch und darf nun aufs Haushaltspapier zum Ausruhen. Das wäre ein Part für Honegger.

So. Und nun fällt unsere ganze Aufmerksamkeit auf die Tatar Masse, mit der Vreni Giger zwei Tätschli formt, und auf das Pfännchen auf dem Herd. Die Spannung steigt, uns stockt der Atem, wird sie es wagen und das Tatar anbraten? Aber klar wird sie, und ohne zu ahnen, wie Recht sie hat: Der Chronist Matthias Paris aus dem 13. Jahrhundert nennt die wilden mongolischen Reiterhorden ein «abscheuliches Volk, das ausschwärmt wie die Teufel aus der Hölle, weshalb man sie Tataren nennt». Weil nämlich Tartarus lateinisch ist und Unterwelt bedeutet. Und was passiert nach unseren schauerlichen mittelalterlichen Vorstellungen denn dort unten in der Hölle, waseliwas? Eben. Anbraten!

Aber nur auf einer Seite, und nur kurz. Das ist eben Vreni Giger. So bleiben die Kalbsfiletspitzen zart und die tatarisch wilde Kraft des Rohen bleibt erhalten. Während das Tatar brutzelt, richtet Vreni Giger Spargeln und Morcheln an, auf einem grossen Glasteller, denn Transparenz ist gut in Küchen und Konzernen.

Zwei-, dreimal lässt sie die Aceto- und die Olioflasche über dem Teller kreisen. Und immer schön den Kopf bei der Sache behalten, sonst geschiehts und man dreht die

Tatartätschli in der Pfanne reflexmässig um, statt sie herauszunehmen und mit der gebratenen Seite nach oben adrett auf dem Spargelsalätchen anzurichten. Vorsichtig, das halbrohe Tatar hält nicht so gut wie ein Hacktätschli. Und über alles legen wir mit feiner Hand das luftige Kartoffelgitter. Gemeinsam würden Corti und Honegger das sicher gut hinkriegen. Und fertig! Selig die Köche und Manager, die guten Mutes darüber, was sie angerichtet.



Schade, dass Mario Corti und Eric Honegger Dringenderes zu tun haben als Vreni Gigers Vorspeise nachzukochen. Dafür haben sie keine Zeit. Corti könnte wenigstens hinüber zur Gate Gourmet, die hätten sicher tolle Resten und machen der EssAirGroup auch sonst Freude. Aber im Jägerhof ist die

Ambiente besser. Und das Essen und die Weine. Gastgeberin Simone und Gastgeber Ueli Lanz bieten alle Weine aus 7,5-dl-Flaschen, die weniger als 85 Franken kosten, im Glas an. Das sind etwa die Hälfte aller Weine im Angebot, also rund 200. Flaschenpreis geteilt durch 7 ergibt den Preis pro Glas.

Nieder mit der Hunter-Strategie, es lebe der Jägerhof mit seinen vollmundigen Italienern und den Spitzenweinen von der US-Westküste, vorlieblich die Zinfandel- und Syrah-Raritäten, teils bei Parker mit Spitzennoten bewertet. Ein Fall für Corti, Honegger und Dsching, Dsching, Dschingis Khan, he Männer, ho Männer, tanzt Männer, so wie immer! Und man hört ihn lachen, hohohoho, immer lauter lachen, hahahaha, und er leert den Krug in einem Zuuuuuuuug...

Mit einem kleinen unscheinbaren Hotel mit 21 Zimmern in St.Gallen wird man nicht in die Weltgeschichte eingehen. Aber ein so eindrücklicher und farbiger Auftritt im Leben und im Internet hinterlässt kräftige Impulse. Ueli und Simone Lanz lassen der eigenen Professionalität und dem Gespür ihrer jungen Küchenchefin freien Auslauf. Vreni Giger bringt Talent und Unbeschwertheit mit, und wenn Luis bleibt, wo er ist, dann dürfte sie noch viele Jahre in der Küche und in den Medien zu erleben sein. Sie tönt sehr zufrieden: «Wenn ich selber ein Restaurant hätte, würde ich nicht anders kochen als hier. Diese Küche entspricht mir. Wir haben hier gemeinsam viel erreicht, und die Gäste haben Freude. Und die Knospenküche ist nicht der Grund. Viele Gäste wissen das vermutlich nicht einmal. Wir sprechen nicht die Ideologen an, sondern die Geniesser.»

Und ehrlich – wären Sie auf die Idee gekommen, ein Tatar zu braten?

www.salz-pfeffer.ch

Jägerhof: Kulinarische Selbständigkeit

"Vreni Giger, 27, Küchenchefin im St.Galler Restaurant "Jägerhof" (15 GaultMillau-Punkte) kocht ausschliesslich mit Bio-Produkten und beweist hier, dass es nur wenig Zeit und Geld braucht, mit Frischprodukten kulinarisch selbstständig zu sein, unabhängig von vorgefertigtem Industriefutter."

Die Menüvorschläge sind für zwei Personen gedacht. Die Zutaten sind alle in Bio-Qualität erhältlich.

1. Tag: Spiesschen, Maiskolben, Rohkostsalat

- Spiesschen: 50 g Rind, 50 g Kalb, 2 Scheiben Bratspeck, 1 Zwiebel, Zucchetti-Röllchen. Salz und Pfeffer. In Bratbutter oder Olivenöl braten.
- Maiskolben: Vier Maiskolben (zwei werden am 3. Tag gebraucht) in Salzwasser 25 Minuten kochen. Evtl. am Morgen vor dem Duschen aufsetzen, vor dem Gang zur Arbeit vom Herd nehmen. In Süsrahmbutter bräteln.
- Rohkostsalat: Rüebli, Sellerie, Kohlrabi, Apfel, Tomaten, Peperoni, Linsen-Sprossen scheideln, würfeln. Mit Aceto balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Aufwand: 30 Minuten, Kosten: 8 Franken.

2. Tag: Potaufeu und Salat

- 500 g Siedfleisch kalt aufsetzen, Zwiebel, Lorbeer, Nägeli, Peterlistengel. 2 Stunden ziehen lassen (evtl. schon am Vorabend). Knapp die Hälfte des Fleisches für den 5. Tag in Folie kühl aufbewahren.
15 Minuten vor dem Servieren gewürfelte Rüebli, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Wirsing in der Bouillon aufkochen. 5 dl Bouillon für den 3. Tag kühl stellen.
- Kopfsalat: mit Radieschen-Sprossen, Sauce wie oben.

Aufwand: 30 Minuten, Kosten 17.50 Franken.

3. Tag: Maiscrème-Suppe, Piccata, Spaghetti

- Suppe: Körner der vorgekochten Maiskolben mit Messer abschaben, mit gehackter Zwiebel in Butter andünsten, mit einem gehäuften Teelöffel Mehl bestäuben, mit den 5 dl Bouillon vom 2. Tag auffüllen. 10 Min. köcheln. Mit Handmixer pürieren, evtl. wegen der Maishäutchen durch grobes Sieb giessen. 1 dl Rahm unterziehen, salzen, pfeffern, evtl. eine Prise Zucker zugeben.
- Piccata: Vier geklopfte Kalbsschnitzelchen in Mehl wenden. Ei verquirlen, 20 g Parmesan reiben und ins Ei geben, salzen und pfeffern, Schnitzel darin wenden, in Bratbutter oder Olivenöl braten.
- Spaghetti: Wasser salzen, gleichzeitig mit der Suppe aufsetzen. Spaghetti al dente kochen.
- Tomatensauce: Bio Tomaten gehackt (frisch oder aus der Büchse) erwärmen, salzen, pfeffern, Basilikum dazugeben.

Aufwand: 30 Minuten, Kosten: 13 Franken.

4. Tag: Kürbis-Risotto mit gebratenen Pilzen, Blattsalat

- Gehackte Zwiebel in Olivenöl anziehen, Rundkornreis (eher etwas zuviel, Rest wird am 5. Tag gebraucht) glasig werden lassen, mit Weisswein ablöschen, immer gut rühren. Nach und nach Hühnerbouillon zugeben. Nach 10 Min. eine Knoblauchzehe auspressen. Inzwischen Kürbiswürfel in Olivenöl leicht anbraten, salzen, pfeffern, und samt dem Öl zum Risotto geben. In der Kürbis-Bratpfanne die Pilze in Butter anbraten. Geriebenen Parmesan im Risotto unterziehen, Pilze darüber geben.
- Salat: Eichblattsalat, Sauce wie oben.

Aufwand: 30 Minuten, Kosten: 10 bis 15 Franken (je nach Pilzsorte).

5. Tag: Siedfleisch-Salat, gefüllte Pepperoni

- Salat: Siedfleisch- und Zwiebelstreifen, wenig Stangensellerie, mit Essig und Öl anrichten.
- Pepperoni: Gefüllt mit Risottoresten 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Aufwand: 20 Minuten, Kosten: 3 Franken.

Knospe aus dem Gastro-Teller: Biologisch köstlich

Höhere Weihen für Biorüebli & Co: Edelbeizen wie der "Jägerhof" in St.Gallen setzen auf Bio-Suisse-Knospe-Produkte - ein Genuss ohne Verdruss.

Autor: BERNHARD RAOS

Es duftet an diesem Abend im St.Galler "Jägerhof" verführerisch nach Orangen, Sellerie und warmen Kartoffeln. Dazu schaffen Kerzenlicht und stilvoll gedeckte Tische die passende Atmosphäre. Der "Gault Millau Schweiz", die Bibel der Feinschmecker, hat das Lokal aktuell mit 15 Punkten belobigt. Das Besondere daran: Der "Jägerhof" ist aus dieser Bestenliste bislang das einzige Restaurant, das die Auflagen der [Bio-Suisse-Knospe-Küche](#) erfüllt.

Für Wirt Hansueli Lanz ist es ein Biobekenntnis aus Überzeugung: "Wir kochen bei uns schon seit vielen Jahren saisongerecht und verwenden Bio-Produkte. Sie sind einfach besser." Für den Erfolg seines Lokals verantwortlich sei vor allem "die Qualität auf dem Teller". Dabei werde das Bio-Angebot für viele zum Aha-Erlebnis: "Genuss und Bio sind Zwillinge".

Was die "Jägerhof"-Köchin Vreni Giger an diesem Abend auf die Teller zaubert, ist ein Augen- und Gaumenschmaus. Angefangen von einem Brüssellersalat mit Orangen an pikanter Sauce, über eine luftige Pastinakenschaumsuppe, herrliche Kürbisravioli bis zu den Rumdatteln mit Zimtparfait. Wem der Sinn nach Fleisch oder Fisch steht, der hat zwei andere Menüs zur Auswahl. Die Karte wechselt täglich und richtet sich nach dem Frischküche-Angebot.

Das Fleisch kauft Giger ebenfalls bei Knospe-Betrieben. Die Fische hingegen stehen auf der sogenannten weissen Liste. Diese Liste umfasst jene Produkte, die aus konventionellem Anbau oder Wildwuchs stammen und das Angebot der Knospe-Küche nur ergänzen dürfen. Bei Wein, Bier, alkoholfreien Getränken, Kaffee und Tee muss mindestens je ein Getränk in Bio-Qualität im Angebot sein. Lanz, selber Weinhändler, will nun seinen gut assortierten Keller mit besten Bio-Gewächsen aufstocken. [...]



Sonntagszeitung, Seite: 75

Das jüngste Gericht

Von wegen altmodisch und langweilig: Aus frischen Knollen und Wurzeln lassen sich herrliche Menüs zaubern

Autor: PAUL IMHOF

Wenn Stress und Festlaune verdampft sind, lässt Carlos Egli, Gewerbelehrer in Baden, seine Kochlehrlinge die Silvestermenüs vortragen, die in ihren Betrieben aufgetragen wurden. «Da grausts mir manchmal», resümiert Egli, «da wimmelts von Spargeln, Himbeeren und Erdbeeren.» - Frisches Gemüse und Obst, oft mit demselben Flugzeug eingeflogen wie die Musiker, die den Swing zum Silvester spielen.

Wenn jetzt im Restaurant Jägerhof in St. Gallen ein Gast einen Tomatensaft bestellt, wird ihm freundlich beschieden, dass man seinen Wunsch nicht erfüllen könne. Es sei Winter. Und Tomaten seien ein Sommergemüse.

Im « Gault Millau Schweiz» ist der Jägerhof das einzige Restaurant, das die strengsten Auflagen von Bio-Suisse befolgt. Die Knospenküche des Lokals, das vis-à-vis der Olma, dem Schaukasten der industrialisierten Landwirtschaft, liegt, ist mit 15 Punkten bewertet worden. Die Honorierung des Talents von Küchenchefin Vreni Giger ist im Vergleich mit andern Restaurants von 15 oder 16 Punkten, etwa in Basel und Umgebung, zu bescheiden ausgefallen.

Im Jägerhof stört nicht der Eindruck, die Küchenchefin liesse sich von falschem Ehrgeiz prügeln. Ihre Ambitionen stehen auf dem soliden Fundament einer klaren, inspirierten Saisonküche. Verfügbarkeit der Zutaten durchs ganze Jahr interessiert die 26jährige Appenzellerin nicht. «Ich bin Bauerntochter. Ich halte mich an die Jahreszeiten.» Die Jahreszeiten. Sie sind aus den meisten Kochbüchern verschwunden, denn heute ist alles immer erhältlich, zu jeder Zeit, in jedem Dorf. Bloss eine Frage der Logistik und des Preises. Die Suche nach einem Kapitel zu Winter- und Lagergemüse in zwanzig Kochbüchern - inklusive dreier Lehrmittel - ist ergebnislos verlaufen. Auch im Pauli, der Schulbibel aller Köche, wird die Lagerfähigkeit von frischen Feldfrüchten durch die Wintermonate bloss marginal abgehandelt. Wozu soll man den Lehrlingen die Köpfe mit Wissen vollstopfen, wenn die Regale in den Läden immer mit allem, was Herz und Magen begehren, überladen sind?

«Manchmal kommt man auf die Welt, wenn man nach typischen Saisonprodukten fragt», sagt Carlos Egli. Oder wenn seine Schüler in der Lebensmittelkunde bei Menüvorschlägen für den Januar Tomaten aufführen, «da müssen wir schon etwas darüber diskutieren.»

Vreni Giger hat mit Tomaten keine Probleme. Im Winter verzichtet sie auf das Nachtschattengewächs, denn zur falschen Saison sind frische Tomaten ungeniessbar. «Sie haben keinen Goût», befindet auch Pia Camponovo, Küchenchefin im Solothurner Genossenschaftsrestaurant Baseltor (13 Gault-Millau-Punkte). «Da sind wir stur, denn wir schätzen Tomaten. Wir verwenden sie nur im Hochsommer, wenn sie schmecken.»

Der Verzicht fällt den Köchinnen leicht, denn im Winter ist trotz Vegetationspause reichlich Gemüse erhältlich. Nur kann man es sich hinter dem Herd nicht bequem machen, will man aus Lagergemüse, aus Kohlköpfen und Rüben, Knollen und Wurzeln leckere Gerichte locker kochen. Da beide Köchinnen nach Bio-Suisse-Normen arbeiten,

fällt ihnen die Herausforderung allerdings leichter, denn die Suche nach Produkt und Zubereitung im Rhythmus der Natur ist Teil ihrer Lebenshaltung.

Weisser und roter Kabis, Wirsing und Federkohl, Rosenkohl und Chinakohl, Sauerkraut und Sellerie, Karotten und Pfälzer Rüben, gelbe Rüben und Pastinake, Topinambur und Randen, Trockengemüse wie Linsen und Bohnen und auch Salate wie Brüsseler (im Dunkeln gezogen) und Nüssler (in Feldtunnels gepflanzt): Diese wohl assortierte Palette frischer Kost braucht nicht zu einem «Köch» vermantscht zu werden, wie Gotthelf die Gemüsetöpfe seiner Bauern naserümpfend nannte, und ein feiner, leicht blanchierter Biokohl isst sich längst nicht mehr wie «so ein langes, zähes, ungeschmalzet Kraut..., an dem eine Ländersau erworgen müsste».

Nach der Festtagspause kann Vreni Giger ohne Probleme aus einem vollen Lager schöpfen. Als Amuse-bouche lässt sie eine Art Millefeuille mit blanchierten Randenscheiben und Tartar aus geräuchertem Schwertfisch auf Senfsprossen auftragen. Der Schwertfisch ist Teil jener 25 bis 30 Prozent des Warenaufwands, der nicht durch und durch bio sein muss.

Kohluppe ohne Biss als dröges Fasergemisch, so ist das Gemüse in der Erinnerung vieler zum Chabis verkommen. Seit sich die Haute Cuisine aber wieder verstärkt alter, vergessener Gemüse wie Pastinake und Topinambur angenommen hat, brechen verkrustete Vorurteile auf. Nach der Einbettung der Nouvelle Cuisine in einem geniessbaren Umfeld kann der Gast erleben, wie Knollen und Wurzeln in zarte Genüsse verwandelt werden: Auf den Punkt garen, nicht verkochen; Geschmackskombinationen ausgesuchter Sorten aus verfeinertem Anbau; Aromatisieren mit Gewürzen, die noch nie so reichlich zur Auswahl standen.

Zum Hauptgang serviert Vreni Giger saftigen, rosa gebratenen Lammrücken aus dem Appenzell auf einem Linsenbett. Dazu eine Wirsingroulade mit knackigem, aromatischem gewürfeltem Wurzelgemüse. Das Menü stellt die junge, begabte Chefin erst am Tag zusammen, an dem es zubereitet wird. Sie lässt sich nicht von der Angst hetzen, dass Bestelltes nicht geliefert wird, sie vertraut ihrer Fantasie und ihrem Improvisationsvermögen.

Doch gegen Ende Winter, wenn niemand mehr Schnee erträgt und die Nächte kürzer geworden sind, ringt auch sie öfters um Ideen. Wenn Wirsing und Federkohl verzehrt sind, fehlt das Grün auf dem Teller. Die Farben bleichen aus, und «einmal hat man einfach genug von Wurzeln. Da freue ich mich auf die ersten Kefen.»

Rezept: Ein leichtes, würziges Wintergericht für vier Personen

Wurzelgemüse-Kartoffellasagne mit Federkohl an Randencoulis

4 Karotten, 4 Pfälzer Rüben, 2 gelbe Rüben, 2 Pastinaken, alles in frittengrosse Stengel schneiden und glacieren (Gemüse separat in heisser Butter und etwas Wasser zum Köcheln bringen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Gemüse in fast verdampfter Flüssigkeit durch Schwenken überglänzen).

Die Blätter von 2 Federkohlen blanchieren.

Eine fein gehackte Zwiebel andünsten, mit Rahm ablöschen, zu sähmiger Sauce reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlblätter in Sauce legen. Alle Gemüse warm halten.

4 bis 6 Kartoffeln schälen und in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine); Scheiben leicht überlappend zu «Blätzen» auf Tuch legen; zweites Tuch darüber, mit Wallholz trocken wallen. «Blätze» in Butter goldgelb braten. Währenddessen 3 dl Randensaft reduzieren, mit Butter aufmontieren, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Randencoulis warm stellen.

Anrichten: Kohlblätterbett auf Teller ausbreiten, darauf einen Kartoffelblätz, dann Wurzelgemüse darüberschichten. Wiederholen. 2 bis 3 Lagen wie bei einer Lasagne. Tellerrand mit Randencoulis beträufeln.

BLICK, Seite: 8

100 Leute für das Jahr 2000: Küchenchefin Vreni Giger (25)

Auf dem besten Weg zur Starköchin

St.Gallen - Wer gern gut isst, muss sich beim Hurrikan «Luis» bedanken: Hätte der nicht 1995 die Karibik heimgesucht, wäre Vreni Giger (25) vielleicht für immer in der sonnigen Inselwelt geblieben - und die Schweizer Gastro-Szene hätte ein grosses Talent verloren.

«Unser Hotel dort lag in Trümmern», erinnert sich Vreni an den Sturm. Futsch war auch die Küche: Einen Sommer lang hatte sie dort für ihre Gäste echte Schweizer Patisserie, Gebäck und Pralinés hergestellt.

Heute ist Vreni Giger auch für den Hauptgang zuständig, als Küchenchefin im St. Galler «Jägerhof». Dort koche sie mit «höchster kulinarischer Kreativität», jubelt der Gourmet-Führer «GaultMillau»: «Wer so kocht, setzt Massstäbe», lobt er und gibt ihr 15 Punkte. (Anmerkung des Patrons: das war 1999, in der neusten Ausgabe 2001 sind's gar 16 Punkte)

«Das tut schon gut», lächelt Vreni, die Bauerntochter aus Teufen AR, die schon als Mädchen für die Familie kochen musste. Hauswirtschafts-Lehrerin wollte sie werden. Aber: «Ich dachte, mit Kochen komme ich in die weite Welt hinaus.»

Sie kam in die Karibik, tatsächlich. Sonst blieb es bei einer Karriere in der Schweiz. Aber nur bei den Besten: Die «Sonne» in Urnäsch AR, «Eder's Eichmühle» in Wädenswil ZH, «Thuri's Blumenau» in Lömmenschwil SG, «Jöhri's Talvo» in St. Moritz hiessen ihre Arbeitsplätze - weniger als 15 «GaultMillau»-Punkte hat keiner.

Mit zarten 23 Jahren wurde sie Küchenchefin, hat jetzt fünf Leute unter sich. Und einen Traum hat sie auch: «Irgendwann eröffne ich ein eigenes Restaurant», sagt sie bestimmt, «hier, wo man mich kennt.»

Und das Hotel auf der Insel? «Letztes Jahr war ich wieder kurz in der Karibik», erzählt sie. Aber die Schweizer Gourmets können aufatmen, denn seither weiss Vreni: «Dorthin gehöre ich nicht mehr.»

Autor: THOMAS LEY

Und so siehts der Profi

Urs Heller, Chefredaktor des "GaultMillau", über Küchenchefin Vreni Giger

«Frauen haben es schwer in der Spitzengastronomie. Der Kreis der weiblichen Stars ist klein: Irma Dütsch (Saas Fee VS), Hilda Veraguth (Sagogn GR), Judith Baumann (Cerniat FR) und Gabriella Cecchellero (Bad Ragaz SG) zählen dazu. Vreni Giger könnte die Nächste sein: Sie hat ihr Handwerk gründlich gelernt. Sie setzt kühne Ideen geschickt um. Und sie hat den eisernen Willen, den es braucht, um in diesem Macho-Metier zu bestehen.»



Publikations-Datum: Oktober 2010
St.Gallen

« Vreni Giger servierte uns ein Highlight nach dem anderen »

Seit die berühmteste Bioköchin des Landes im Herbst 2009 zusammen mit ihrem Mann den "Jägerhof" in alleiniger Verantwortung übernommen hat, scheint sie Flügel bekommen zu haben: Vreni Giger servierte uns ein Highlight nach dem anderen. Riad Burgmann, der engagierte Chef de service, fordert die Gäste auf, selbst die Gerichte zusammenzustellen - das machten auch wir und wählten aus den drei Menüs (Fisch, Vegi, traditionell) unser Essen.

Zuerst stärkte uns ein frisch gepresster "Hexensaft", eine Mischung von saisonalen Frucht- und Gemüsesäften. Ihm folgte als Amuse-bouche eine Blumenwiese auf dem Teller: hauchdünnes, wellenförmiges "Brot" mit ganz wenig Safranmayonnaise und einer Menge Blüten und Kräuter aus Feld und Wald. Das rohe, fein aufgeschnittene und nur mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinierte Saiblingfilet aus dem Bodensee schmeckte wunderbar, die Tranche Geflügelleberparfait mit gedünsteten Apfelschnitzen und hausgemachter Brioche ebenfalls. Rassig dann der Gazpacho mit einer kurz gebratenen Jakobsmuschel, sehr aromatisch die Rübli-Ingwer-Suppe. Für einen ersten Höhepunkt sorgte der Pastagang: mit Kalbfleisch gefüllte Ravioli an einer perfekten, delikaten Currysauce. Ihnen folgte Vreni Gigers legendärer Riesenraviolo mit einem frischen Ei im Innern, das am Tisch grosszügig Sommertrüffel darübergeraffelt wurde, machte den Gang noch unwiderstehlicher. Beim zart gebratenen Zander auf Spargelragout waren die Spargeln zwar nicht "bio" wie sonst fast alles in dem mit der Bio-Knospe ausgezeichneten Lokal, doch einheimisch waren sie schon: Sie stammten aus Diepoldsau. Und beim rosa gebratenen, mit Thymian und jungen Knoblauchzehen gewürzten Lammrücken trübten einzig die langweiligen Kartoffeltäschli den erstklassigen Eindruck - sie waren kaum gewürzt.

Vom verführerischen Käsewagen überzeugte uns ein flüssiger Schafskäse ganz besonders. Eine im Glas geschichtete Rhabarbercreme mit einer Kugel Rhabarbereis machte dann den süssen Schluss. Beim Wein kann man sich getrost auf die Ratschläge der engagierten jungen Sommeliere Claudia König verlassen.



Publikations-Datum: Oktober 2009
St.Gallen

« Die Chefin kocht seit Jahren auf höchstem Niveau - und ihre Kreativität ist ungebrochen. »

Fangen wir am Schluss an: Nach einem Besuch bei Vreni Giger kommt man leicht und beschwingt nach Hause. Uns passierte das, nachdem wir das Fisch- und das vegetarische Menü genossen hatten. Wo, wenn nicht hier im Bio-Knospen-Lokal, erlebt man sonst eine erstklassige Vegi-Küche? Als Amuse-bouche gab's zweimal Sellerie - einen schaumigen Flan und ein Tatar mit Kräutern. Dann startete das Fischmenü mit einer leicht süsslichen, hauchdünn geschnittenen Bodenseeforelle, in Graved-Lachs-Manier aufbereitet, auf einer kräftig gebratenen Röstitarte: eine schöne Kombination. Die würzige Bouillabasse im Tässchen enthielt ordentlich viel Fisch. Ein paar kräftig grüne Bärlauchblätter bildeten den Boden unter dünn geschnittenen Jakobsmuscheln - auch das passte gut zusammen. Sehr gut gefiel uns auch der Hauptgang: Bodenseeazander auf sämigem Risotto mit Stangensellerie. Der frische Sprossensalat als Auftakt des vegetarischen Menüs lag auf einem traumhaft guten "Kartoffelstampf" mit Sauerrahm. Die klassische Kombination von Spinat und Ei wurde wunderschön präsentiert: In einem Töpfchen lag das wachsw weich gekochte Ei auf dem grünen Gemüse. Auch der Hauptgang - Ricotta-Bärlauch-Gnocchi - war von erster Güte.

Bei den Desserts liegen der Chefin die Savarins, die fast altmodisch anmutenden, mit Rum getränkten Biskuitringe, am Herzen. Diesmal wurden sie von frischer Ananas, Ananassorbet und Vanilleglace begleitet. Beim Wein folgten wir immer den Empfehlungen der Sommelière und waren mit dem Barrique-Blauburgunder von Anatina Pelizzatti aus Jenins sehr zufrieden (alle Flaschen unter 85 Franken werden übrigens auch glasweise ausgeschenkt).

Die Chefin kocht seit Jahren auf höchstem Niveau mit immer frischen biologischen Produkten, und ihre Kreativität ist ungebrochen. Doch ein wenig nervös sei sie schon mit Blick auf den 1. Oktober 2009, sagte sie. An diesem Tag wird das Ehepaar Lanz, die langjährigen Besitzer, den Jägerhof ganz in die Hände von Vreni Giger und ihrem Mann übergeben. Immerhin konnte Vreni als Mitbesitzerin ja schon einigen Jahre üben. Und Erfahrung in der Küche hat sie genug. Wir wünschen ihr viel Glück.



Publikations-Datum: Oktober 2008

Seite: 401

St.Gallen

"Ein Feuerwerk auf dem Tisch"

Schon das Amuse-bouche zeugte von der Klasse, die Chefin Vreni Giger erreicht hat: ein Tässchen Brennesselsuppe und ein Brennesseltörtchen verströmten betörenden Duft. Woche für Woche kocht die kreative Ostschweizer Grande Dame dann ein neues Vegi-, ein Fisch- und ein Fleischmenü mit Bioprodukten aus der Region. Wir wählten das Fisch- und das Fünfgangmenü - beide waren grossartig.

Das Fischmenü begann mit einer Variation von Felchen: ein Tatar zwischen hauchdünnen Rettichblättern, garniert mit ein wenig Felchenkaviar. Dann folgten ein à la Rollmops gerolltes Filet auf hellgrünem "Nudelnestli" - die Nudeln aus Gurken geschnitzt! -, eine herrliche Felchenterrine im Lauchblatt und ein Tässchen leichte, schaumige Suppe von geräucherten Felchen. Als zweite Vorspeise gab's Erbsensuppe mit einer Jakobsmuschel in Scheiben mit einem Löffel Panna cotta. Spannend schmeckte auch die Hecht-Gemüse-Terrine mit vanillierter Beurre blanc auf knackigen Kefen. Als Hauptgang überzeugte ein gebratener Bodenseezander mit Fenchel und Cherrytomaten.

Ein ähnliches Feuerwerk zauberte Vreni Giger beim Fleischmenü auf den Tisch: Ein Tomatencarpaccio aus Tomaten - die noch schmeckten, wie eine Tomate schmecken soll (wo hat sie die bloss her?) - mit einem warmen Ziegenkäse unter einer Kruste.

Ein Risotto mit Artischockenstückchen und Rohschinken vom Wollschwein. Eine gebratene Geflügelleber auf karamellisiertem Rhabarber, die den Vergleich mit Foie gras nicht fürchten musste. Und als Hauptgang ein geschmacklich hervorragender Kalbsrücken mit Liebstockel-Kartoffelpüree mit Eierschwämmchen und ein wenig konzentrierter Balsamicosauce. Hier gab's die einzige Kritik des ganzen Abends: Das Fleischstück war klein und zu trocken.

Nach dem Prédessert - Löwenzahnparfait, Joghurt mit Löwenzahnhonig und verdünnter Cynar mit Löwenzahnhonig - folgten die Desserts: ein warmes Kirschentörtchen mit Streusel, zitronige Rahmglace und ein Biscuittörtchen mit Quarkcreme und vielen Walderdbeeren sowie einer Kugel Erdbeerglace. Nur die Pralinen zum Café waren etwas "latschig". Aber dem Gesamterlebnis tat dies keinen Abbruch, auch dank der freundlichen Bedienung durch Patronne Simone Lanz und ihr Team. Einer neu engagierten Sommeliere überliess sie charmant die Präsentation der Trouvaillen aus dem Lanz-Keller, die wir glasweise genossen.



Publikations-Datum: Oktober 2007

Seite: 386

St.Gallen

"... brachten uns ins Schwärmen"

Das Ostschweizer Küchenwunder Vreni Giger zaubert in ungebrochener Kreativität und Frische wöchentlich ein neues Fisch-, Vegi- und Fleischmenü mit saisonalen Bioprodukten auf den Tisch. Ein kleiner Schönheitsfehler allerdings vorweg: Man wünschte sich als Gast den Freiraum, anstelle obligater Fünf- oder siebengänger, zu denen sich - grosszügigerweise - mindestens drei bis vier exquisite Grüsse aus der Küche gesellen, auch nach dem Motto "weniger, aber mehr" speisen zu können. Das könnte man übrigens leicht korrigieren: Von manchen Köstlichkeiten Vreni Gigers hätte man am liebsten eine Riesenportion und nicht nur gerade zwei Degustationsbissen.

Zum Auftakt gab es Schwiegermutterzungen und Rührei mit Beurre blanc, dekorativ in Wachteleierschalen auf Stroh angerichtet. Ein hochfeines Ochsenchwanzsüppchen begeisterte im Geschmack, die Grmüsebrunoise war allerdings schon sehr knackig. Ein kleines, in Teig ausgebackenes Stück Minibanane spielte auf der Kalviatur der Aromen meisterlich mit Koriander, Chili und Chutney. Tadellos auch die Milken auf gedünsteten Endivien und krossem Speck, während der gebackene, mit Brie gefüllte Risotto auf Rotweinzwiebeln in Konsistenz und Geschmack nicht überzeugte und eher frittierten Krokettbällchen ähnelte. Vor den Hauptspeisen setzte ein perfektes Caramelköpflchen einen überraschend angenehmen Zwischenakzent. Weiter ging's mit einem Dreierlei vom Gitzi, bei dem Schulter, Raviolo und Rack mit Bärlauchknöpfli, geraffelten Rüeblchen und grünem Kartoffelstock serviert wurden. Ein weiterer Höhepunkt bei den Fischgerichten: Sowohl der innen noch leicht rohe Schwertfisch mit kandierten Zitronenzesten und Rüeblchen als auch die zarten Bodenseekretzerli an schaumiger Buttersauce und Mangoldgemüse brachten uns ins Schwärmen. Kleines Minus am Rande: Sie wurden jeweils von sehr wenigen, harten Kartoffelperlen begleitet.

Grosse Finale bei Dessert und Kaffee: Zusätzlich zum bestellen Mohnsoufflé mit süsser Marzipanglacé - winzig, aber hinreissend - wurden wir mit Eiskaffee und unwiderstehlichen hausgemachten Pralinés zum Espresso verwöhnt.

Der Service ist freundlich und professionell, das Restaurant geschmackvoll dekoriert - besonders schön die elegante Tischwäsche aus Leinen. Und es war ein Vergnügen, sich mit der äusserst kundigen Patronne Simone Lanz über Schätze aus dem grandiosen Weinkeller zu unterhalten, der vor allem dank der Spürnase von Ueli Lanz einer der besten der Schweiz ist.



Publikations-Datum: Oktober 2006

Seite: 393

St.Gallen

"Eine Wohltat für Gaumen, Augen und Herz"

Vreni Giger tanzt virtuos auf dem höchsten Seil der Bioküche - und zwar seit Jahren mit ungebrochener Leidenschaft und Kreativität. An der Front versteht es Simone Lanz mit ihrem Team, diese Freude der Küchenchefin an die Gäste weiterzugeben. Das begann schon beim Amuse-bouche: In einem tiefen Teller gab's eine Panna cotta mit Bärlauch auf knapp gekochten Bärlauchstreifen, umgossen von einem leichten Gemüsesüppchen; als farbliche Krönung lag ein Wachtelei obenauf.

Die Karte führt ein vegetarisches Menü, ein Fischmenü und ein grosses Menü, aus denen man sich beliebige Speisenfolgen zusammenstellen kann. Die Menüs wechseln übrigens wöchentlich - so kann die Chefin schnell auf das Angebot an saisongerechten Bioprodukten reagieren.

Wir entschieden uns einmal fürs Fisch- und einmal fürs grosse Menü. Eine Tranche warm geräucherter Zander lag auf einer kleinen Tarte Tatin mit Frühlingszwiebeln, die fein süsslich schmeckten. Bei der Kräftigen Krustentieressenz lag in der Mitte des Tellers eine Cannellone aus schwarzem Pastateig und Krustentierstückchen. Dann war eine Jakobsmuschel eingewickelt in grüne Blätter vom roten Mangold, dazu waren die tiefroten Stengel dazu assortiert - eine wunderbare Geschmackskombination von Meer und Erde. Das schöne Stück Bodenseeforelle im Hauptgang war auf der Haut sanft gebraten und wurde mit ein paar Bratkartöffelchen und einer traumhaft rassigen Hollandaise mit wildem Fenchel aufgetragen.

Das grosse Menü startete mit einer Entenleber-Catalane mit leicht karamelisierter Oberfläche und mit einer Praline aus Entenleberterrine - eine tolle Kreation. Nur die Brioche dazu war zu trocken, und auch die Portulakblätter unter der mit gemahlener Nüssen umhüllten Praline störten uns. Die Zitronenkaltschale mit Seezungenstücken am Spiess war dagegen ein luftig-leichter Traum mit schön saurem Geschmack. Die Kräuterspaghettini kamen aufgewickelt und hochgetürmt daher, begleitet von Parmesan und Pinienkernen. Bei der Saltimbocca von der Wachtel und vom Kalb auf Risotto hätten wir auf die Wachtel problemlos verzichtet, der Rest schmeckte wunderbar.

Wir schwelgten auch beim Wein, den uns der junge Sommelier aus dem Sortiment von Rund 200 Flaschenweinen empfahl, die im Offenausschank erhältlich sind: Der österreichische Riesling "Moosburgerin" aus dem Kremstal passte mit seiner Restsüsse gut zu den beiden ersten Gängen. Und der vollmundige Completer 2003 von Studach Malans sowie der Pinot noir Cavallo vom Neusiedlersee rundeten das Essen perfekt ab.

Dass wir ein kleines Vordessert, ein traumhaftes Dessert (Rhabarbermillefeuille und Apfel unter Meringuage) und zum Kaffee noch hausgemachte Pralinen bekamen, gehört zu den Aufmerksamkeiten des Hauses. Auch wenn man ziemlich tief ins Portemonnaie greifen muss: Der Besuch im "Jägerhof" ist eine Wohltat für Gaumen, Augen und Herz.



Publikations-Datum: Oktober 2005

Seite: 393

St.Gallen

"Die brillante Köchin, die jedes Jahr an Sicherheit und Selbstvertrauen zulegt ..."

Wo residiert eine Köchin, die so königlich kocht wie Vreni Giger? Auf einem Schloss? In einem chicen Landhaus? Die brillante Köchin, die jedes Jahr an Sicherheit und Selbstvertrauen zulegt, braucht keine grosse Kulisse für ihre Kunst. Die kommt auch in einer unauffälligen, schwer zu findenden ehemaligen Quartierbeiz im Olma-Quartier voll zur Geltung. Nach dem Eintreten überrascht der schicke und doch behagliche Dekor, und man freut sich auch über die herzliche Freundlichkeit der Patronne Simone Lanz. Im Wissen, dass Vreni Giger, die Köchin des Jahres 2003, hinter den Kochtöpfen steht, harret man voller Vorfreude der kulinarischen Köstlichkeiten, die da kommen. Notabene alle aus Zutaten, die nicht nur aus der Gegend stammen, sondern auch biologisch und saisongerecht produziert sind. Und Gerichte, die einen auch noch Stunden später ohne Schwere im Magen freuen. Denn sieht man von den etwas reichlichen und üppigen Süßspeisen ab, besticht die Gigersche Küche durch bemerkenswerte Leichtigkeit. Leicht und originell: Als Amuse-bouche wurde uns einmal ein Rührei mit Erbsen in der Eierschale serviert, bei anderer Gelegenheit ein Gazpacho mit hervorragendem Pulposalat. Die geräucherte Milke auf Gemüsesalat war butterzart, zur luftigen Kräuterschaumsuppe passte ein Glas Chardonnay aus dem Burgenland ausgezeichnet. Ein Hauch von Mascarpone-Tortellini mit reichlich Sommertrüffeln freute uns ganz besonders. Und der letzte Höhepunkt: gefüllte Kalbfleischröllchen, sehr harmonisch mit Spargeln und Eierschwämmli serviert. Jeder Gang wird regelrecht inszeniert, den schliesslich soll auch das Auge verwöhnt werden! So war den auch das Dessert eine Augenweide: Limette im Glas in all ihren Facetten (Kompott, Mousse, Sorbet, glaciert). Ein üppiges Finale, wurden doch auch noch selbstgemachte Pralinen vom Feinsten gereicht.

Auch die Weinkarte verrät Professionalität. Einen Schwerpunkt bilden im "Jägerhof" die sehr guten und exzellenten Flaschen aus Amerika und Italien. Über 200 Sorten können glasweise geordert werden. Nach diesem kulinarischen Hochgenuss fragt man sich, warum das Lokal nicht jeden Abend voll besetzt ist? Liegt des Rätsels Lösung bei der Rechnung?



Date de publication: Octobre 2005

Page: 170

St-Gall

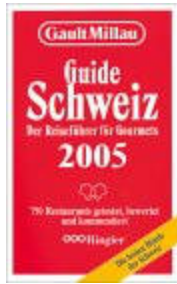
"Cette brillante professionnelle qui, chaque année, gagne en sûreté et en confiance ..."

Où donc Vreni Giger exerce-t-elle sa noble cuisine? Dans un château? Dans une luxueuse auberge de campagne? Pas du tout: cette brillante professionnelle qui, chaque année, gagne en sûreté et en confiance, n'as pas besoin d'un cadre prestigieux pour révéler son talent. Elle pratique son art dans un ancien et banal bistrot de quartier, difficile à trouver de surcroît, dans les environs de l'Olma. En finit par s'étonner en passant le seuil de découvrir un décor plutôt classe, original et chaleureux. A cela s'ajoute l'accueil empreint de fraîcheur et de cordialité de la maîtresse des lieux, Simone Lanz.

Vreni Giger, notre "Cuisinière de l'année" en 2003, ne travaille qu'avec des produits de la région, garantis bio et des saison. Ses plats se révèlent aériens, ce qui ajoute au bonheur de les déguster. A condition, toutefois, de ne pas céder à la trop grande séduction de ses desserts, volontiers généreux et riches.

A tout cela s'ajoute une merveilleuse originalité. Ainsi, cet amuse-gueule: un oeuf brouillé aux petits pois servi dans sa coque. Ou ce gaspacho additionné d'une extraordinaire salade de poulpes. Les ris de veau fumé sur sa salade de légumes avait la tendreté qu'on pouvait en attendre, comme était légèrissime la soupe de petites herbes. Nous avons particulièrement apprécié ses tortellini aux mascarpone, largement relevés de truffe d'été. Merveilleuse touche finale, les petits fricandeaux de veau judicieusement farcis d'asperges et de girolles.

Et comme l'on mange d'abord avec les yeux, chaque plat fait l'objet d'une présentation recherchée. Le dessert n'y a pas échappé, un verre présetant la limette dans tous ses états, c'est-à-dire en mousse, en compote, en sorbet et glacée. Belle carte de vins, avec l'accent mis sur d'excellents crus d'Italie et d'Amérique. Plus de deux cents d'entre eux sont servis au verre. Face à tant de délices, on se demande pourquoi cet établissement n'affiche pas complet chaque soir. Un problème de prix, peut-être?



Publikations-Datum: Oktober 2004

Seite: 393

St.Gallen

"Wir kommen sicher wieder - das nächste Mal wenn möglich an «Vreni Giger's Chuchi-Tisch», wo man in Sichtweite des Kochherds ein Menu surprise essen kann."

Die Zufahrt ist schwer zu finden, das Haus wirkt unauffällig. Doch das Lokal überzeugt dank der gekonnten Mischung von Klarheit und warmer Eleganz. Dank der stilvollen Gastgeberin Simone Lanz. Und natürlich dank der Küche: Die junge, aber sattelfeste Köchin Vreni Giger verwöhnt ihre Gäste nach einem simplen Grundsatz: Wir kochen, was wir selber gerne essen. Seit Jahren Bio-Knospen-Produkten verpflichtet, wiegt sie die beschränkte Auswahl auf mit Phantasie.

Der hauchdünne, längliche Raviolo mit Quark-Kräuter-Füllung heisst schlicht "Kräuterstengel" - als Amuse-bouche ebenso ein Traum wie das Tässchen überbackene Sauerrahmsuppe. Wir hatten uns für das traditionelle Fünfgangmenü und das Menü "Neptun lässt grüssen" mit drei Gängen aus dem Meer und einem Dessert entschieden. Bei letzterem gab's zuerst ein Zweierlei vom Flusskrebs - eine wunderbar abgeschmeckte Flusskrebs-Bisque und ein Glas mit Flusskrebschen und Gemüsewürfelchen in Sülze. Köstlich - auch wenn die Sülze etwas weniger kalt hätte sein dürfen - wie die warme Hechtmousse auf einer zarten Schicht von Safrangetreide. Die gebratenen Felchen waren auf Vrenig Gigers Spinatnudeln angerichtet: Nicht auf simplen grünen Nudeln natürlich, sondern auf einer Kombination von Nüdelchen und Blattspinat, die beim Anrichten zu Rollen aufgewickelt werden. Ideen muss man haben.

Im Fünfgänger folgte auf ein Rindscarpaccio auf einer dünnen Schicht noch leicht warmer Rösti an Gemüsevinaigrette eine Kresseschaumsuppe: schön leicht, knapp gewürzt und wunderbar. Beim grossen Raviolo umschloss hauchdünner Teig eine Trüffelquarkschicht und flüssiges Eigelb: So einfach und so köstlich kann das sein. Der Lammrücken war angerichtet auf Rosenkohl, dazu gab es in einem Schälchen Kartoffelstock mit etwas Lammragout an würziger Sauce - was für ein Einfall!

Dass Simone Lanz zu diesen wunderbaren Gerichten die passenden Weine im Offenausschank kredenzt, gehört im "Jägerhof" fast dazu - rund 200 Weine sind hier glasweise zu haben. Davon hat uns der grüne Veltliner zu den Vorspeisen besonders gut gefallen.

Auch die Desserts zum Schluss waren königlich: Ein Mohr im Hemd - ein unübertrefflich guter warmer Schokoladegupf, innen flüssig und überzogen mit auch noch leicht flüssiger Schokolade, dazu ein hausgemachtes Sorbet. Und ein herrlich sauersüßes Passionsfruchttörtli mit Bananensorbet.

Wir kommen sicher wieder - das nächste Mal wenn möglich an «Vreni Giger's Chuchi-Tisch», wo man in Sichtweite des Kochherds ein Menu surprise essen kann.



Publikations-Datum: Oktober 2003

Seite: 411

St.Gallen

"Auch heuer kann die stressresistente Chefin feiern: Wir adeln sie mit dem 17. Punkt."

"Eine Köchin des Jahres stellen wir Ihnen diesmal nicht vor. Weil wir ja nicht gut die gleiche Köchin zweimal hintereinander ehren können. Verdient hätte sie es allerdings. Vreni Giger bestätigte ihren Titel locker und klettert gar auf 17 Punkte". So der Auszug aus dem Vorwort des GaultMillau 2004 ... Und die ganze Kritik im Wortlaut:

Die Gastgeber Simone und Hansueli Lanz wirten eher an unwirtlicher Lage nahe beim St. Galler Stadtzentrum in einem Restaurant, das sich immer weiter entwickelt. Bei der Innenausstattung. Beim Service, der unter der Leitung von Simone Lanz von einer motivierten Crew geboten wird. Und vor allem in der Küche, wo ein Team von Könnern unter der Regie von Vreni Giger, der noch nicht einmal dreissigjährigen Köchin des Jahres 2003, herausragende Leistungen erbringt.

Angeboten werden ein traditionelles und ein vegetarisches Menü sowie ein Fischmenü, die man untereinander kombinieren kann. Der "Jägerhof" besitzt das Bio-Knospe-Zertifikat und arbeitet folgerichtig fast ausschliesslich mit frischesten Grundprodukten, die ökologisch einwandfrei erzeugt worden sind (Ausnahmen werden gekennzeichnet). Die Gerichte selbst sind kleine und grosse Sensationen, die auf einer simplen Philosophie beruhen: "Einfachheit ist der Mut zum Wesentlichen."

Verblüffend einfach war denn auch die Kaninchenterrine an einer milden Senfsauce auf lauwarmem Lauchsalat. Einfach und genial das fein gewürzte Tatar vom roten Thunfisch auf einer kalten Kartoffelsuppe. Auf diese Idee muss man erst mal kommen - genau so wie auf die Idee, leicht sautierte, wunderbar zarte Gitzileberli mit Spinatnudeln zu kombinieren; der Spinat übrigens nicht in den Teig eingearbeitet, sondern als gedämpfter Blattspinat unter die Nudeln gemischt. Vollendete Harmonie vermittelte ein pochiertes Rindsfilet an weisser Trüffelbutter mit einer saisongerechten Gemüsegarntur.

Zum Dessert gab's nach einem kleinen Caramelköppli als Pré-Dessert einige schmackhafte Rhabarbervariationen: ein Rhabarbertörtchen, etwas Sauerrahmglace auf karamelisierten Rhabarberstücken sowie eine Kombination aus Rhabarbercreme und Milchgriss. Selbst der Espresso zum Schluss wurde makellos serviert: auf einem Glastablett mit einem klassisch wienerisch zubereiteten Eiscafé und drei Schokopralinen.

Dass man übrigens auch mit Humor kochen kann, zeigte das Amuse-bouche; der kleine Vreni-Giger-Burger mit einem Büscheli Pommes und hervorragendem Tomatenchutney, eine Ketchup-Imitation auf hohem Niveau, die man bei McDonald's vergeblich suchen würde.

Die Weinkarte ist schon heute legendär. Auf 57 Seiten sind über 700 Weine aufgeführt. Entsprechend der Philosophie des Hauses befinden sich unter ihnen neben den "sehr Guten" auch die "Besten der Besten", und es wird auf ein ausgewogenes Preis-Genuss-

Verhältnis geachtet. Erfreulicherweise kann man von allen Weinen, die nicht mehr als 85 Franken kosten (und das sind rund 200 Sorten), auch weniger als eine ganze Flasche trinken.

Vreni Giger war im letzten GaultMillau "Köchin des Jahres". Auch heuer kann die stressresistente Chefin feiern: Wir adeln sie mit dem 17. Punkt.



Publikations-Datum: 2. Oktober 2000

Seite: 389

St.Gallen

16 Punkte im GaultMillau 2001: "... immer wieder kulinarische Sensationen ..."

Die "auserlesene Frischküche" heisst die Selbstdeklaration auf dem Prospekt des "Jägerhofs" - das ist kein bisschen zuviel versprochen. Und wer aufgrund der Bezeichnung "Voll-Bio-Knospe-Restaurant" glaubt, hier würden ein paar verbissene Körnerfreaks Halbgares aus dem Heublumensud oder Rohkost auftischen, erliegt einem Vorurteil. Wer die Küchenchefin sieht, merkt sofort, dass mit Vreni Giger keine calvinistisch-bulimische Food-Designerin am Werk ist, sondern eine Inkarnation der Redensart, wonach Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhalten.

Es ist die aussergewöhnliche Kreativität von Vreni Giger, die den Gast hier immer wieder kulinarische Sensationen erleben lässt. Es stehen drei Menüs zur Wahl - je eines mit Fisch, Fleisch oder mit vegetarischen Gerichten. Die Speisenfolgen können untereinander kombiniert werden und es ist auch möglich, à la carte zu essen; mit der "Menü-Kombinatorik" aber lernt man die neuesten Kreationen am besten kennen.

Diesmal war es beim "Fischmenü Neptun" als Entree ein sagenhaftes Thunfischcarpaccio mit etwas gemischtem Blattsalat. Ihm folgten gebratene Felchenfilets an einer Kartoffel-Spargel-Lasagne mit Trüffel-Hollandaise - ein Gang von höchster Raffinesse. Das gleiche lässt sich auch von den Zanderfilets auf Spinatpaghettini sagen: Da haben Vreni Giger und ihre hilfreichen Geister in der Küche einmal mehr ein dickes Kompliment erkocht.

Während Simone Lanz den Service souverän leitet, wirkt Hansueli Lanz als "Weinnase". Das schlägt sich in einer immensen Weinkarte nieder, die - gruppiert nach Produzenten - über 400 Spitzenweine präsentiert; die informativen Kommentare erleichtern die Wahl. Alle Flaschenweine, die weniger als 85 Franken kosten, werden auch in kleineren Quantitäten ausgeschenkt. In der zum "Jägerhof" gehörenden Weinhandlung sind sie aber auch in Mengen von mehr als einer Flasche zu haben.

GaultMillau 2000

Publikations-Datum: Oktober 1999

Seite: 382

St.Gallen

15 Punkte im Gault Millau 2000: Höchste kulinarische Kreativität!

Schon letztes Jahr haben wir Küchenchefin Vreni Giger bis in den Himmel gelobt und können das begeistert wieder tun. Die junge Frau bietet in der "Jägerhof"-Küche eine permanente Vorstellung höchster kulinarischer Kreativität. Wer so kocht, setzt Massstäbe. Wenn Vreni Giger nicht schon der "Shooting Star" der St.Galler Gastronomie ist, wird sie es sicher bald werden.

Neben dem A-la-carte-Angebot stehen im "Jägerhof" drei auch untereinander kombinierbare Menüs zur Wahl: ein "Menu Tradition", ein vegetarisches und ein Fischmenü.

Das Fischmenü bestätigte unser himmelhohes Lob. Wir begannen mit geräuchertem Schwertfisch, dessen delikate, saftige Scheiben zu einer Rose geformt und auf einer Art Carpaccio von Winterrettich serviert wurden - ein Traum. Die Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit Selleriechips waren schon fast die gleiche kulinarische Sensation wie die Roulade von Seeforelle und Zander, die auf Safrankraut oder genauer: auf mildem, mit Safran aromatisiertem Sauerkraut aufgetragen wurde - eine unglaublich gute Kombination.

Zum Dessert gab's diesmal nicht die berühmte Tarte Tatin, sondern eine Crema catalana - auch ein kleines Meisterwerk. Simone und Hansueli Lanz haben mit Vreni Giger und ihrer "Frauenküche" (zur Crew gehören noch drei Lehrtöchter) einen Glücksgriff getan.

Auch der Wein ruft nach Superlativen. Die immense Karte mit guten und besten Produzenten und Provenienzen lädt zur abendfüllenden Lektüre ein. Besonders erfreulich deshalb, dass sämtliche Weine unter 85 Franken auch glasweise ausgeschenkt werden.