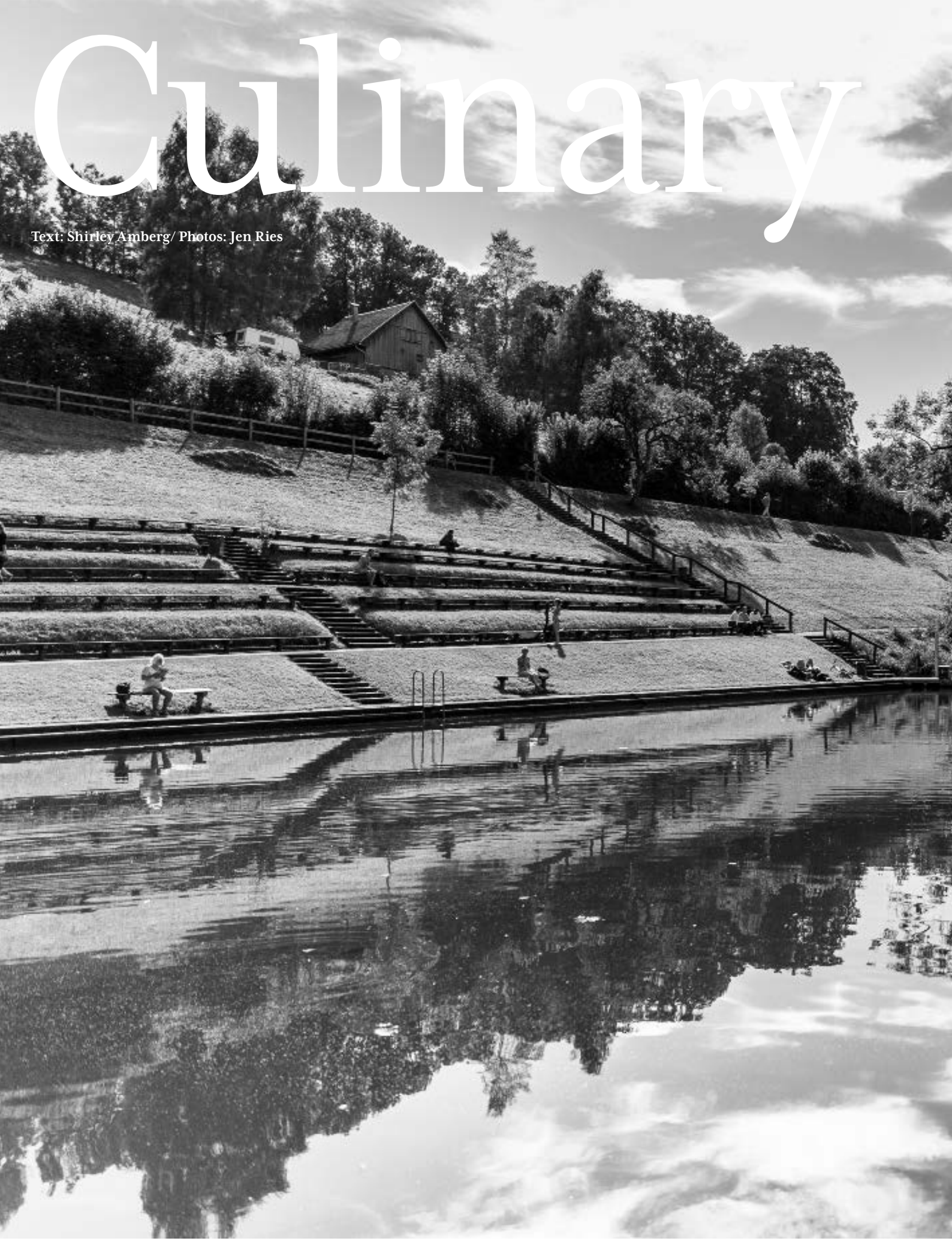
Culinary

Text: Shirley Amberg/ Photos: Jen Ries



St. Gallen

Drei Weiheren

Drei Weiheren lake baths
Dreilindenstrasse, "Bäderbus" from the main station

Auf dem Freudenberg, etwas oberhalb der Stadt gelegen, befinden sich die Drei Weiheren, wo die beiden Köche gerne die frische Luft geniessen. Im mittleren der drei Weiher wird wegen der vielen Wasserpflanzen nicht mehr gebadet, dafür wird er im Winter – bei genügender Eisdicke – zum Schlittschuhlaufen freigegeben.

Both chefs enjoy treks to the three lakes for a big bowl of fresh air on the slopes of the Freudenberg, just above the town. Two of the ponds are used for swimming in the summer; the middle one is full of aquatic plants – but is sometimes used for ice skating in the winter.

Im mit 17 GaultMillau-Punkten dekorierten Feinschmeckerrestaurant Einstein Gourmet in St. Gallen zaubern die beiden Spitzenköche Sebastian Zier und Moses Ceylan avantgardistische französische Sinnesfreuden auf die Teller – und im Rahmen von SWISS Taste of Switzerland erleben unsere Gäste in der First und Business Class bis Ende November eine Auswahl davon an Bord.

Wir haben die beiden Meister durch «ihr» St. Gallen begleitet und erfahren, an welchen Fleckchen sie sich entspannen, um Inspiration zu finden, und wo sie ihre auserlesenen Produkte für ihre Küche aufspüren. •

Sebastian Zier and Moses Ceylan, the two gifted chefs at the Einstein gourmet restaurant (17 GaultMillau points) in St. Gallen, are known for their ability to conjure up avant-garde French-inspired dishes to delight the senses – for the pleasure of our First and Business Class passengers who can look forward to enjoying some of those creations as part of our in-flight SWISS Taste of Switzerland programme until the end of November.

We accompanied the two maestros on a tour of "their" St. Gallen to find out where they go to look for inspiration and where they source their exquisite ingredients. •

Gourmet Einstein

Hotel Einstein, Bernegg-strasse 2, einstein.ch

Sebastian Zier (rechts) und Moses Ceylan bekochen ihre Gäste nicht nur hoch über den Dächern St. Gallens, sondern bis Ende November auch über den Wolken in der SWISS First und Business Class.

Sebastian Zier (right) and Moses Ceylan offer cuisine high above the rooftops of St. Gallen – and above the clouds until the end of November in SWISS First and Business class!

Market shopping

Marktplatz, St. Gallen, Saturdays, 8 a.m. to 5 p.m.

St. Gallen ist die Stadt der Märkte. Ganz besonders mögen die beiden Köche den Samstagsmarkt, welcher knapp zwei Minuten Fussmarsch vom Hotel Einstein entfernt liegt. Dort flanieren sie zwischen den rund 25 Ständen, an welchen frische Früchte, knackiges Gemüse, süsses Gebäck, Käse, Gewürze, Blumen, Nüsse und viele weitere Leckereien angeboten werden. Die Vermischung all dieser verschiedenen Düfte inspirieren Moses und Sebastian. Oder wie sie es sagen: «Eine Freude für Nase, Geist und Gaumen.»

St. Gallen is a city of markets. Both chefs are particularly keen on the Saturday market, just two minutes on foot from the Hotel Einstein. They love strolling among the 25-odd stands, each one loaded with a speciality: fresh fruit, crispy vegetables, sweet pastries, cheese, herbs and spices, flowers, nuts and a multitude of other delicious temptations. Moses and Sebastian draw inspiration from the heady blend of different fragrances. It is, in their own words, a feast "for the nose, soul and palate".

Urs Zellweger

Hauptstrasse 98B, 9422 Staad

Die Familie Zellweger beliefert das Hotel Einstein schon seit vielen Jahren. «Sie gehen auf die extravagantesten Wünsche und höchsten Qualitätsansprüche ein», schwärmt Moses Ceylan. Auf den persönlichen Lieblingsfisch angesprochen antwortet Urs Zellweger, Chef in zweiter Generation: «Rascasse, auch als Drachenkopf bekannt. In Olivenöl gebraten. Und sonst gar nix.» Hier präsentiert er uns einen Steinbutt.

The Zellweger family has supplied the Hotel Einstein for many years, and Moses Ceylan has nothing but praise for their service and their products. "They're happy to accommodate the most extravagant of wishes and the very highest standards of quality," he confirms. We ask Urs Zellweger, a second-generation chef, to give us his personal favourite: "Rascasse, or scorpionfish. Cooked in olive oil – and nothing else!" He is pictured here showing us a turbot.

Weinstein

Oberer Graben 46
shop@weinsteinwein.ch

Das Weinstein gehört zum Hotel Einstein. So schön wie das Wortspiel ist dann auch die gesamte Vinothek. Es gibt hauptsächlich Weine aus der Schweiz, einige Champagner sowie trinkreife Tropfen aus dem Bordeaux zu kaufen. Sollte einem der Sinn nach etwas anderem stehen, konsultiert man die «Beste Schweizer Weinkarte 2017» des Hotels Einstein, auf der rund 1100 verschiedene Weine aufgeführt sind.

Part of the Hotel Einstein, the Weinstein wine shop stocks a carefully chosen selection of wines from Switzerland, a small choice of champagne and some ready-to-drink vintages from the Bordeaux area. If one were to hanker for something else, one only has to reach for the hotel's "Best Swiss Wine List 2017" featuring some 1,100 different wines.

Bechinger butchery

St. Georgenstrasse 76
bechinger.ch

Sebastian Zier gerät ins Schwärmen: «Bechingers Würste und geräucherte Schinken sind von wirklich aussergewöhnlich guter Qualität. Vom Handwerk und vom Qualitätsanspruch her passt diese Metzgerei perfekt zu der Philosophie des Hotel Einstein – und zu uns.» Die beiden Köche und der Metzgermeister sind sich auch darüber einig, dass «die berühmte St. Galler Bratwurst nicht mit Senf gegessen werden sollte; so ein Geschmacksverstärker ist schlicht unnötig».

Sebastian Zier can't hide his enthusiasm: "The quality of Bechinger's sausages and smoked hams is exceptionally good. In terms of craftsmanship and general excellence, this butcher fits in perfectly with us and our philosophy at Hotel Einstein." The two chefs and the master butcher are also unanimous in agreeing that the "famous St. Gallen sausage shouldn't be eaten with mustard; that sort of flavour enhancer is simply not needed".

Kast bakery

Steingocht 1, 9411 Reute
gotlet.ch

Moses Ceylan meint: «Salzig, jodig, extrem viel Geschmack. Da beisst man in ein Stück Liebe. Was soll ich sagen: So – und nur so – sollte Brot schmecken.» Deswegen beliefert die Bäckerei Kast auch das Hotel Einstein mit ihren Brötchen, welche im über 100-jährigen Holzofen gebacken werden. Eigentlich befindet sich der Laden zwar im Kanton Appenzell – doch wer möchte bei so viel Liebe schon kleinlich sein?

Moses Ceylan sighs with pleasure: "A wonderfully savoury, iodine flavour. Like biting into a piece of love! What more is there to say? That's how bread should taste. Nothing else will do." And that's why the Kast bakery keeps the Hotel Einstein supplied with bread baked in its 100-year-old oven. The bakery is actually located in canton Appenzell – but with so much love, let's not be picky!