

## Medienmitteilung

### St.Gallen und seine legendären Erststockbeizli

**St.Gallen, Februar 2024. In den verwinkelten Gassen der St.Galler Altstadt trifft man auf die charakteristischen Erststockbeizli. Diese traditionellen Wirtschaften und Weinstuben haben sich zu Kulinarik-Hotspots entwickelt und servieren in der ersten Etage historischer Fachwerkhäuser lokale Gaumenfreuden und eine jahrhundertalte Geschichte. Wer nicht in einem Erststockbeizli war, der hat die Stadt St.Gallen nicht erlebt!**

Im Mittelalter war der Baugrund der Gallusstadt feucht und sumpfig, weshalb es üblich war, Wohn- und Gesellschaftsräume in die oberen Stockwerke zu verlegen. Viele der heute noch gut erhaltenen historischen Rieghäuser wurden damals auf Holzpfählen errichtet. In die Räume im Erdgeschoss drang nur wenig Tageslicht; es war stickig, trist und dunkel. Daher wurde früher im Parterre nur das Vieh untergebracht oder Ware verkauft. Die gesellschaftlichen Aktivitäten verlegte man in den ersten Stock, wo es wesentlich heller war. Zudem lässt sich von den erhöht liegenden Räumen das bunte Treiben auf Strassen und Plätzen bestens beobachten.

#### **Viel Lokalkolorit und ganz schon schräg**

Wer ein Erststockbeizli betritt, taucht ein in eine einzigartige Atmosphäre: Schmale Stiegen, holzvertäfelte Wände, niedrige Decken, schräge Böden und teilweise gotische Deckenbalken und Kachelöfen machen den Charme dieser charakteristischen Wirtsstuben aus. In historischem Ambiente werden frische und regionale Zutaten zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Dabei reicht die Speisekarte von traditionellen Spezialitäten bis zu modernen Kreationen. Die Erststockbeizli haben sich zu einer überregionalen touristischen Attraktion entwickelt, die in zahlreichen Reiseführern Erwähnung findet. Wer einmal dort war, weiss warum. Auch die Einheimischen sind stolz auf ihre emblematischen Lokale, die ebenso typisch für St.Gallen sind wie die bunt bemalten Erker der Stadt.

Fünf ausgewählte **traditionelle** Erststockbeizli:

#### **Zum goldenen Schäfli**

Dieses einstige Zunfthaus «[Zum goldenen Schäfli](#)» ist über 500 Jahre alt und wohl das Erststockbeizli mit dem schrägsten Boden. Hier sitzt die Person oben am Tisch gut 20 Zentimeter höher als jene unten und auch der Pegel im Weinglas neigt sich entsprechend. Gearbeitet wird auf 4 Etagen: Im 1. Stock ist der Herd, wo Hauptgerichte und Vorspeisen gekocht werden. Die Patisserie befindet sich im 2. Stock, während die Kühlräume im Erdgeschoss liegen. Sämtliche Weine werden aus dem klimatisierten Keller geholt.

#### **Genuss Manufaktur Neubad**

In geschichtsträchtigen Mauern der «[Genuss Manufaktur Neubad](#)» werden hier unkonventionelle Kreationen auf Genusstellern serviert, welche die klassische Einteilung von Vor- und Hauptspeise aufbrechen, damit verschiedene Gerichte probiert werden können. Nicht nur der Gastraum, auch die Küche ist auf zwei Stockwerken.

#### **Weinstube zum Bäumli**

Ihr Name wird der «[Weinstube zum Bäumli](#)» heute nur noch bedingt gerecht: Das urig-gemütliche Erststockbeizli wartet nämlich auch mit kulinarischen Köstlichkeiten und delikaten Raritäten wie etwa die Kutteln an verführerischer Weissweinsauce auf. Seit über 200 Jahren ist das Bäumli ein Restaurant, seit 100 Jahren in fünfter Generation von Frauen geführt. Gekocht wird auf gerade mal vier Herdplatten.

#### **Wirtschaft zur alten Post**

In diesem liebevoll restaurierten Haus aus dem Jahr 1552 treffen Gäste auf die perfekte Symbiose aus Nostalgie und zeitgemäss interpretierten Gerichten. Die Bratwurst vom Lavasteingrill mit knuspriger Rösti sollte man sich in der «[Wirtschaft zur alten Post](#)» auf keinen Fall entgehen lassen.

## Schwarzer Adler

Das Lokal in diesem über 300-jährigen Haus ist eigentlich ein Zweistöckbeizli. Geboten wird im «[Schwarzen Adler](#)» eine kulinarische Reise in die Welt der regionalen Aromen. Vegetarische Köstlichkeiten stehen im Fokus, Fleisch ist hier nur Beilage.

Erfahren Sie noch mehr über die traditionellen St.Galler Erststockbeizli [hier](#).

Passende Bilder und Videos finden Sie [hier](#).

### **Für weitere Informationen (Medien):**

St.Gallen-Bodensee Tourismus  
Ladina Heijers  
Projektleiterin PR & Kommunikation  
Tel. +41 (0)71 227 37 39  
[ladina.heijers@st.gallen-bodensee.ch](mailto:ladina.heijers@st.gallen-bodensee.ch)

Gretz Communications AG  
Ursula Krebs, Gere Gretz  
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern  
Tel. +41 (0)31 300 30 70  
[info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)

Über St.Gallen-Bodensee Tourismus: In der Ostschweiz wartet die Erlebnisregion St.Gallen-Bodensee mit einem abwechslungsreichen Angebot für jeden Geschmack auf. Die Kulturmetropole bezaubert mit einer malerischen Altstadt und einem reichen historischen Erbe. Der Stiftsbezirk mit seiner barocken Kathedrale und der weltberühmten Stiftsbibliothek gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe und gilt als Wahrzeichen der Stadt. Die Region ist bis heute geprägt durch ihre reiche Textilgeschichte. Haute Couture, Stoffe und Spitzen aus St.Gallen werden auf den Laufstegen von Paris über Milano bis New York präsentiert. Ein reges Kulturleben, ein vielfältiges MICE-Angebot und eine intakte Natur für Outdoor-Aktivitäten sowie Rundreisen machen den Reiz dieser schönen Gegend zwischen Bodensee und Appenzellerland aus. Zudem sprechen zahlreiche kulinarische Spezialitäten wie die vier B (Bratwurst, Bürli, Biberli, Bier) für einen Aufenthalt in der Region.