

## Neustart in der schrägsten St.Galler Beiz

ST.GALLEN. Das geschichtsträchtige Restaurant zum Goldenen Schäfli in der Metzgergasse startet heute in eine neue Ära. Das neue Wirtepaar Mara Zwatz und Astrit Memetaj bleibt der Tradition verpflichtet, verspricht aber frischen Wind.

Beda Hanimann 6.8.2015



**Am Tag vor der Eröffnung: Gastgeberpaar Mara Zwatz und Astrit Memetaj in der schrägsten Beiz der Stadt. (Bild: Peter Käser)**

Alles ist in Schräglage. Der Pegel im Rotweinglas auf der Einladungskarte neigt sich nach links, Visitenkarte, Gutscheine, Speise- und Weinkarte sind am unteren Rand schräg beschnitten. Mit diesem gestalterischen Auftritt gelingt Mara Zwatz und Astrit Memetaj, dem neuen Wirtepaar im «Goldenen Schäfli», eine pfiffige Anspielung an die Geschichte des Altstadthauses.

Die Mittelfundamente des Hauses haben sich im Lauf der Jahrhunderte wohl infolge von Grundwasserabsenkungen gesetzt, so dass die Decken und Böden heute gehörig von der Horizontalen abweichen. Rund 30 Zentimeter Unterschied seien es von der Fensterfront bis zur Küche, sagt Mara Zwatz. Die schiefen Decken und Böden sind das Markenzeichen des «Goldenen Schäfli», das heute in eine neue Ära startet.

## Vom Zunfthaus zum Restaurant

Es ist das jüngste Kapitel einer Geschichte, die weit zurück reicht und auch vom Bauboom und Abbruchwahn im 20. Jahrhundert erzählt. Erbaut wurde das Haus an der Metzgergasse, die damals noch Hintergasse hiess, im 15. Jahrhundert. 1484 kaufte es die Metzgerzunft und richtete darin ihr Zunfthaus ein. Als 1798 die Zünfte aufgehoben wurden, wurde daraus ein Restaurant.

1866 tauchte erstmals der Name «Zum Goldenen Schäfli» auf. Dem drohte in den 1960er-Jahren ein jäher Tod. Eine Versicherungsgesellschaft hatte drei Liegenschaften am Anfang der Metzgergasse gekauft und ein Abbruchgesuch eingereicht.

## **Vor dem Abbruch gerettet**

Doch ein Aktionskomitee zur Erhaltung des «Goldenen Schäfli», das auf breite Unterstützung aus Politikerkreisen zählen konnte, vermochte mit einer von 4570 Personen unterschriebenen Petition den Abbruch zu verhindern. In der Folge ging die Liegenschaft an eine eigens gegründete Genossenschaft, die sie sanierte und 1979 als Restaurant wieder eröffnete. Damit blieb das älteste Zunfthaus der Stadt mit seiner spätgotischen Balkendecke erhalten. Während 36 Jahren führte die Familie Schudel dann «das schiefe Schäfli».

Nun übernimmt eine neue Generation. Mara Zwatz und Astrit Memetaj sind dankbar, dass sich damals Private für den Erhalt des ehrwürdigen Hauses eingesetzt haben. «Diese Zunftstube ist so geschichtsträchtig, der Raum spricht von sich aus, also soll man ihn sprechen lassen», sagt Mara Zwatz. Das hiess: Keine grossen Eingriffe, einfach entschlacken – sogar auf Vorhänge verzichtete sie. In der Zunftstube, dem Gasträum gegen die Gasse hin, wurde der Boden abgeschliffen, in der Küche einzelne Geräte ersetzt.

## **Vom «Marktplatz» ins «Schäfli»**

In sichtbar neuem Licht präsentiert sich die Stube gegen den Innenhof, die früher Hexenstube genannt wurde und nun die «Neue Stube» ist. Wände und Decken wurden aufgehellt, es gab neues Mobiliar sowie die für Sitzungen nötige Infrastruktur. Beide Stuben sind frei zugänglich. Die Bar im Parterre bleibt vorerst wie bisher erhalten (also auch als Fumoir), mit einer Gassenbestuhlung lassen sich Zwatz und Memetaj bis nächstes Jahr Zeit. Und freuen sich natürlich, wenn sich die Pläne für eine Neugestaltung und Pflasterung der Gasse in den nächsten Jahren konkretisieren.

Mara Zwatz und Astrit Memetaj sind keine Unbekannten in der St. Galler Gastronomieszene. Er lernte sein Metier in der damaligen «Markthalle» am Bohl bei Köbi Nett, arbeitete später in der Villa am See in Goldach und zuletzt im «Marktplatz». Dort war Mara Zwatz die letzten zehn Jahre Geschäftsführerin. Gemeinsam kam die Idee auf, selber ein Restaurant zu übernehmen, und schon vor drei Jahren, als sich ein Pächterwechsel abzeichnete, warfen die beiden ein Auge auf das schiefe Haus. Mit der Genossenschaft zum Goldenen Schäfli verstanden sie sich auf Anhieb bestens, Mara Zwatz lobt die gute Zusammenarbeit.

## **Frische über alles**

Kulinarisch orientiert sich das neue Wirtepaar an der Tradition des Hauses, die es aber mit modernen Impulsen bereichert, wie es sagt. Küchenchef Astrit Memetaj legt besonderen Wert auf Frische. Es soll unkompliziert und ungezwungen sein und auch Junge ansprechen, was sich auch an den günstigen Mittagsmenüs zeigt. Man solle im althehrwürdigen Haus den frischen Wind spüren. Und so stehen die Chancen gut, dass das alte Motto weiter gilt: Boden und Decke sind schief, sonst aber ist alles im Lot im «Goldenen Schäfli».