Die Brodworscht geht an...

Andreas Krähenbühl

Ein typisches Bild in einem Kinderzimmer: Die Lego-Piratenburg hat ausgedient und die einzelnen Steine wandern unsortiert in eine Box im Schrank. Schon bald hat man keine Ahnung mehr, zu welchem Set sie gehören. Der Lengwiler Hausmann erwirbt solche Legostein-Sammlungen, sortiert sie und verkauft sie als Set weiter. Fehlen Steine, kauft er diese dazu. Geld verdient der 42-jährige Thurgauer noch nicht viel mit seinem Hobby. Bei ihm steht der Umweltgedanke im Vordergrund. So können nicht mehr verwendete Legosteine problemlos aufbereitet werden und einem neuen Besitzer Spass machen. Im Auftrag der Kirchenpräsidentin der Gemeinde baute Andreas Krähenbühl kürzlich die Kirche Oberhofen aus 10 000 Legosteinen nach. Arbeitsaufwand: zwei Monate. Beim Sortieren helfen dem Lego-Fan seine zwei Söhne und seine Frau. Wenn das eigene Hobby anderen Menschen Freude bereitet, die Familie an einen Tisch bringt und sogar einen Beitrag zur Umwelt leistet – dann gibt's eine Brodworscht von uns!

Victor Rohner

Seit dieser Woche geht der 71-jährige Rheintaler auf TVO zum letzten Mal auf Sommertour. Die Wandersendung, die bei der Erstausstrahlung 2015 sofort einschlug, läuft in diesem Sommer letztmals auf dem Regionalfernsehsender. «Der Aufwand ist zu gross geworden», sagt Rohner, Produzent und Moderator der Sommertouren, dem «St. Galler Tagblatt». Und: «Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist.» In dieser Zeit hat der Medienprofi vieles erlebt. Ein Highlight auszuwählen, fällt dem ehemaligen SRF-Sportkommentator schwer. Auch wenn am 8. August die letzte Folge der Sendung über die Bildschirme flimmert: Rohner wird auch in Zukunft weiterwandern. Bald will er mit seiner Frau Carmen nach Nepal reisen, um den Annapurna zu umwandern. Zur Stärkung und gegen das Heimweh auf diesem Abenteuer spendieren wir ihm eine Brodworscht!

Gret Zellweger

Zwanzig Bilder, ein Dutzend Holzschnitte und drei Bronzegussarbeiten brachte die 73-jährige Künstlerin von Polen mit nach Hause ins Appenzellerland. Im Rahmen eines Artist-in-Residence-Stipendiums der Ausserrhoder Kulturstiftung verbrachte Gret Zellweger vergangenen Juli bis Oktober in Zakopane. Der Ort ist ein Zentrum handwerklicher Kunst und beherbergt eine Aussenstelle der Kunstuniversität «Jan Matejko Academy». Die Anfangszeit in Polen sei nicht einfach gewesen, denn alle Studierenden waren in den Semesterferien und das Wetter sei selten schön gewesen. So blieb jedoch mehr Zeit für die Kunst. Die in Polen entstandenen Kunstwerke der Teufenerin werden noch bis zum 29. September im Brauchtumsmuseum Urnäsch ausgestellt. Eine Worscht von uns für eine Künstlerin, die sich gerne auch mit über siebzig in neue Abenteuer begibt.

Rudy Van Kerckhoven

Ob in der Kunst oder der Religion: Für den kürzlich pensionierten Gossauer Pfarrer und Künstler gibt es weder den richtigen Malstil noch den richtigen Glauben. Dreissig Jahre lang übte der Belgier das evangelische Pfarramt in Gossau aus und fiel durch seine offene, liberale Einstellung stets positiv auf. Ob Predigt oder Hip-Hop-Tanzkurs – solange Menschen in der Kirche zusammen seien, gebe es keine Grenzen, wie das Gotteshaus genutzt werde. Dass er einmal Pfarrer werden möchte, das wusste er bereits als Kind. Als 14-Jähriger kehrte Rudy Van Kerckhoven dem Katholizismus den Rücken. In der evangelischen Kirche fühle er sich wohler. Hier waren auch kritische Gedanken erwünscht, erzählt der 65-Jährige dem «St. Galler Tagblatt». Als Van Kerckhoven vor genau dreissig Jahren die Stelle antrat, hatte die Kirche werktags noch geschlossen. Er schaffte es, einen Ort für Begegnungen in Gossau zu schaffen. Egal, an was man glaubt.

Feriengefühle kommen auf

Seit zehn Jahren nun schon führt Michela Abbondandolo das Restaurant Ilge mitten im Arboner Altstädtchen. Sie tut dies wie am Anfang mit viel Energie und ansteckender Begeisterung. Und die in Arbon aufgewachsene Köchin mit italienischer Herkunft ist auch ihrem Stil treu geblieben: der mediterranen Küche, die sie auf ihren Wanderjahren in verschiedenen Ländern in ihrem ganzen Reichtum kennengelernt hat. Den Testern von Gault Millau ist ihre Küche immerhin 13 Punkte wert. Der Guide Bleu führt «Michelas Ilge» in der Kategorie «Les sympas»: «Empfehlenswerte und sympathische Restaurants, die einen Besuch lohnen. Das Ambiente ist gemütlich, die Atmosphäre ungezwungen – es macht Spass, hier zu essen.» Das trifft es für die «Ilge» ganz genau, wo man sich in diesen Tagen auch gemütlich vor das Lokal setzen kann.

Wirtin Michela Abbondandolo vor dem Restaurant Ilge in Arbon. Bild: Urs Bucher

Michelas Ilge
Kapellgasse 6, 9320 Arbon
Tel. 071 440 47 48
www.michelasilge.ch
Öffnungszeiten: Di-Sa 9.30 bis 23.30 Uhr, So/Mo Ruhetage
Karte, monatlich saisonal angepasst: Vorspeisen ab 8.50, Pasta ab 18.–/28.– (Vorspeise bzw. Hauptgang), Fleischgerichte ab 29.50.

Kleine Reise nach Italien

Bei unserem Besuch wählte die Begleitung das 4-gängige Wochenmenü (68.–). Gleich der Auftakt war wunderbar: gebratene dünne Auberginenscheiben, darauf karamellisierte Cherrytomaten, Rucola, angeröstete Pinienkerne und eine Burrata, was zusammen im Gaumen ein köstliches Geschmackserlebnis ergab. Auf einen Pasta-Gang folgte ein aufgeschnittenes Entrecôte, Grana Kartoffelpüree und Gemüse, beides schmeckte ausgezeichnet. Ein weiterer Höhepunkt war das Dessert, eine Tarte Tatin aus Aprikosen, serviert mit Vanilleglacé. Nachdem man die Auberginenvorspeise des Wochenmenüs geteilt hatte, kamen auf der anderen Tischseite von der Monatskarte rassige Cavatelli – kleine muschelförmige Nudeln – mit Crevetten, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoncini und Rucola auf den Tisch (21.–). Danach gab es ein kräftiges Hohrückensteak vom Simmentaler Rind mit Kräuterbutter, köstlichem Sherryrisotto und Gemüse (38.–) und zum Dessert zwei Kugeln hausgemachtes Glace (6.50).

Als Weinbegleitung wählten wir von der Karte mit Schwerpunkt Italien einen Il Pino di Biserno 2015 aus dem toskanischen Bolgheri, eine volle, aromenreiche Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (81.–).

Michela Abbondandolo hat in den zehn Jahren viele Stammgäste gewonnen und ist inzwischen mit diesem oder jenem Sonderwunsch vertraut, wie sie sagt. Sie tut aber auch einiges für die Gäste. Monatlich, ausser in der Ferienzeit, findet ein Event statt, darunter eine Tavolata, ein besonderer Italienischkurs oder griechische Abende (nächstes Mal am 9. und 10. August). Über Mittag bietet die Köchin, die auch eine Stiftin ausbildet, vier Menüs an (ab 18.50), gutbürgerliche, wie sie sagt. Am Abend gibt dann aber wieder die mediterrane Küche den Ton an.

Urs Bader