

Einbruch in Drogerie

Bargeld In der Nacht von Samstag auf Sonntag sind unbekannte Täter in eine Drogerie an der Goliathgasse eingebrochen. Sie verschafften sich über die Haupteingangstür gewaltsam Zutritt ins Gebäude. Wie die Stadtpolizei mitteilt, durchsuchten sie bestimmte Behälter und entwendeten Bargeld im Wert von mehreren hundert Franken. Es entstand Sachschaden von gegen 1000 Franken. (kapo/cw)

Vorsorge im Alter

Vortrag Morgen Dienstag, 15 Uhr, findet im Pfarreizentrum St. Otmar an der Grenzstrasse 10 ein Vortrag zum Thema «Vorsorge im Alter» statt. Albert Baumgartner, Sozialarbeiter und Mitglied der Leitung der Pro Senectute, informiert über sinnvolle Vorkehrungen und beantwortet im Anschluss Fragen. (pd/cw)

Agenda

Heute Montag

St. Gallen
Singen im Kreis mit Sabina Ruhstaller, 17.30, Rosenbergstrasse 42b
Männer-Palaver: Sexualität, 18.30, Forum Mann, Neugasse 2
To Dance, Schülerinnen und Schüler der Tanzschule treten auf, 19.00, Grabenhalle
Psychosen vermeiden – dank Früherkennung mit Funda Akkus, 19.30, Klubschule im HB (Raum 122)
Brückenangebote, Infos über Lehrgänge, 19.30, GBS, Demutstrasse 115
On the Town, Musical, 19.30, Theater St. Gallen
Christoph Schappeler, der gelehrte Theologe mit Rudolf Gamper, 19.30, Festsaal St. Katharinen
Spieleabend, 19.30, Café Gschwend
Vincent Herring/Soul Chemistry, Jazz, 20.00, Einstein-Bistro
Schildkrötensoldat, Lesung mit Melinda Nadj Abonji, 20.00, Kellerbühne

Morgen Dienstag

St. Gallen
E-Book-Sprechstunde, 13.00–14.00, Bibliothek Hauptpost
Lou Andreas-Salomé, Filmbiografie, 14.00, Pro Senectute, Davidstrasse 16
Märchen für Erwachsene mit Kathrin Raschle, 14.00–15.30, Offene Kirche
Schreiben in digitalen Zeiten – wohin das führen mag mit Professorin Christa Dürscheid, 15.00, Lyceum-Club, Rorschacher Strasse 25
Was gibt es im Alter vorzusorgen? mit Albert Baumgartner, 15.00, Pfarreizentrum St. Otmar
Biblische Darstellungen und ihre Botschaft, Kathedrale erleben mit Niklaus Knecht-Fatzer, 16.00, Treff: Westeingang (Gallusplatz)
Café International, 16.00, Offene Kirche
Prinzhorns Schweizer und Karl Maximilian Württemberg, Führung durch die Ausstellung, 18.00, Museum im Lagerhaus
Protection, Führung durch die Ausstellung Bettina Pousttchi, 18.30, Lokremise
Glück kennt keine Behinderung, Vernissage Fotoausstellung Jenny Klestil, 18.30, FHS, Rosenbergstrasse 59
Herzschwäche – wenn dem Herz der «Schnuff» ausgeht mit Marc Buser und Micha Maeder, 19.30, Kantonsspital, Haus 21
Wie entsteht die Gestalt einer Pflanze? mit Markus Fopp, 19.30, Botanischer Garten
Offenes Singen, 19.30, katholisches Pfarreiheim Rotmonten
Matto regiert, Schauspiel, 19.30, Theater St. Gallen
Offenes Singen, 19.30, katholisches Pfarreiheim Rotmonten
Franz Füg – Neugier und Widerstand, Architektur im Film, 20.00, Kinok
Warum wir im Care-Sektor nicht so arbeiten können, wie wir es für richtig halten, Erfreuliche Uni mit Tove Soiland, 20.15, Palace

St. Galler Tradition aus dem Backofen

«Egal, wie es aussieht: Jedes Bürli ist schön»

Es fristet sein Dasein im Schatten der Bratwurst. Das Bürli, oder wie man in St. Gallen sagt: das St. Galler Bürli. Denn in der Gallusstadt ist das Bürli viel mehr als nur ein Bürli. Ein St. Galler Bürli, eben. Ein Stück Tradition. Ein Zusammenspiel von knuspriger Kruste und zarter Krume, aussen mehlig und schroff, innen seidig glänzend und weich.

Müsste sie sich zwischen Wurst und Bürli entscheiden, sie würde ohne Zögern das Bürli wählen, sagt Maja Tobler. Die Bäckerin und Konditorin aus Staad verkauft seit acht Jahren unter www.brotbackmischungen.ch ihre eigenen Mehlpackungen. Seit neustem ist auch eine St. Galler-Bürli-Mischung im Angebot, in einer hellen und einer dunklen Variante. Es ist das meistverkaufte Produkt im Sortiment. Tobler schickt die Mehlpackungen an Auslandsschweizer, liefert an Heimweh-St. Galler im ganzen Land, begrüsst Kursteilnehmer aus Uri, Basel und Bern in ihrer Backstube in St. Gallen. Für ein Ehepaar, das gerne segelt, füllt die 55-jährige besondere Kleinpackungen ab. Damit das Paar auch auf hoher See nicht aufs St. Galler Bürli verzichten muss.

So ist das mit dem St. Galler Bürli: Damit verbunden sind immer persönliche Geschichten. Fast jede und jeder ist mit einem ganz bestimmten Bürli von einem ganz bestimmten Beck aufgewachsen. Mit einem ganz bestimmten Geschmack also, den man seit der Kindheit kennt und als Erwachsener immer wieder sucht – leider aber immer seltener findet. Zwar gibt es Bürli mittlerweile an jeder Tankstelle. Aber mit dem Original haben diese von Maschinen geformten, mit Zusatzstoffen aufgemotzten Klone nichts mehr zu tun. «Das echte Bürli ist vom Aussterben bedroht», sagt Maja Tobler, die mit ihren Backmischungen und -kursen das Überleben der Bürli-Tradition sichern will. Was sie meint, versteht man



Eine Mehlpackung ergibt 20 Stück: Maja Tobler präsentiert frische Bürli in ihrer Backstube in St. Gallen.

Bild: Ralph Ribi

Vom Osten aus die Schweiz erobert

Herkunft Das genaue Alter des St. Galler Bürli ist schwer zu bestimmen, weil Brot ein Grundnahrungsmittel ist. Als gesichert gilt dagegen, dass sich das Bürli von der Ostschweiz aus Richtung Westen verbreitet hat. Die ältesten schriftlichen Belege eines Kleinbrotens namens Bürli stammen aus dem frühen 18. Jahrhundert, wie der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz auf seiner Website schreibt. Im Idiotikon, dem Schweizerdeutschen Wörterbuch, findet sich ein Zitat aus dem Jahr 1723 aus dem Appenzelerland, in dem von «Bürle» die Rede ist, die in Wirtshäusern serviert werden. (rbe)

spätestens dann, wenn man an einem Grillstand zur Bratwurst wieder einmal nur eine Scheibe Brot in die Hand bekommt.

Was macht das St. Galler Bürli aus? «Das Geheimnis ist das Wasser», sagt Tobler. Sie verwendet sieben Deziliter Wasser auf ein Kilo Mehl, mehr als für jedes andere Kleingebäck. Sie lässt den flüssigen Teig in einer Wanne gehen, wo er sich breitmachen kann. Mit mehligem Fingerspitzen sticht sie anschliessend die einzelnen Stücke aus dem Teig, lässt sie in einer fließenden Handbewegung aufs Backblech gleiten, immer zwei nahe beieinander, damit sie sich im Ofen miteinander verbinden können.

Eine Maschine würde innert Minuten hunderte, wenn nicht tausende Bürli formen und auf Ble-

chen platzieren. Alle gleich gross, alle gleich rund, alle perfekt, alle langweilig. Anders Bäckerin Tobler. Lässt sie den Teig einmal los, rührt sie ihn nicht mehr an, lässt die Bürli so, wie sie sind, auf dem Blech liegen. Obwohl da und dort ein Teigzipfel herausragt und jedes Exemplar Dellen hat. Für Tobler gehört das dazu: «Jedes Bürli darf so sein, wie es herauskommt. Egal, wie es aussieht: Jedes Bürli ist schön.»

So gesehen ist das St. Galler Bürli eben mehr als ein Stück Tradition. Es ist ein Plädoyer für mehr Vielfalt. Ein Gebäck gewordener Widerstand gegen das genormte Leben. Der widerborstige Begleiter der stromlinienförmigen Bratwurst, die sich von aussen immer gleich präsentiert. Bürli backen ist Divercity Management, würde der CEO sagen, der weiss, dass

bunt gemischte Teams die besten sind. Das gilt auch beim Backen: ein paar kantige, unförmige Bürli erfreuen Auge und Gaumen mehr als Fabrikbrötli, die wie aus der Form gestanzt sind und auch so schmecken.

Eine knappe halbe Stunde sind die Bürli schon im Ofen. Maja Tobler stülpt sich dicke weisse Handschuhe über und zieht das Blech aus der Hitze. Da liegen sie auf Backpapier: wohlgeordnet zwar, aber doch jedes ein Unikat. Weissmehl leuchtet auf goldgelber Kruste, Luftbläschen zeichnen sich dort ab, wo die Hefe am Werk war. Ein feines Knirschen erklingt beim ersten Bissen. Es stimmt, fürwahr: Für so ein Bürli lässt man jede Wurst stehen.

Roger Berhalter
 roger.berhalter@tagblatt.ch

Mit einem Knall den Winter vertrieben

Funkensonntag Auf dem Unteren Brühl wurde am Sonntagabend der Böögg angezündet. Knapp acht Minuten dauerte es, bis er explodierte. Für den Sommer verheisst das Gutes.

Von Gossau über Wittenbach bis Rorschacherberg wurde gestern in der ganzen Region der Funkensonntag gefeiert. Auch auf dem Unteren Brühl in St. Gallen brannte am Sonntagabend wieder der Böögg. Organisiert wurde der Anlass wie jedes Jahr vom Quartierverein Nordost-Heiligkreuz sowie der Jungwacht und Blauring Heiligkreuz. Weit über 100 Schaulustige versammelten sich vor der Tonhalle, um bei Wurst und Getränk gemeinsam den Winter zu vertreiben. Der St. Gallener Böögg brannte, trotz nasser Bedingungen und dem Schneefall in der Nacht auf Sonntag, zügig ab: Sieben Minuten und 40 Sekunden dauerte es, bis der Kopf der Figur schliesslich explodierte. Damit brannte der Böögg fast genau gleich lang wie 2017 – und einiges schneller als 2016. Der diesjährige Sommer kann sich der Legende nach also sehen lassen. (ghi)



Flammendes Spektakel: Der Böögg vor der Tonhalle brennt.

Bild: Urs Bucher

Biblische Szenen und ihre Botschaft

Führung Morgen, 16 Uhr, findet eine einstündige Führung der Reihe «Kathedrale erleben» statt. Treffpunkt ist beim Westeingang der Kathedrale (Seite Gallusplatz). Niklaus Knecht-Fatzer spricht über biblische Darstellungen mit befreienden und ermutigenden Botschaften. (pd/cw)

Gratulation

Marie-Milly Sutter kann heute im «Josefshaus» ihren 92. Geburtstag feiern. Bewohner und Team des Pflege- und Betagtenheims gratulieren und wünschen alles Gute.

Universität

Heute Montag

St. Gallen
Promotionsfeier: Übergabe der Urkunden und Verleihung der Doktorate mit Ansprache Professor Thomas Bieger, 17.15, HSG 02-001 (Aula)