

Podium über neues Busnetz

Wittenbach Im Dezember 2018 kommt es auf dem Busnetz der Stadt St.Gallen und der Region zu einigen bedeutenden Anpassungen: Die Verknüpfung der VBSG-Linie 3 mit der Linie 7 nach Abtwil sowie die Erweiterung nach Wittenbach. Das bedeute, dass der Postautokurs 203 nach Wittenbach künftig durch eine VBSG-Verbindung ersetzt werde, heisst es in einer Mitteilung. Doch was bringen diese Änderungen und wer kommt für die Kosten auf? Fragen um Fragen, die die FDP Wittenbach-Muolen klären möchte. Anlässlich des FDP-Netzwerks lädt die Partei kommenden Dienstag, um 19.30 Uhr, zu einer Podiumsdiskussion ein. Diese findet im Werkhofsaal beim Gemeindehaus Wittenbach statt. Es referieren Markus Schait und Florian Jud vom Amt für öffentlichen Verkehr sowie Walter Schwizer, Leiter Postauto Ostschweiz, Ralf Eigenmann, Leiter VBSG, und Wittenbachs Gemeindepräsident Fredi Widmer. Die Gesprächsleitung hat Corinne Allenspach, Ressortleiterin Gossau und Region St.Gallen des St.Galler Tagblatts. (pd/ad)

Journal

Kasperli besucht die Kinder in Muolen

Muolen «Tra-tra-trallala, der Kasperli ist wieder da» – so heisst es am kommenden Mittwoch in Muolen. Denn trotz Fernsehen und grossem Unterhaltungsangebot habe das Kasperltheater für Kinder nichts von seiner Faszination verloren, schreibt das Elternforum im Gemeindeblatt. Beginn ist um 14.30 Uhr im Vereinslokal. Eintritt kostet sechs Franken.

Agenda

Heute Freitag

Engelburg

Verkehrsverein Engelburg, Hauptversammlung, 18.45, Alte Turnhalle

Mörschwil

Neubau Mehrzwecksaal, öffentliche Projektauflage, 10.00–12.00, Gemeindehaus

Morgen Samstag

Wittenbach

Schloss Dottenwil, Museum offen, 14.00–20.00, Restaurant offen, 14.00–23.00

Finissage, Ölgemälde Ernesto Schneider, 14.00–20.00, Schloss Dottenwil

Talzé-Gottesdienst

17.00, katholische Kirche St. Ulrich

Metal Kapelle, Rock, Pop, Volksmusik & Co, 20.00, Schloss Dottenwil

Der «Hirschen»-Wirt sagt Adieu

Wittenbach Wenn morgen Samstag um 11 Uhr die Austrinkete beginnt, geht eine Ära zu Ende: Fast 90 Jahre lang gehörte der «Hirschen» der Familie Trunz. Dabei wollte Werner Trunz eigentlich nie Wirt werden.

Corinne Allenspach
corinne.allenspach@tagblatt.ch

Punkt 9 Uhr kommen die ersten Gewerbler zum Znüni. «Hoi Peter, hoi René», grüsst Werner Trunz und schon rattert die Kaffeemaschine. Aus der Küche riecht es bereits nach gebratenen Zwiebeln und Fleisch, und es wird eifrig geschnipselt und vorbereitet. Schliesslich wird auch an diesem Mittag wieder jeder Tisch im «Hirschen» mindestens einmal besetzt sein. Auch wenn alles so aussieht wie immer, es ist nichts wie immer: Morgen Samstag ist der «Hirschen» nach 34 Jahren letztmals unter der Führung von Werner Trunz offen (siehe Kasten). Gleichzeitig endet damit nach fast 90 Jahren die Ära Trunz in dritter Generation. «Ich hätte nicht gedacht, dass die Emotionen so hochgehen bei mir», räumt Werner Trunz ein. Aber trotz gemischter Gefühle – es stimme so für ihn. Er freue sich auf das, was komme. Mehr Zeit für alles, was bisher zu kurz kam: Freunde, die Jagd, Velotouren oder Wanderungen.

Mehr Essen verkauft dank Rauchverbot

Seit bald 300 Jahren thront der «Hirschen» auf Wittenbachs Dorfhügel. 1738 erbaut, tagte früher auch der Gemeinderat in der Dorfbeiz. Knapp 200 Jahre später, 1928, erwarb Werner Trunz' Grossvater das Restaurant, das er später seinem Sohn übergab. 1980 hat Werner Trunz das Zepet übernommen – nachdem sein Vater jung gestorben war. «Ich war von Anfang an eigentlich kein Wirt», sagt der heute 64-jährige, der damals bereits eine

«Ein Saal ist das, was eine solche Dorfbeiz am Leben erhält.»

Werner Trunz
«Hirschen»-Wirt in Wittenbach



«Als Kind war ich nie gern im Restaurant», sagt Werner Trunz, der seit 1980 bis auf einen zweieinhalbjährigen Unterbruch immer im «Hirschen» in Wittenbach gewirtet hat. Bild: Ralph Ribi

Metzgerlehre abgeschlossen hatte und kurz vor Ende seiner Kochlehre stand. Als Kind sei er nie gern im Restaurant gewesen, weil er nicht gewusst habe, was er mit den Gästen reden solle. Das hat er als Wirt rasch gelernt. «Ich bin buchstäblich in diese Aufgabe hineingewachsen», sagt Trunz. Und längst weiss er: Gut kochen allein genügt nicht, um eine Dorfbeiz über Jahrzehnte erfolgreich zu führen. «Die Kommuni-

kation mit den Gästen ist das A und O.» Vor rund einem Jahr hat Trunz den «Hirschen» an die Wohnbaugenossenschaft St.Gallen verkauft. Am 11. Mai wird der neue Pächter, der 41-jährige gebürtige Pakistani Qaisar Butt, das Restaurant nach kurzer Umbauzeit wieder eröffnen.

Vieles hat sich geändert, seit Werner Trunz den «Hirschen» übernommen hat, einiges ist gleich geblieben. Etwa das Am-

biente. Der Stil sei noch wie anno 1953, sagt Trunz, der beim Räumen auf Zeichnungen aus dieser Zeit gestossen ist. Längst der Vergangenheit gehört hingegen die Kegelbahn an. An ihrer Stelle baute Trunz 1989 den heutigen Saal, der mit Versammlungen, Hochzeiten, Geburtstagen oder Traueressen stets gut ausgelastet war. «Ein Saal ist das, was eine solche Dorfbeiz am Leben erhält.» Geändert haben sich auch

die Gäste, nicht zuletzt wegen des Rauchverbots. Anders als andere Wirte will sich Trunz aber nicht beklagen. Im Gegenteil, er sieht das positiv. «Seit man nicht mehr rauchen darf im Restaurant, habe ich viel mehr Essen verkauft.» Dafür sei die Zahl der Feierabendgäste zurückgegangen.

Weiterkochen in der Hubertushütte

Trunz' Spezialität, wie könnte es als Metzger und Jäger anders sein, waren all die Jahre die Fleischgerichte. Während der Wildwochen kamen die Gäste jeweils von weit her. Die Wildsaisons sind es denn auch, die Trunz speziell in Erinnerung blieben, aber auch die früheren Faschnachtsbälle im «Hirschen». «Die sind bei den alten Wittenbachern noch sehr präsent», sagt er und schmunzelt. Ein Highlight jüngerer Zeit ist die Wittenbacher Genusswanderung. Siebenmal organisiert von den Hobbyköchen, zu denen auch Trunz gehörte. Bis zu 250 Personen nahmen jeweils teil, im August 2016 zum letzten Mal. Die Hobbyköche haben ihren Club inzwischen aufgelöst.

Kochen, das wird Werner Trunz aber weiterhin. Während der Schiessaison wird er Freitag und Samstag die Gastronomie in der Jagdschiessanlage Hubertus Wittenbach betreiben. Geplant ist auch, Bankette anzubieten.

Und was wird er aus seiner «Hirschen»-Zeit am meisten vermissen? Trunz muss nicht lange überlegen: «Bis jetzt kamen die Leute zu mir. Jetzt muss ich quasi zu den Leuten.»

Austrinkete

Morgen Samstag öffnet Werner Trunz den «Hirschen» auf dem Dorfhügel letztmals als Wirt. Die Austrinkete beginnt um 11 Uhr mit Open End. Zuccherino alias Renato Mariana aus Arbon mit Band werden die Gäste mit Live-musik unterhalten. Dazu gibt's Essen und Trinken mit Preisen wie vor 30 Jahren. Etwa eine Bratwurst vom Grill für drei Franken, Fleischkäse mit Kartoffelsalat für fünf oder ein Schweinssteak mit Pommes frites für zwölf Franken. Vergünstigte Preise gibt es bereits heute Freitag. Am 11. Mai eröffnet der «Hirschen» nach einem Umbau unter neuer Leitung. (cor)

Schöner und moderner, aber ohne unnötigen Luxus

Muolen Heute erklärt der Projektausschuss das Bauprojekt für den neuen Mehrzwecksaal und steht für Fragen zur Verfügung. Der Gemeinderat steht voll und ganz hinter dem Projekt.

Seit dem Planungs- und Baukredit zum Neubau des Mehrzwecksaals in Muolen stattgegeben wurde, hat sich einiges getan: Der Gemeinderat hat den Beschluss zur Projektauflage gefällt, und die Baueingabe ist erfolgt. Seit letztem Dienstag liegen der zugehörige Teilzonenplan und das Bauprojekt selbst öffentlich auf, und die Bevölkerung hat die Möglichkeit, diese im Gemeindehaus einzusehen. Heute Freitag stehen zwischen 10 und 12 Uhr Personen

aus dem Projektausschuss für Fragen zur Verfügung.

«Der alte Saal hat sein Lebensende erreicht», sagt Gemeindepräsident Bernhard Keller. Jetzt gebe es einen Aufbruch zu neuen Ufern. «In verschiedenen Sitzungen wurden die Bedürfnisse der Vereine und weiteren Nutzer geprüft», sagt Keller. So sei unter anderem geklärt worden, wie gross die Bühne sein müsse oder wie die Küche möbliert werde. Dies sei gut umge-



Der alte Adler-Saal in Muolen.

Bild: Benjamin Manser

setzt worden, ohne unnötigen Luxus. Der Gemeinderat stehe voll und ganz hinter dem Projekt.

«Gemäss heutigem Stand kann die Kostenvorgabe von 4,5 Millionen Franken inklusive Vereinsräume eingehalten werden», sagt Keller. Der neue Saal bietet Platz für 400 Personen. Es sei mit verschiedenen Planern gearbeitet worden, um beispielsweise die Bühnentechnik auf einen für die Anlässe tauglichen Stand zu bringen. Der bestehende Adler-Saal

wurde auch öffentlich vermietet. Dies wird auch mit dem neuen Saal der Fall sein, sagt Keller. «Vermutlich zieht der neue Mehrzwecksaal auch mehr Leute und andere Anlässe an als früher, da er schöner, etwas grösser und vor allem moderner wird als der alte.» Wenn es keine Einsprachen dagegen gibt, soll der Bau im Oktober 2017 starten. (hw)

Infos im Gemeindehaus
Heute Freitag, 10 bis 12 Uhr