

Neuer Pächter in der «Krone»

Lenggenwil Gemäss einer Mitteilung von der Gemeinde Niederhelfenschwil hat im Sommer das von Frank und Leonida Melliger geführte Restaurant Krone vorerst seine Türen für Gäste geschlossen. Nun freue sich die Krone Lenggenwil GmbH, in der Familie Widmer neue Pächter gefunden zu haben.

An seiner letzten Sitzung hat der Gemeinderat René Widmer das Gastwirtschaftsapatent erteilt. Der traditionsreiche Betrieb ist seit Anfang Oktober wieder geöffnet. Die Gemeinde Niederhelfenschwil zeigt sich erfreut darüber, dass so schnell eine Nachfolgelösung gefunden werden konnte. (pd)

Gespräch über Lebensqualität

Wil Die Verantwortlichen des Kafi TrotzDem freuen sich, am Freitag, 4. Oktober, viele Gäste begrüßen zu dürfen. Es findet im Peter Kafi an der Lerchenfeldstrasse 3 statt. Der Anlass sei sehr ungezwungen, man dürfe auch gerne einfach mal vorbeischaun.

Die Konsumation erfolge auf eigene Rechnung. Das Kafi TrotzDem dauert von 14.30 bis 17 Uhr. Es werde über das wichtige Thema Lebensqualität gesprochen und selbstverständlich bleibe dazwischen auch Zeit für andere Themen. (pd)

WILER ZEITUNG

Verleger: Peter Wanner.
Chefredaktor CH Media: Patrik Müller (pmü).
 Geschäftsführung: Michael Wanner a.i.
 Chief Product Officer: Mathias Meier.
 Werbemarkt: Markus Fischer, Paolo Placa.
 Nutzemarkt: Bettina Schibli.

Redaktion Wiler Zeitung

Simon Dudle (sdu, Leiter), Larissa Flammer (lfs, Stv.), Andrea Häusel (ah), Zita Meienhofer (zi), Michael Nittaus (mn), Pablo Rohner (rop), Alain Rutishauser (ar), Lara Wüest (law).
 Adresse: Obere Bahnhofstrasse 35 (Eingang Rückseite), 9500 Wil, Telefon 071 913 28 28, E-Mail: redaktion@wilerzeitung.ch.

Redaktion St. Galler Tagblatt

Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Noemi Heule (nh, Stv., Tagesleiterin), Daniel Walt (dwa, Stv., Leiter Online).

Ressortleitungen: Christina Genova (gen, Ostschweizer Kultur), Michael Genova (mge, Ostschweiz), Thomas Griesser (T.G., Wirtschaft Ostschweiz), Patricia Loher (pl, Sport), Julia Nehmiz (miz, Appenzeller Zeitung), Simon Dudle (sdu, Toggenburger Tagblatt und Wiler Zeitung), Yvonne Stadler (ys, Produktion und Gestaltung), Daniel Wirth (dwi, St. Gallen/Gossau/Rorschach).

Adresse: Fürstentlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon: 071 272 77 11, E-Mail: zentralredaktion@tagblatt.ch.

Zentralredaktion CH Media

Chefredaktion: Patrik Müller (pmü, Chefredaktor), Doris Kleck (dk, Stv./Co-Leiterin Inland und Bundeshaus), Yannick Nock (yno, Stv./Leiter Online), Raffael Schuppisser (ras, Stv./Leiter Kultur, Leben, Wissen).

Leitung Produktion & Services: Robert Bachmann (bac).

Ressortleitungen: Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (wan, Co-Ressortleiterin), Doris Kleck (dk, Co-Ressortleiterin); Ausland: Fabian Hock (fho, Ressortleiter); Wirtschaft: Florence Vuichard (fv, Ressortleiterin); Kultur: Julia Stephan (st, Teamleiterin); Leben/Wissen: Sabine Kuster (kus, Teamleiterin); Sport: François Schmid (fsc, Ressortleiter).

Adresse: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Telefon: 058 200 58 58, E-Mail: redaktion@chmedia.ch.

Service

Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 058 200 55 55, E-Mail: aboservice@chmedia.ch.

Technische Herstellung: CH Media Print AG, Im Feld 6, Postfach, 9015 St. Gallen.

Anzeigen: CH Regionalmedien AG, Wiler Zeitung, Obere Bahnhofstrasse 35, 9500 Wil, Telefon 071 913 28 34, E-Mail: inserate-wilerzeitung@chmedia.ch.

Auflage und Leserschaft: Wiler Zeitung: Verbreitete Auflage: 7 817 Ex. (WEMF 2023). Gesamtausgabe St. Galler Tagblatt: Verbreitete Auflage: 89 972 Ex. (WEMF 2023). Davon verkaufte Auflage: 55 354 Ex. (WEMF 2023). Leser: 248 000 (MACH Basis: 2023-2). Verbreitete Auflage Gesamtausgabe CH Media: 292 018 Ex. (WEMF 2023). Davon verkaufte Auflage: 273 333 Ex. (WEMF 2023).

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG. Beteiligungen unter www.chmedia.ch.

Ombudsmann: Hans Fahrlander, ombudsstelle@chmedia.ch CH Regionalmedien AG, Ombudsstelle, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau.

Henessenmühle eröffnet wieder

Das Wirtepaar Silja Notter und Wolfgang Schlager begrüsst in der Henessenmühle bei Niederbüren wieder Gäste.

Rita Bolt

Um die ländlich gelegene Henessenmühle zwischen und Niederbüren und Gossau war es in den vergangenen Jahren ruhig geworden. Es gab mehrere Pächterwechsel, und immer wieder versuchten Gastronomen, mit ihren Konzepten und Ideen dem Anwesen mit Restaurant und den verschiedenen Gebäuden Leben einzuhauchen. Dies mit mehr oder mit weniger grossem Erfolg.

Nun sind in der Henessen Silja Notter und Wolfgang Schlager mit Familie eingezogen. Sie sagen: «Die Henessenmühle soll wieder ein lebendiger Treffpunkt für die ganze Bevölkerung werden. Für Familien, Wanderer, Vereine, Senioren, für alle, die Lust haben, bei uns einzukehren.»

Pläne für die Zukunft haben sie viele, denn eine solch schöne Liegenschaft mit so vielen Nebengebäuden will das Pächterpaar nutzen. Als Hochzeitslocation beispielsweise; im Riegelhaus führt die Stadt Gossau ein Trauzimmer für standesamtliche Trauungen, aber auch für freie Trauungen bietet sich das Gelände an. Der grosse Vorplatz mit Brunnen könne für Apéros oder als Gartenwirtschaft genutzt werden. Es sollen Weihnachtsessen stattfinden, in der grossen Scheune könnten bis zu 300 Personen bewirtet werden. Grosse Säle für Veranstaltungen oder Versammlungen gebe es in der Region nur wenige. «Säle sind ein Bedürfnis», sagt die Gastronomin. Das Pächterpaar will sich nun aber zuerst mit einer guten Küche etablieren.

Paar wirtete früher in der «Sonne» in Gossau

In den vergangenen Wochen haben sich Silja Notter und Wolfgang Schlager mit den drei Kindern in der Henessenmühle eingerichtet. Obwohl noch viel Arbeit ansteht, werden sie das Speiserestaurant am nächsten Wochenende eröffnen. Das Paar hat die letzten vier Jahre im Gasthaus Hotel Sonne in Gossau gewirtet. Der Vertrag wurde aus mehreren Gründen frühzeitig aufgelöst. Die Parkplatzsituation habe zu Problemen geführt, mit der Kapazität der Küche seien sie am Anschlag gewesen, und ohne Gartenplätze sei es schwierig, einen gewinnbringenden Umsatz zu erwirtschaften, sagt die 36-jährige. Zudem habe ihnen der Saal gefehlt. In der Henessenmühle hätten sie mehrere Möglichkeiten, Gäste zu bewirten und etwas aufzubauen.

Im Restaurant Henessenmühle war in den vergangenen fünf Jahren bei Pächter José Pereira Gourmet angesagt. Das wird sich ändern: Das neue



Silja Notter und Wolfgang Schlager mit den Kindern Luana (links), Nina (Mitte) und Kilian (rechts) und Köchin Carina Kurmann (zweite von rechts). Bild: Rita Bolt



Das Restaurant Henessenmühle bei Gossau.

Bild: Benjamin Manser (11.10.2016)

Pächterpaar setzt auf eine gutbürgerliche Küche. «Bürgerlich passt doch viel besser in diese ländliche Gegend», sagt Silja Notter.

Mit kleinen Anpassungen werden die gleichen Menüs wie in der «Sonne» angeboten. Klassiker wie Rahmschnitzel mit Nudeln, Rösti mit Leberli, oder Cordon bleu mit Pommes frites. «Bei uns bekommt man auch einen Wurst-Käse-Salat oder einfach nur einen Salatteller», sagt die Pächterin.

Neu auf der Karte sei Fleisch vom heissen Stein. Das oberste Gebot sei für sie, dass die Qualität, die Frische sowie der Preis stimmen. Was immer möglich,

Historische Henessenmühle

Die Henessenmühle mit Mühle, Sägerei, Gastwirtschaft und Mosterei wurde gemäss der Website der Stadt Gossau 1492 erstmals urkundlich erwähnt. Um 1650 wurden das Hauptgebäude und die Getreidemühle erstellt. Im Februar 1985 brannte das Hauptgebäude bis auf die Grundmauern ab. Mit viel Liebe zum historischen Detail wurde das Gebäude wieder

aufgebaut. Das Kellergebäude (angeschrieben mit Mosterei) wurde 1787 erstellt. Es ist ein schmuck gestalteter Zweckbau aus einer Zeit, in der Bauherr und Baumeister auch Nebengebäude gediegen wirken liessen. Das Alter und seine unverfälscht erhaltene Erscheinungsform machen es zu einem der kostbarsten Stücke im Henessenmühlensemble. (rb)

kaufe sie in der Region ein, und Spätzli, Salatsaucen, Pizzateig und vieles mehr werde selbst hergestellt.

Küchenchefin ist Carina Kurmann. Sie hat schon in der «Sonne» gekocht. Im Moment seien sie dabei, noch eine Bewilligung für einen Kochlehrling zu erhalten, sagt Notter. Im Service ist sie selbst tätig mit ihrem Sohn Kilian, der die Ausbildung als Restaurationsfachmann macht.

Henessenmühle bekommt einen Lieferdienst

Während der Corona-Zeit hat sich die gebürtige Aargauerin mit ihrem Team – damals noch

in der «Sonne» – einen Hauslieferdienst aufgebaut. «Die Sonne musste während der Pandemie geschlossen bleiben, und wir wollten trotzdem arbeiten.» Der Lieferdienst habe eingeschlagen wie eine Bombe.

Dieser werde nun auch wieder in der Henessenmühle angeboten. «Fast alles, was auf unserer Karte steht, liefern wir auch nach Hause», sagt die Wirtin. Es sei zwar logistisch eine Herausforderung, für den Lieferdienst und das Restaurant gleichzeitig zu kochen. «Wenn wir weitere Hilfe brauchen, werden wir Personal einstellen», sagt die Chef. (bl)

Der erste Lebendpreis kommt vom Neuhof

In sieben Monaten findet in Bazenheid das Toggenburger Verbandsschwingfest statt.

Dasselbe OK, das Mitte Juni in Bazenheid das Wiler Buebeschwingfest sowie das Frauen- und Meitlischwingfest durchführte, stellt Ende April 2025 auch das Toggenburger Verbandsschwingfest auf die Beine. Bis die ersten Schwinger die Sägemehringe betreten, dauert es noch rund sieben Monate, trotzdem läuft im Hintergrund schon die Vorarbeit.

Es ist die Zeit, in der Gabenchef Dani Bösch gefragt ist, denn am 27. April wollen die erwarteten 120 teilnehmenden Schwinger ihren Preis aus einem schönen Gabentempel auslesen. Die Besten erwarten wiederum



Gabenchef Dani Bösch, Züchter Gabriel Bissig und Spender Kurt Hohenstein (von links) mit Kälbli Enzian. Bild: Beat Lanzendorfer

Lebendpreise. Der erste ist schon bekannt. Es ist das am 21. September geborene Kälbli Enzian aus dem Stall von Gabriel Bissig vom Neuhof, Bazenheid.

Gespendet wird es von Kurt Hohenstein aus Bazenheid. Dazu erklärt Gabenchef Dani Bösch: «Enzian ist der dritte Lebendpreis beim Toggenburger Verbandsschwingfest.» Man kann somit davon ausgehen, dass noch weitere folgen werden. Das Verbandsschwingfest in Bazenheid, bei dem rund 2000 Zuschauerinnen und Zuschauer erwartet werden, ist nur einer der Höhepunkte in der Region, auf den sich die Schwinger-

freunde im kommenden Jahr freuen dürfen. Am 25. Mai treffen sich die Schwinger dann zum St. Galler Kantonalen in Unterwasser. Auch hier haben die Verantwortlichen mit OK-Präsident Urs Abderhalden ihre Arbeit längst in Angriff genommen.

Bevor Ende August 2025 in Mels der neue Schwingerkönig gekürt wird, lädt das OK des Schwägalp Schwinget am 17. August zum Bergfest am Fusse des Säntis. Mit dem Wolzenalp Schwinget, 7. September, das jeweils im Wechsel mit dem Herbstschwingertag organisiert wird, endet in der Region die Schwingsaison im Jahr 2025. (bl)