

abo+

## Italianità bis ins letzte Detail: Die neue «Osteria San Gallo» am St.Galler Bohl setzt auf traditionelle Küche und mediterranes Flair

Im ehemaligen «Nonolet» an der St.Galler Schwertgasse ist wieder Leben eingekehrt. Die «Osteria San Gallo» kombiniert Nonnas Küche mit kulinarischen Innovationen.

Luca Ghiselli

02.07.2020, 18.00 Uhr

abo+

Exklusiv für Abonnenten



Inhaber Giuseppe Ventre (links) und Küchenchef Luciano Di Guida in der neuen Osteria.

Bild: Ralph Ribl (30. Juni 2020)

Vom Deckblatt der Weinkarte lachen zwei Paare. Die Mode verrät es: Das Bild wurde in den 1950er-Jahren aufgenommen. «Das sind meine Eltern», sagt Giuseppe Ventre. «Und das die Eltern meines Geschäftspartners.» Darunter steht: «Ogni vino racconta una storia», jeder Wein erzählt eine Geschichte.

In diesem Fall ist es die Geschichte zweier italienischer Ehepaare. Die Väter aus der Basilicata im Süden, die Mütter aus der norditalienischen Region Veneto. Vor über 60 Jahren haben sie die Stadt St.Gallen als Wahlheimat auserkoren.

Und es ist die Geschichte ihrer Söhne, die hier zusammen aufgewachsen

sind – und nun an der Schwertgasse 1, einen Steinwurf vom Bohl entfernt, im ehemaligen «Nonolet» eine Osteria eröffnet haben.

Wer das Lokal betritt, wähnt sich fast in Italien: Brioche, Sfogliatelle, Cannoli, die Espresso-Bar. Der Lardo, die Coppa, der Grappa. Bis ins letzte Detail ist das Lokal so ausgestattet, wie man es von Como bis Reggio Calabria kennt. «Ich importiere die Produkte selbst», sagt Ventre.



Auch fürs klassisch-italienische Frühstück ist in der Osteria gesorgt.

Bild: Ralph Ribi

Einst habe er einen kleinen Feinkostladen an der Neugasse betrieben. Jetzt ist der gelernte Textiler einen Schritt weiter gegangen und hat seinen ersten eigenen Gastronomiebetrieb eröffnet.

### **Mamma macht mit 87 immer noch Gnocchi**

Mamma Bruna – die Mutter von Giuseppe Ventre – steht auch mit 87 Jahren noch immer in der Küche. Einmal die Woche, immer mittwochs, Gnocchi für die Osteria ihres Sohnes. Sonst hält Chefkoch Luciano Di Guida die Stellung in der Küche. Acht Jahre lang war er Sous-Chef im «Segreto», dem Haute-Cuisine-Lokal am Abacus-Platz in Wittenbach.

Von 16 Gault-Millau-Punkten zur Osteria mit währschaften Gerichten. Wie geht das zusammen? Ventre sagt:

**«Der Standard auf dem Teller soll  
Sterneküche sein. Aber ich habe keine  
Ambitionen, Punkte zu holen.»**

Schliesslich müsste dann das Heimelige, Rustikale, das eine traditionelle Osteria ausmache, weichen. «Wir versuchen, Tradition und Innovation hier zusammenzuführen.»



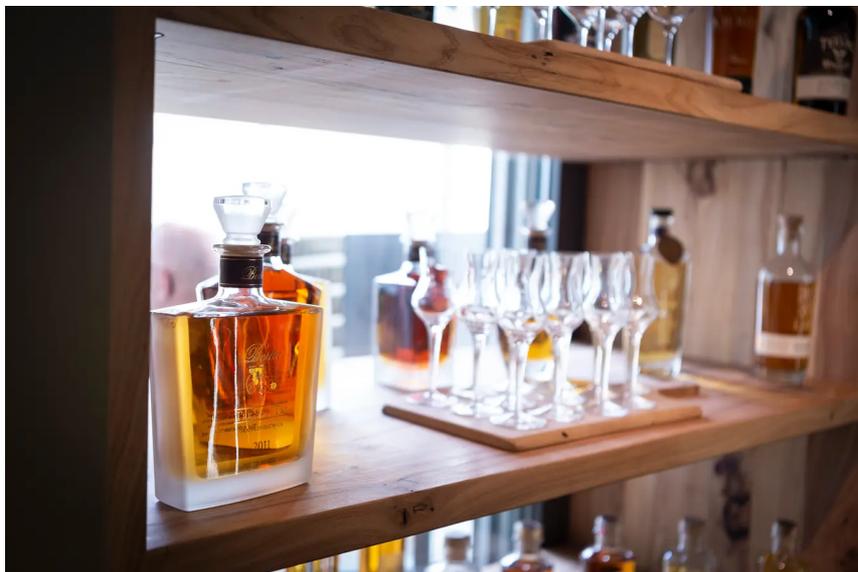
Die neue Osteria mit Aussensitzplatz.

Bild: Ralph Ribi

Als Lokal hat er sich das ehemalige «Nonolet» ausgesucht. Das Café war vom ehemaligen Geschäftsführer und Teilhaber der benachbarten Privatbank Wegelin eröffnet worden. Nachdem der Pächter Ende 2018 die städtische Liegenschaft verliess, stand es einige Zeit leer. «Wir haben an einer Ausschreibung teilgenommen, uns aber keine grossen Chancen ausgerechnet. Als die Stadt uns im Oktober 2019 dann den Zuschlag gegeben hat, waren wir überrascht», sagt Ventre.

### **Corona hat die Eröffnung verzögert**

Nach anderthalb Jahren ist nun mit der Eröffnung der «Osteria San Gallo» vis-à-vis des Waaghhauses wieder Leben eingekehrt. Eigentlich hätte das Restaurant bereits Ende April öffnen sollen, durch die Coronapandemie verzögerten die Umbauarbeiten und damit auch die Eröffnung um Monate. Hat Giuseppe Ventre an seiner Entscheidung gezweifelt? «Nein», sagt er. Die Osteria sei eine Herzenssache. Und die zahlreichen positiven Rückmeldungen der ersten Gäste bestätigten ihn darin, dass er auf dem richtigen Weg sei.



Ventre plant einen «Grappa di San Gallo».

Ralph Ribi

Ventre ist noch lange nicht fertig, wie er sagt. Gemeinsam mit seinem Geschäftspartner importiert er seit 2019 seinen eigenen «Prosecco di San Gallo», der in der Nähe von Valdobbiadene in der Heimat ihrer Eltern hergestellt wird – und auch den sizilianischen Torrisi-Kaffee führt Ventre selbst ein. Bald soll ein St.Galler Grappa folgen, auch ein eigener Gin ist in der Pipeline.

Und der Chef bildet sich derzeit zum Weinakademiker weiter. «Der Wein ist ein zentrales Element jeder Osteria.» Im Angebot hat er über 100 Weine und Proseccis – alle aus Italien. «Wir haben eine Linie, die ziehen wir durch», sagt Giuseppe Ventre und zeigt auf die Aussenbestuhlung auf dem Vorplatz. «Jetzt fehlen nur noch die Palmen.»

## Mehr zum Thema

### **Pächter hat das Restaurant Nonolet verlassen: Raiffeisen will nun das Haus verkaufen**

Christoph Renn · 04.01.2019



## Für Sie empfohlen

[Weitere Artikel >](#)

---

## Aktuelle Nachrichten



• CORONA-NEWTICKER

### Das BAG meldet 29'887 Coronafälle ++ 122 Spitaleinweisungen und 18 Todesfälle

Alle Neuigkeiten, Reaktionen und Hintergründe zur Coronapandemie  
in unserem Newsblog.

Online-Redaktion · vor 43 Minuten

• SUPER-G IN  
WENGEN

### Odermatt rast zu nächstem Heimsieg - Feuz erlebt Schrecksekunde

Gabriel Vilares · vor 31  
Minuten

STAATSANWALTSCHAFT  
ST.GALLEN

### Er wollte ein neunjähriges Mädchen «mieten»: Ex- Gemeindeschreiber von Steinach soll vier Jahre in Haft wegen diverser Delikte gegen sexuelle Integrität

13.01.2022

abo+ UNVERÖFFENTLICHTES  
PAPIER

### Bund greift durch: Wo am Arbeitsplatz FFP2-Masken künftig Pflicht sind

Pascal Michel · 13.01.2022

MEDIENPAKET

### Umstrittene Bundeshilfe für die Medien: Was Sie vor der Abstimmung wissen müssen

Francesco Benini ·  
13.01.2022

---

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung,  
Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne  
vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.