

Montag, 27. Dezember 2021

Leserbrief

«Wir können nicht genug danken»

«Nur noch Schutt und Asche», Ausgabe vom 14. Dezember

Es ist uns ein Bedürfnis, uns für die grossartige Arbeit der Feuerwehren beim Grossbrand in St. Josefen zu bedanken. Durch den mustergültigen Einsatz war das Feuer nach 90 Minuten unter Kontrolle und ein Übergreifen auf Nachbarhäuser konnte vermieden werden. Für uns Bewohnerinnen und Nachbarn waren die Glut- und Holzklotze, die weit über die Nachbarliegenschaften katapultiert wurden, sehr bedrohlich. Es hat uns beeindruckt, wie umsichtig und einfühlsam die Kantonspolizei die Evakuierung vornahm und wie selbstverständlich die Nachbarschaftshilfe funktionierte. Auch Rettung und Sanität war jederzeit einsatzbereit. Gemeindepräsident Boris Tschirky war die ganze Zeit vor Ort und sehr um die evakuierten Nachbarn besorgt. Wir können uns nicht genug bei allen den Personen bedanken, die alles zum Schutz von uns Anwohnerinnen und Anwohnern und zum Erhalt von Hab und Gut gegeben haben.

Trudi und René Allenspach, St. Josefen

ST. GALLER
TAGBLATT

Verleger: Peter Wanner.
Leiter Publizistik: Pascal Hollenstein (pho).
Geschäftsführung: Dietrich Berg.
Chief Product Officer: Mathias Meier.
Werbebrand: Stefan Bai, Paolo Placa.
Nutzermarkt: Zaira Imhof, Bettina Schibli.

Redaktion St. Gallen, Gossau und Rorschach
Daniel Wirth (dwi, Leiter), Luca Ghiselli (ghi, Stv.), Sandro Büchler (sabu), Michel Bertscher (mbu), Diana Hagmann-Bula (dbu), Marlen Hämmerli (mha), Dinah Hauser (dih), Rudolf Hirt (rhi), Melissa Müller (mem), Julia Nehmiz (miz), Reto Vönschen (vro), Christina Weder Bruderer (cw), Perrine Woodliff (wo).
Telefon: 071 227 69 00; E-Mail: stadtredaktion@tagblatt.ch, redaktion@tagblatt.ch, redaktion@tagblatt.ch

Redaktion St. Galler Tagblatt
Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Jürg Ackermann (ja, Stv., Tagesleiter), David Angst (da, Chefredaktor Thurgauer Zeitung), Odilia Hiller (oh, Stv., Regionalleiterin), Daniel Walt (dwa, Stv., Leiter Online).

Ressortleitungen: Christina Genova (gen, Ostschweizer Kultur), Michael Genova (mge, Ostschweiz), Thomas Griesser (T.G., Wirtschaft Ostschweiz), Patricia Lohrer (pl, Sport), David Scarano (dsc, Appenzeller Zeitung), Simon Dudle (sdu, Toggenburger Tagblatt und Wiler Zeitung), Armando Bianco (ab, Werdenberger und Obertoggenburger), Yvonne Stadler (ys, Produktion und Gestaltung), Daniel Wirth (dwi, St. Gallen/Gossau/Rorschach).

Adresse: Fürstenlandstrasse 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), Roman Schenkel (rom, Stv./Leiter Nachrichten und Wirtschaft), Raffael Schuppisser (ras, Stv./Leiter Kultur, Leben, Wissen).

Leitung Produktion & Services: Umberto W. Ferrari (uwf).
Ressortleitungen: Inland und Bundeshaus: Anna Wanner (wan, Co-Ressortleiterin), Doris Kleck (dk, Co-Ressortleiterin); News Service: Samuel Thomi (sat, Leiter); Wirtschaft: Florence Vuichard (fv, Ressortleiterin); Kultur: Stefan Künzli (sk, Teamleiter); Leben/Wissen: Katja Fischer De Santi (kat, Co-Teamleiterin); Sabine Kuster (kus, Co-Teamleiterin); Sport: François Schmid (fsc, Ressortleiter); Ausland: Fabian Hock (fho), Samuel Schumacher (sas).

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, St. Galler Tagblatt, Fürstenlandstrasse 122, 9001 St. Gallen, Telefon 071 272 77 77, E-Mail: inserate-tagblatt@chmedia.ch.

Abonnementspreise: Print und Digital: Fr. 49.– pro Monat oder Fr. 542.– pro Jahr; Digital Plus: Fr. 33.– pro Monat oder Fr. 368.– pro Jahr; Digital: Fr. 14.50 pro Monat oder Fr. 145.– pro Jahr (inkl. MWST).

Auflage und Leserzahlen: St. Galler Tagblatt: Verbreitete Auflage: 27 861 Ex. (WEMF 2021). Davon verkaufte Auflage: 24 001 Ex. (WEMF 2021). Gesamtauflage: Verbreitete Auflage: 99 439 Ex. (WEMF 2021). Davon verkaufte Auflage: 95 350 Ex. (WEMF 2021). Leser: 253 000 (MACH Basic 2021-2).

Herausgeber: CH Regionalmedien AG, Malhofstrasse 76, 6002 Luzern. Die CH Regionalmedien AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der CH Media Holding AG. Beteiligungen unter www.chmedia.ch

ch media

Von der Schulbank auf die Bühne

Simon Bächtiger spielt zum zweiten Mal die Hauptrolle in einem Musical des Theatervereins Fürstenland Gossau.

Rita Bolt

Simon Bächtiger hat Träume: Er möchte als professioneller Musicaldarsteller auf vielen Bühnen stehen und in verschiedene Rollen schlüpfen; vielleicht sogar in einem Musical des Theaters St. Gallen oder im nahen Ausland mitspielen. An grossen Castings wird er aber erst teilnehmen, wenn er die Ausbildung in der Musical Theater School in Zürich abgeschlossen hat. «Das dauert noch zwei Jahre», sagt der 36-jährige, der gleichzeitig als Primarschullehrer in Jonschwil tätig ist. Mit der Arbeit als Lehrer finanziert er sich die Ausbildung der Musicalschule.

Diese hat er nun bis am Sommer unterbrochen, weil er die Hauptrolle in «Wie man Karriere macht, ohne sich anzustrengen» des Theatervereins Fürstenland in Gossau spielt. Die Produktion ist eine bissige Musical-Satire. Bächtiger sagt: «Dieses Engagement ist eine riesige Chance für mich.» Er freut sich auf das Zusammenspiel des Ensembles und darauf, etwas Grosses zu erarbeiten.

Auf der Seebühne in Kreuzlingen

Bächtiger spielt den cleveren J. Pierrepont Finch, der in einem New Yorker Wolkenkratzer immer zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort ist. «Er sagt seinen Namen während des Stücks bestimmt etwa 15 Mal, damit ihn sich alle in der Firma merken können», erzählt Bächtiger lachend. Finch sei durchtrieben, mehr Schein als Sein.

Charakterzüge, die nicht zu Bächtiger passen. Im Gegensatz zu Finch freut er sich darüber, wenn andere Darsteller brillieren. «In der Musical Theater School lernt man nicht nur das Handwerk, sondern auch viel über sich selber.»



Der 36-jährige Simon Bächtiger wagt den Spagat zwischen Musicalbühne, Theaterschule und seiner Tätigkeit als Primarlehrer.

Bild: Andri Vöhringer

Simon Bächtiger ist, wie er sagt, in einer bodenständigen Familie in Eschenbach aufgewachsen. Sein Vater habe Musik gemacht, eine eigene Band gehabt. Der Sohn steht ihm in nichts nach: Er spielt Gitarre,

Schlagzeug und Saxofon. Bächtiger schrieb und führte eigene Kindermusicals auf. Im Sommer 2021 stand er für das Musical «Die Schweizermacher» in Kreuzlingen auf der Seebühne und er ist bereits für die nächste

Produktion «Lysistrate» gebucht.

Lust am Singen erst beim zweiten Anlauf geweckt

Im Herbst spielt er in «Saligia», einem Musicalprojekt der Zür-

cher Hochschule der Künste. Geplant gewesen wäre auch ein Auftritt in «Dinner & Show» von Peter John Farrowski im St. Galler Pfalz Keller. Doch der Anlass unter dem Titel «Welcome to Paradise Cafe» ist auf Frühjahr 2022 verschoben worden. Farrowski ist übrigens Bächtigers Gesangslehrer in Abtwil. «Er ist super und für meine Stimmentwicklung wichtig», schwärmt Bächtiger.

Obwohl der Primarlehrer schon immer gerne gesungen hat, hat er die Leidenschaft für die Musicalbühne erst vor einigen Jahren wiederentdeckt. Seraina Stark, die wie die ganze Familie Stark Mitglied im Theaterverein Fürstenland ist, und selber spielt, unterrichtet ebenfalls in Jonschwil und hat den Lehrerkollegen nach Gossau geholt. 2019 hat er im Musical «Hairspray» erstmals eine Hauptrolle gespielt. «Das hat so grossen Spass gemacht.» Und die Lust auf mehr Bühnenpräsenz geweckt; er startete an der Musical Theater School.

Er will weiter Erst- und Zweitklässler unterrichten

Die Proben für das Musical «Wie man Karriere macht, ohne sich anzustrengen» sind im Gange. Die Energie der ganzen Theatertruppe sei mitreissend. Bächtiger schätzt die Herausforderung neben seiner Tätigkeit als Lehrer von Erst- und Zweitklässlern. Er sei sehr gerne Lehrer und werde diese Tätigkeit vorläufig nicht aufgeben. Wie seine Karriere als Musicaldarsteller weitergehe, werde sich weisen. Er freue sich zuerst auf die Arbeit mit dem gesamten Theaterensemble, in dem auch seine Lebenspartnerin mitspielt.

Hinweis: Vorstellungen vom 22. April bis 14. Mai im Fürstenland Gossau. Vorverkauf www.theaterverein.ch

Lockdown ermöglicht eigenen Laden

Seit Mitte Dezember werden im Feinkostladen Noi Due Gustus in Abtwil italienische Delikatessen verkauft. Die Inhaber betreiben ein Haus weiter eine Pizzeria.

Sabrina Manser

Mit den Farben Grün, Weiss, Rot und der Aufschrift «Noi Due», auf Deutsch so viel wie «wir zwei», sind in Abtwil an der Hauptstrasse 28 und 30 gleich zwei Häuser beschildert. Das eine ist ein italienisches Restaurant, das es seit drei Jahren gibt. Das andere, Noi Due Gustus, ist ein Laden für italienische Feinkost, der am 13. Dezember seine Türen öffnete.

«Es macht Freude, dass wir nun auch in einem Laden italienische Delikatessen anbieten können», sagt Vincenzo Spina, der zusammen mit seinem Freund aus der Kindheit, Massimo De Fino, das Restaurant sowie den Laden betreibt. «Unsere Produkte kommen direkt aus Italien, ausserdem haben wir

Bioprodukte und glutenfreie Pasta.»

Die Regale sind nicht nur mit verschiedenen Saucen und Pastagefüllt. Auch Konfitüren, Ein-

gemachtes Öl, Essig und Tee sind zu finden. Hinter der Theke sind 50 italienische Käse- und Fleischsorten sowie Antipasti angerichtet. Ums Eck befindet

sich das Weinregal. In der Preisklasse von 14 bis 68 Franken lassen sich hier 50 verschiedene Weine finden. Edle Flaschen Grappa sind in Holzkisten verpackt. Auch Panettone darf um diese Jahreszeit nicht fehlen. Ein paar Spezialitäten, wie zum Beispiel die Wurst Nduja, kommen aus dem Heimatdorf der beiden Kalabrier.

Der Laden sei zwar erst seit kurzem offen, aber die Geschäfte würden gut laufen, sagt Spina. Apéroplatten und Geschenkkörbe seien vor Weihnachten beliebt gewesen. Ebenso können im Noi Due Gustus Apéros veranstaltet werden.

Die freie Zeit nutzen

Eigentlich wollte das Zweier-team vor etwa zwei Jahren, also

ein Jahr nach der Eröffnung der Pizzeria, ein zweites Restaurant eröffnen. «Dann kam leider Corona.» Wegen der momentan geltenden Schutzmassnahmen haben sich die zwei Kalabrier dann für einen Feinkostladen entschieden. «Während des Lockdowns hatten wir Zeit, unsere Idee zu konkretisieren.»

«Für mich war es schon immer das Ziel, einmal selbstständig zu werden», sagt Spina. Vor über zehn Jahren ist er in die Schweiz gekommen und hat mit einer Saisonstelle in Samnau angefangen. Ein Jahr später ist Massimo De Fino nachgereist. Während er dort blieb, zog es Spina in ein Restaurant in Thuisis und später nach Appenzell. Nun sind die beiden in Abtwil.

www.noiduegustus.ch



Vincenzo Spina und Massimo De Fino haben sich mit dem eigenen Restaurant und Laden einen Traum erfüllt.

Bild: Sabrina Manser