

Auszeichnung «Historisches Restaurant des Jahres 2025»

Baratella, St. Gallen

Das Restaurant Baratella am Unteren Graben in St. Gallen ist seit Jahrzehnten eine Institution, die oft als «Kronenhalle der Ostschweiz» bezeichnet wird. Der junge italienische Einwanderer Salvatore Baratella kam 1905 nach St.Gallen. Er integrierte sich relativ schnell und konnte eine klassische Schweizer Bierkneipe zu einem kulinarischen Tempel der italienischen Küche ausbauen, die bis heute seinen Namen trägt. Der Umbau in den 1930er Jahren bleibt bis heute prägend für den historischen Look. Die Tradition wird heute durch die Familie Marchesoni in jeglicher Hinsicht weitergeführt.

Die Geschichte kam jedoch erst 1930 mit dem entscheidenden Umbau des Restaurants durch den Architekten Ernst Häny richtig ins Rollen. Dieser realisierte 1926/27 auf der gegenüber liegenden Strassenseite ein grosses Wohn- und Geschäftshaus mit einem markanten zylinderförmigen Kopfbau. Im Unterschied zu dieser hybriden Moderne formte er beim Baratella die neu vorgezogene Restaurant-Fassade mit dem Eingang und den grossen Fensterscheiben zu einer Einheit in einer zurückhaltenden Modernität, die perfekt mit der Ausstattung im Innern zusammen spielt.

Der Speisesaal mit dem lindengrün angemalten Holztäfer, den weiss gedeckten Tischen und den klassischen Thonet-Stühlen strömt eine fast Zen-mässige Ruhe aus. Dazu gibt es gut integrierte Einsprengsel wie modern gestaltete Eckbänke oder eine Buffetvitrine aus den 30er Jahren zu finden. Als Ausnahme in diesem ausgewogenen Raum könnte man die beiden in eklektischer Metallarbeit gefertigten Garderobenständer aus früherem Mobiliarbestand bezeichnen. Dieser Kontrapunkt im Dekor führt beidseitig von der Eingangstür fast tunnelartig ins Restaurant. Und sobald die Kleider hängen, hilft diese «Konstellation» die Akustik zu verbessern.

In den 1950er Jahren kaufte die Stadt die Liegenschaft auf und sie kam auf eine Abbruchliste für ein Projekt der Gewerbeschule, das schlussendlich nicht realisiert wurde. So überlebte das Restaurant Baratella im Zustand der 1930er Jahren. Die Familie Baratella übergab 1963 das Zepter an den Koch des Hauses, Benjamino Marchesoni, und dieser wiederum an seinen Sohn Franco, der das Restaurant weiterhin erfolgreich führt.

Die Stadt versetzte 2012 die Toiletten vom Keller ins Parterre und liess sie zeitgemäss modern, ohne aufdringliche Design-Ausrutscher ausstatten. Bei dieser letzten Restauration schwärmte der Verfasser der Baudokumentation vom Restaurant-Raum als «Refettorio», in dem man sich fast in Mailand fühle. Hier trifft sich die St. Galler Intelligenza zum Mittag- und Nachtessen. Die Speisekarte ist auch 100 Jahre später traditionsgemäss italienisch mit gleichbleibendem Angebot. Die Rezepturen wurden über Generationen hinweg 1:1 übernommen. Das Baratella pflegt auch die Kunst, an den Wänden, aber auch auf der Menükarte, die alle zwei Jahre aufwendig gedruckt, von einem ausgewählten Künstler gestaltet wird.

Dem Restaurant Baratella kann man kaum mit den üblich aufgezählten Beschreibungen von raffinierten Details einer Stilepoche beikommen. Es ist nicht Neues Bauen, es ist nicht Art déco, es ist bescheiden, aber es fühlt sich alles richtig an. Man kann optimal das Essen und die Gespräche geniessen und es plätschert keine Backgroundmusik. Das Baratella hat einfach Stil!

Verfasser: Marcel Just,
18. November 2024, jury@icomos.ch