Bildungs- & Begegnungszentrum (BBZ) St. Gallen,  
Programm August und September 2025

# Datenübersicht im August und September

Montag, 4. August; Jassrunde  
Dienstag, 5. August; Bräteln im Witenwald  
Montag, 11. August; Floristik Workshop mit Cornelia Köchli  
Montag, 18. August; Jassrunde  
Montag, 25. August; Floristik Workshop mit Cornelia Köchli  
Montag, 1. September; Jassrunde  
Dienstag, 2. September; Besuch Team BBZ Lausanne  
Freitag, 5. September; Besichtigung des Botanischen Gartens  
Montag, 8. September; Floristik Workshop mit Cornelia Köchli  
Montag, 15. September; Jassrunde  
Freitag, 3. Oktober; Wanderung über den Steinigen Tisch  
  
Montag, 4. August 2025; kochen

Heute gibt es Teigwaren mit verschiedenen Saucen zur Auswahl: eine Gorgonzolasauce, eine klassische Bolognese sowie eine Cinque-Pi Sauce oder Basilikumpesto Sauce. Dazu servieren wir einen Maissalat. Zum Dessert gibt es ein Stück Marmorkuchen.

Dienstag, 5. August 2025; Bräteln im Witenwald in Goldach

Weil es im vergangenen Jahr so toll war, gehen wir auch diesen Sommer wieder im Witenwald zum Bräteln.

Die Grillstelle befindet sich im Witenwald in Obergoldach direkt an einem kleinen Bach. Nebst dem fest installierten Grill gehören eine offene Feuerstelle mit Sitzgelegenheiten sowie ein Unterstand mit Bänken und Tischen zur Anlage. Es steht auch eine Toitoi-Toilette zur Verfügung.

Die kurze Wanderung vom Bahnhof Goldach zur Grillstelle dauert etwa 20-30 Minuten. Essen und Getränke soll bitte jeder selbst mitbringen. Ebenfalls Geschirr und Besteck, wer so etwas braucht für das Mittagessen.

Treffpunkt: 10.00 Uhr, Hauptbahnhof St. Gallen, Oberhalb Haupttreppe. Wir nehmen die S2, St. Gallen ab 10.08, mit Ankunft in Goldach um 10.21 Uhr. Ihr könnt gerne auch in Goldach Bahnhof dazustossen. Treffpunkt in Goldach 10.25 auf der Seite des Busbahnhofes.

Ab St. Gallen wird Euch ein Teammitglied begleiten. Wer eine Begleitung für diesen Ausflug braucht, bitte selbst darum kümmern. Die anderen Teammitglieder, die an diesem Tag arbeiten, treffen wir dann direkt an der Feuerstelle.

Der Ausflug findet nur bei schönem Wetter statt und in diesem Fall ist das BBZ nicht geöffnet. Es gibt kein Verschiebedatum. Bei unsicherem Wetter bitte am 04. August im BBZ anrufen, ob der Ausflug stattfindet. Anmeldeschluss ist Montag, 4. August 2025. Bei schlechtem Wetter ist das BBZ normal geöffnet.

Montag, 11. und 25. August und 8. September; Floristik Workshop mit Cornelia Köchli

Cornelia wird mit Euch Trockenblumenkugeln herstellen. Ihr könnt eine Kugel mit Trockenblumen bestecken. Cornelia wird das Material mitbringen und mit Euch pro Person eine Kugel herstellen. Ein Anschauungsbeispiel ist bei Silvia im Büro falls jemand gerne einen Blick darauf werfen möchte, um sich ein genaueres Bild davon zu machen. Das Material kostet pro Person CHF 5.00 und kann direkt am Workshoptag beglichen werden. Es können am 11. und 25. August je zwei Personen am Workshop teilnehmen und am 8. September 4 Personen. Bitte mit der Anmeldung bekanntgeben, an welchem Datum ihr teilnehmen möchtet. Es wird eine Warteliste geführt, falls die Workshops schnell ausgebucht sind. Der Workshop startet um 10.15 Uhr und dauert so lange, bis Ihr alle Euer Produkt hergestellt habt. Danke Cornelia für dieses Angebot!

## Donnerstag, 6. August 2025; kochen.

Den Start nach dem Sommerferien machen wir mit Rühreivariationen auf Toast. Es gibt zur Auswahl, Rührei mit Erbsli und Schnittlauch und Rührei mit Crevetten, Zwiebeln und Dill. Dazu ein sommerlicher Salat und zum Dessert frische Ananas mit caramellisierten Nüssen.

Montag, 11. August 2025; kochen  
Ein unkompliziertes, aber feines Menü erwartet uns heute: Gschwellti mit Gemüse zum Dippen. Zum Abschluss gibt es einen American Cheesecake mit Heidelbeeren.

## Donnerstag, 14. August 2025; kochen

Ein feiner Fleischkäse aus dem Ofen, Country Cuts und gedämpfte Tomaten ist das heutige Menü. Dazu ein Salat und zum Dessert ein Zitronencake. Für die Nichtfleischesser gibt es einen Grillkäse.

Montag, 18. August 2025; kochen

Heute servieren wir Blätterteig mit Basilikum-Poulet. Die vegetarische Variante sind Spinatkissen, ebenfalls im Blätterteig. Dazu gibt es grünen Salat, Randensalat und Tomatensalat. Als Dessert gibt es Melone auf Joghurt-Mousse.

## Donnerstag, 21. August 2025; kochen Weil Silvia in Wien ist, werde ich, Kaitlyn, heute Riz Casimir mit Poulet oder Tofu kochen. Dazu ein grüner Salat. Zum Dessert servieren wir einen Mandelkuchen.

Montag, 25. August 2025; kochen

Zum Mittagessen gibt es heute Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat. Für die Vegetarier gibt es ein Vegiplätzli. Dazu ein sommerlicher Melonensalat, und als Dessert eine Schokomousse-Torte.

Donnerstag, 28. August 2025; kochen  
Wie zu Omas Zeiten. Chässchnittä, dazu Rüeblisalat und Gurkensalat. Zum Dessert einen Cake mit Weinbeeren und kandierten Früchten.  
  
Montag, 1. September 2025; kochen

Heute kochen wir Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce mit Nudeln. Die vegetarische Variante besteht aus Pilzen in Senfsauce. Dazu gibt es Erbsen und Rüebli sowie einen grünen Salat. Zum Dessert erwartet Euch ein Joghurt-Trauben-Dessert im Glas.

Dienstag, 2. September; Besuch des Teams des BBZ Lausanne

Da am 3. September der SBV Departementsausflug im Appenzellerland stattfindet, welcher übrigens von uns als BBZ St. Gallen Team für alle ca. 70 Personen organisiert wird, kommt das Team des BBZ Lausanne bei uns vorbei. Sie reisen einen Tag früher in die Ostschweiz und verbinden das mit einem Besuch des BBZ St. Gallen.

Donc, si vous voulez utiliser vos connaissances en français, passez au BBZ. Nous servirons également un dessert à tous l'après-midi.

Nous souhaitons la bienvenue à l'équipe de Lausanne au BBZ de Saint-Gall.

## Donnerstag, 4. September 2025; kochen

Eine feine sämige Tomatensuppe mit Pizzaschnecken ist das heutige Menü. Dazu gibt es einen knackigen Salat und zum Dessert ein Apfel-Mascarpone Schichtdessert im Glas.

Freitag, 5. September; Besichtigung des Botanischen Garten in St. Gallen mit Führung

Jeder kennt den Botanischen Garten sicherlich im Minimum vom Hören Sagen. Wir haben die Möglichkeit, den Botanischen Garten während einer einstündigen Führung näher kennenzulernen und uns von Blumen, Pflanzen, Düften und Geräuschen verzaubern zu lassen.

Die Führung dauert eine Stunde und startet um 13.00 Uhr, vor dem Eingang zum Tropenhaus.

Treffpunkt ist entweder direkt um diese Zeit beim Eingang zum Tropenhaus oder um 12.00 Uhr im BBZ. Wir werden dann den Bus bis Neudorf nehmen der 12.16 Uhr ab Wilen fährt. Von dort den restlichen Weg zu Fuss in den Botanischen Garten gehen. Ca. 10 Minuten. Im Anschluss können wir, wenn jemand noch Lust hat, im Restaurant Stephanshorn einen Einkehrschwung machen. Das ist dort, wo wir jeweils das Weihnachtsessen haben. Wer für diesen Ausflug eine Begleitperson benötigt, bitte selbst darum bemüht sein. Der Ausflug wird durch eine Person des BBZ begleitet. Das BBZ bleibt den ganzen Tag geöffnet. Anmeldeschluss ist 29. August 2025.

Montag, 8. September 2025; kochen

Heute gibt es gefüllte Zucchini mit roten Linsen. Dazu servieren wir einen Salat, und zum Dessert gibt es einen Quitten-Birnen-Strudelkuchen.

## Donnerstag, 11. September 2025; kochen

Heute, ein Schweizer Zmittag. Schweinsvoressen mit Polenta, dazu Broccoli und Blumenkohl. Die Vegivariante ist gemischtes Gemüse mit Cashewnüssen an einer feinen Weissweinsauce. Zum Dessert ein Zwetschgenblechkuchen.

Montag, 15. September 2025; kochen

Zum Mittagessen servieren wir Käsespätzli mit Spinat und Pilzen. Dazu gibt es einen grünen Salat. Zum Dessert gibt es einen Mississippi Cake.

Donnerstag, 18. September 2025; kochen  
Silvia ist in den Ferien. Heute gibt es Tortellini mit Cinque-Pi-Sauce und grünem Salat. Als Abschluss servieren wir eine Heidelbeercreme mit Quark.

## Montag, 22. September 2025; kochen

Ein Schweizer Klassiker steht auf dem Menü: Rösti mit Bratwurst und brauner Sauce. Für die Vegetarier gibt es ein Vegiplätzli. Dazu servieren wir einen Salat mit Hüttenkäse und zum Dessert einen Beerenblechkuchen.

## Donnerstag, 25. September 2025; kochen

Silvia ist in den Ferien. Heute machen wir es uns einfach – und lecker: Wir bestellen Pizza! Ob klassisch oder kreativ belegt – für alle ist etwas dabei. Pizza kostet entsprechend dem, was ihr bestellt. Ebenfalls die Getränke direkt gemäss Bezug in der Kaffeekasse begleichen.  
  
Montag, 29. September 2025; kochen  
Der Herbst zieht ein: Es gibt im Ofen gebackene Süsskartoffeln mit Fleischvogel. Die vegetarische Variante wird mit einer Tofu-Gemüse-Sauce serviert. Ein grüner Salat begleitet das Gericht. Zum Dessert gibt es Zwetschgentaschen.  
  
Freitag, 3. Oktober; Wanderung über den Steinigen Tisch

Einige von Euch haben immer mal wieder den Wunsch geäussert, eine etwas längere Wanderung als nur einen Spaziergang zu machen. Das machen wir heute. Wir wandern über den Steinigen Tisch, den Ausflugsberg zwischen Bodensee und Appenzellerland. Startpunkt der Wanderung ist die Postautohaltestelle Nagelstein oberhalb Staad und Endpunkt der Bahnhof Rheineck. Die gesamte Wanderung dauert ca. 2 Stunden und beinhaltet auch einen etwas steileren Abstieg Richtung Thal/Rheineck. Es besteht die Möglichkeit im Restaurant Steiniger Tisch noch einzukehren und den Durst zu löschen.

Wir treffen uns um 10.00 Uhr am Bahnhof St. Gallen oberhalb der Haupttreppe und nehmen um 10.18 Uhr das Postauto Richtung Rheineck mit Ankunft in Nagelstein um 11.10. Zusteigemöglichkeiten entlang der Route sind natürlich möglich. Bitte mit der Anmeldung bekanntgeben, wer wo einsteigt! Für die Rückreise nach St. Gallen nehmen wir die S4 oder die S2 ab Rheineck. Wer eine andere Rückreise plant, bitte selbst organisieren. Ebenfalls, wer eine Begleitperson braucht für diesen Ausflug, für diese selbst besorgt sein. Bitte beachtet, dass ihr gutes Schuhwerk braucht. Sandalen oder Flipflops sind ungeeignet.

Anmeldeschluss ist Freitag, 26. September. Die Wanderung findet bei trockenem Wetter statt und wird von einer Person des BBZ begleitet. Das BBZ ist an diesem Tag normal geöffnet.

## Agenda: 25.10.25, Hauptversammlung 07.11.25, Führung in der Hundertwasser Markthalle in Altenrhein 14.11.25, Rumtasting Glen Farn 21.11.25, Guezlä im BBZ 16.12.25, Glühwein am St. Galler Weihnachtsmarkt 19.12.25, Weihnachtsessen 05.01.26, Wir begrüssen das Neue Jahr mit einem Apéro Riche 20.01.26, Workshop Apérogebäck herstellen 10. 02.26, Shopping im Outlet in Landquart 26. 02.26, Fondueplausch bei Gourmet Helg in Romanshorn

Wir wünschen Euch eine gute Zeit!

Euer BBZ-Team