



Zeigte keine Berührungängste: Beatrice Egli bei der Eröffnungsfeier der Special Olympics National Summer Games im Kybunpark.

Bild: Michel Canonica

Startfeld wird Teil von Switzerland Innovation Park Ost

St. Gallen Startfeld und der Switzerland Innovation Park Ost fusionieren per sofort. Wie das Innovationsnetzwerk in einer Mitteilung schreibt, stimmten die jeweiligen Gremien der Fusion am 15. Juni zu. Mit dem Zusammenschluss erreicht der Innovationspark ein Hauptziel für 2022: den Aufbau funktionsfähiger Strukturen auf dem Campus Lerchenfeld in St. Gallen.

Der Switzerland Innovation Park Ost wurde bewusst im Westen der Stadt St. Gallen auf dem Campus Lerchenfeld angesiedelt, wo Startfeld seit 2016 zu Hause ist und inzwischen über 6500 Quadratmeter Fläche belegt. Unter anderem haben hier rund 30 Start-ups, die innovative Produkte und Dienstleistungen auf den Markt bringen wollen, ihre Büros, Werkstätten und Labors. Seit der Gründung 2010 wurden über 900 Arbeitsplätze geschaffen und Investitionen von über 100 Millionen Franken ausgelöst.

Viele Berührungspunkte – Synergien nutzen

Beide Organisationen sind nicht nur im gleichen Gebäude untergebracht, sondern haben auch mit Kanton und Stadt St. Gallen, der Empa, der HSG und der Fachhochschule Ost wesentliche Überlappungen in der Trägerschaft, weshalb die Fusion schon in der Antragsphase des Innovationsparks Ost angedacht wurde.

Von der Fusion profitieren beide Organisationen. Für Startfeld vergrössert sich – mit Blick auf den Nebenstandort Buchs und das Einzugsgebiet des Innovationsparks – der mögliche Wirkungsbereich. Zudem können im Kontext des Innovationsparks Dienstleistungen professionalisiert werden. Der SIP Ost hingegen kann funktionierende Strukturen und etablierte Angebote übernehmen und darauf sein Innovationszentrum aufbauen, das auch für Start-ups von Nutzen ist. (red)

«So will ich mein Bestes geben»

Viola Amherd, Beatrice Egli, Christa Rigozzi: Viel Prominenz an der Eröffnungsfeier der St. Galler Summer Games.

Stefan Marolf

So viele Fahnen wie am Donnerstagabend wurden wohl noch nie im Espenblock geschwenkt – an der Eröffnungsfeier der Special Olympics National Summer Games im St. Galler Kybunpark tauchten Tausende davon die Fankurve des St. Galler Stadions für einmal nicht in Grün, sondern in Lila.

Zum Auftakt der Sommer-spiele für Menschen mit geistiger Beeinträchtigung lud das Organisationskomitee in den Kybunpark. Das Motto «St. Gallen

mit allen» war schon beim Einmarsch der Athletinnen und Athleten allgegenwärtig: Neben dem FC Energie Sommeri, dem Säntisblick Degersheim oder dem Shark Team Ticino stellen auch Andorra, Estland oder Norwegen eine Delegation für die St. Galler Spiele. Eine Dreiviertelstunde dauerte es, bis alle Teams und insgesamt rund 2000 Teilnehmende gebührend empfangen waren und ihren Platz auf dem Rasen vor der Bühne eingenommen hatten.

Christa Rigozzi eröffnete den zweiten Teil der Feier mutig: «St. Gallen, pass auf, die Lu-

ganesi sind hier.» Für ihre Anspielung auf den verlorenen Cupfinal kassierte die Moderatorin Buhrufe, aber das Publikum konnte ihr nicht lange böse sein.

Beatrice Egli bringt Stimmung

Ihren Nadelstich in Richtung der blutenden Fanherzen machte Rigozzi mit einem unterhaltsamen Interview wieder gut. Sie bat den St. Galler Basketballer Alexandros Melidis zu sich auf die Bühne und fragte ihn nach seinen Zielen bei den Summer Games. «Es geht um den Spass,

Medaillen habe ich schon so viele», antwortete Melidis schelmisch.

Den nächsten Gast kündigte Rigozzi als «die höchste Sportlerin des Landes» an: Verteidigungsministerin Viola Amherd dankte allen, die ihren Teil zum Grossanlass beitragen, und sagte: «Ich wünsche Ihnen und uns allen fröhliche, unfallfreie und unvergessliche national Summer Games. Toi, toi, toi.»

Zum Schluss wurde es erst emotional, dann laut: Als die Fahne hereingetragen und der Eid gesprochen wurde – «ich will gewinnen, doch wenn ich nicht

gewinnen kann, so will ich mutig mein Bestes geben» –, erhoben sich alle Delegationen und blieben stehen, bis das olympische Feuer im Stadion ankam.

Kaum war die grosse Fackel entzündet, erschien im glitzernen Anzug Beatrice Egli auf der Bühne – und zog das Publikum in ihren Bann. «Es ist mir eine Ehre, das mit den besten Sportlerinnen und Sportlern zu erleben», startete sie ihren Auftritt, spielte ihre Hits und liess sich auch nicht aus dem Konzept bringen, als eine ältere Frau spontan die Bühne stürmte und Egli zum Tanz bat.

Zu Tisch

Gyros und Moussaka – wie bei der Grossmutter in Griechenland

Stavros Ghiatras ist ein kommunikativer Wirt. Auch wer zum ersten Mal in seinem Restaurant in der St. Galler Altstadt sitzt, wird begrüsst, als wäre er ein al-

Kostas, der Grieche



9000 St. Gallen, Magnihalden 23. Telefon: 071222 57 21. www.kostas-der-grieche.ch Di-Sa 11.15 bis 14 Uhr und 18 bis 23 Uhr. Vorspeisen ab 8.50, Hauptgerichte ab 18.50. Mittagssmenu (inkl. Salat) ab 22.50.

ter Bekannter. Der 49-jährige St. Galler mit griechischen Wurzeln ist eine feste Grösse in der städtischen Gastro-Landschaft. Seit 20 Jahren führt er das Restaurant «Kostas, der Grieche» zusammen mit seiner Frau Tiziana, einer gebürtigen Italienerin. Schnell wird beim Besuch klar: Gastfreundschaft ist hier kein billiges Schlagwort, sondern gelebte mediterrane Herzlichkeit und Offenheit.

Die wunderbare Küche des Mittelmeeres, griechisch geprägt, ist der rote Faden auf der Speisekarte. Wir starten mit Feta Skaras (16.50 Fr.), einem sehr leckeren im Ofen gebackenen Schafskäse mit Olivenöl, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch. Ausserdem gibt es selbst gemachte Kalamaresringe mit Zaziki (16.50 Fr.). Dazu köstliches Pita-Brot und Oliven. Bei den Hauptgängen wählten wir



Mediterrane Gastfreundschaft: Das Wirtepaar Tiziana und Stavros Ghiatras in ihrem Lokal in der St. Galler Altstadt. Bild: Jürg Ackermann

Klassiker. Einmal das sehr empfehlenswerte Gyros im Pita-Brot mit Schweinefleisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und viel Zaziki (18.50 Fr.). Zum anderen Moussaka (28. Fr.), der Auberginen-Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffeln, Käse und Béchamelsauce, dem Zimt, Lorbeer, Nelke, Rotwein und Honig den typisch griechischen Geschmack verleihen. Die Portionen sind üppig. Das Preis-Leistungs-Verhältnis dementsprechend gut.

Was Ghiatras besonders mag: Gäste in Gruppen, die ihm bei der Auswahl der Speisen freie Hand lassen. «Ich sage ihnen, was ich da habe, was ich empfehle und tische ihnen dann eine Tavolata auf.» Mediterrane Unkompliziertheit eben. Die Qualität der Produkte ist für Ghiatras dabei zentral. Den Fetakäse und den für die Zaziki-Sauce so wichtigen griechischen

Joghurt bezieht er von einem Produzenten in Nordgriechenland, das Fleisch kommt aus dem Appenzellerland.

Später am Abend tauchen auch noch Kostas und Anna Ghiatras – die Eltern des Wirtes – auf. Sie lassen sich immer wieder mal blicken. Um beispielsweise Stammgäste zu begrüssen, die sich schon vor Jahrzehnten in ihrem Restaurant für die griechische Küche begeistern liessen. In den 1960er-Jahren war die Familie nach St. Gallen gekommen und hatte 1987 das Lokal Kostas, der Grieche unweit der Magnihalde eröffnet. Die Familie stammt von Zakynthos, einer Insel im Ionischen Meer. Hier wohnte auch die Grossmutter von Ghiatras, nach deren Rezepten der gelernte Mechaniker heute noch kocht.

Jürg Ackermann