

2024



Culinarisch!

Das Magazin für regionalen Genuss


CULINARIUM
regio•garantie



Peter Nüesch, Präsident des
Trägervereins CULINARIUM

Greifen Sie zu Proteinquellen aus der Region

Ernährungsdiskussionen neigen oft dazu, stark zu polarisieren und sich auf ein Schwarz-Weiss-Denken zu beschränken. Besonders bei der Diskussion um vegetarische oder vegane Ernährung fehlt oft der differenzierte Dialog. Anstatt die Diskussion auf Fleisch oder Veganismus zu reduzieren, sollte der Fokus auf der Förderung lokaler Proteinquellen liegen. Insbesondere im Anbau von Eiweisspflanzen steckt in unserer Region grosses Potenzial. Hier schlummern noch ganz neue Möglichkeiten für die regionale Wertschöpfung. Es bieten sich vielversprechende Gelegenheiten, die Ostschweizer Eiweissversorgung zu optimieren und dabei ökologische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Vorteile zu nutzen.

Aktuell werden sehr viele pflanzliche Proteine importiert. Dies vor allem aus preislichen Gründen. Hier ist die ganze Wertschöpfungskette gefordert, um die Vorteile des Einkaufs von regionalen Produkten aufzuzeigen, damit eine nachhaltige Entwicklung des regionalen Anbaus von Proteinpflanzen möglich ist.

Also legen wir als Lebensmittelproduzenten unsere Aufmerksamkeit verstärkt auf die Förderung von lokal produzierten Proteinquellen. Dabei sollten neben den pflanzlichen auch die tierischen Eiweissquellen weiterhin gefördert werden. Schliesslich haben auch diese eine zentrale Rolle, um unseren individuellen und gesunden Nährstoffbedarf zu decken.

Mit «culinarischen» Grüssen
Peter Nüesch

Titelbild: CULINARIUM-Königin 2024 Produktion
Barbara Ehrbar-Sutter und Christof Hafner

IMPRESSUM

Herausgeber Trägerverein CULINARIUM, Rheinhofstr. 11, 9465 Salez, 071 552 13 30, info@culinarium.ch, culinarium.ch

Redaktion Rosalie Manser **Layout** Janine Simons **Fotos** mattes.swiss, stock.adobe.com, Archiv CULINARIUM

Druck Galledia Print AG, Altstätten **Auflage** 22000 Ex. Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion gestattet.

CULINARIUM

- 4 Reportage von der Re-Zertifizierung in der Bäckerei Mohn in Sulgen
- 8 Das neue Genussfestival TASTE und Battle of TASTE
- 10 Die AdR-Baumnüsse aus Hörhausen

CULINARIUM-Königswahl 2024

- 12 Königin 2024 Produktion:
Die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG
- 15 Königskandidatin 2024:
Die Rutishauser AG aus Züberwangen stellt sich vor
- 18 Königskandidatin 2024:
Die Käserei Liechti auf dem Ricken im Porträt
- 21 Königin 2024 Gastronomie:
Mensa des Landwirtschaftlichen Zentrums SG in Salez

Hauptthema: Die Welt der Proteine

- 24 Ernährungsberaterin Anita Schneider über ideale Proteinlieferanten aus der Region
- 26 Matthias Zoller baut in Au SG Speiseleguminosen an
- 51 Metzgermeister Werner Küttel über Fleisch als wichtiger Proteinlieferant

Von Bäumen und Feldern

- 29 Die St. Galler Landwirtschaft bietet bleibende Erlebnisse für Klein und Gross
- 30 Häberli's Mission: Torffrei von Beginn an
- 33 Rohners Hofladen – eine regionale Oase in Haag

Milch & Käse

- 36 Spannende Geschichten hinter originellen Käsenamen
- 38 Der grosse Dienst der Kühe
- 39 Alles in Butter mit der Molkerei Fuchs in Rorschach
- 41 Feine Raclette-Sorten von der Strähl Käse AG
- 43 Appenzeller® Schaukäserei in Stein AR
- 45 Liechtensteiner Kronen Käserei AG – einfach fürstlich
- 46 Gruppenerlebnisse der Milchmanufaktur Einsiedeln
- 47 Appenzeller Milchspezialitäten AG
- 48 Käserei Stofel: Toggenburger Käse aus Leidenschaft

Fleisch, Fisch & Geflügel

- 53 AOP-IGP feiert ihr 25-jähriges Jubiläum
- 55 Appenzeller Fleisch und Feinkost AG – Genuss pur
- 57 Frifag – gesunde Vielfalt in der Küche mit Poulet
- 58 Geflügel Gourmet AG – regionales Geflügel
- 59 LocalFish – frischer Egli aus Bischofszell
- 61 Flawiler Fine Food auf Rädern
- 62 Metzgerei Rust in Neu St. Johann

Wein, Bier und andere Getränke

- 63 Pinot Noir: Die Diva unter den Rotweinträumen ist im Kanton St. Gallen beliebt
- 65 Das Haus des St. Galler Weins – der regionale Leuchtturm in Berneck
- 69 Schützengarten Landbier – eine herrliche St. Galler Spezialität
- 70 Mosterei Möhl – das Beste aus dem Apfel
- 71 Elmer Citro – das Kultgetränk aus dem Glarnerland

Gastronomie

- 72 Alpenhof Oberegg – Aromawelten mit Weitblick
- 73 Giusis Amriswil – Küche und Service mit Herz
- 74 ACHTsame Kulinarik im Hotel Heiden
- 75 Kreativer Burg-Herr im Restaurant Burg in der Au SG
- 76 Moderne Nani-Küche im Restaurant Rätia in Jenins
- 77 Genussmomente in der Rheinburg-Klinik Walzenhausen
- 78 Stump's Alpenrose: Die Oase am Schwendisee
- 79 Restaurant dreischiibe in Herisau und 5egg in Flawil

Land & Leute

- 35 St. Gallen-Bodensee Tourismus: Mit einem Ticket in elf Museen
- 80 Der Regionale Naturpark Schaffhausen

Service

- 82 Genuss-Agenda 2024
- 86 Adressverzeichnis aller CULINARIUM-Partnerbetriebe
- 93 Der CULINARIUM-Club
- 95 Leser-Feedback mit Gewinnchance

Folgen Sie CULINARIUM auf Social Media:
[instagram.com/CULINARIUM_regio.garantie](https://www.instagram.com/CULINARIUM_regio.garantie)
[facebook.com/CULINARIUM.regio.garantie](https://www.facebook.com/CULINARIUM.regio.garantie)





Auf den Fersen des Regionalitäts-Wächters

Wie erhält man das CULINARIUM-Zertifikat und wer garantiert, dass die einzelnen Zutaten der Produkte, welche die CULINARIUM-Krone tragen, auch tatsächlich aus der Ostschweiz kommen? Wir haben Auditor Stefan Wyss bei der Re-Zertifizierung in der Bäckerei Mohn in Sulgen begleitet.



Ob Bestell- und Lieferscheine, Laufzettel, Rezepte, Rechnungen oder Zertifizierungsnachweise der einzelnen Rohstoffe: Stefan Wyss bekommt Einsicht in sämtliche Unterlagen.



In der Bäckerei Mohn in Sulgen steht an diesem Nachmittag die jährliche Re-Zertifizierung ihres «Goldzopfs» sowie des «Landparisettes» an. Dafür ist Stefan Wyss aus Bern angereist. Wyss ist ein erfahrener Auditor der unabhängigen Zertifizierungsstelle ProCert. Er prüft während seiner mehrtägigen Tour durch die Ostschweiz in verschiedenen Unternehmen, ob ihre Produkte zurecht das «Aus der Region»-Label (AdR) sowie das CULINARIUM-Zertifikat tragen.

Mohn nun die einzelnen Zutatenlieferscheine von genau dieser Charge einsehen. Die erforderlichen Unterlagen wie Rezeptur, Lieferantenliste, Lieferscheine oder Etikettenbeispiele hat Roger Mohn im Vorfeld schön säuberlich abgeheftet. Dennoch muss der Unternehmer vereinzelt Belege zusätzlich herausuchen, wie etwa den letzten Lieferschein für das Mehl aus Flums oder den AdR-Nachweis für die Käsereibutter.

80-Prozent-Regel

Dreimal wöchentlich wird in der Bäckerei Mohn in Sulgen eine Zopf- und Parisettelieferung für diverse Ostschweizer Migros-Filialen vorbereitet. Der Goldzopf und das Landparisette tragen seit rund einem Jahr das AdR- und CULINARIUM-Zertifikat. Dass es nicht mehr Produkte sind, hat seinen Grund: «Es ist in unserer Branche zum Teil immer noch schwierig, die erforderlichen 80 Prozent der Rohstoffe aus der Region zu beziehen», hält Roger Mohn fest. Dazu nennt er gleich ein konkretes Beispiel: Gerne würde der Bäckermeister künftig auch seine Nuss- und Hefestollen CULINARIUM- und AdR-zertifizieren lassen. «Mandeln und Haselnüsse sind aber leider nicht in der erforderlichen Qualität und Menge in der Schweiz erhältlich, wodurch wir die Vierfünftel-Regionalitätsregel bei diesem Produkt nicht einhalten können», bedauert Roger Mohn.



Rückverfolgbarkeit bis zur Butterlieferung

Zurück zum Unterlagenstudium im Mohn-Büro in Sulgen: Stefan Wyss hat vorab in der Migros in Gossau die Etikette eines «Mohn Goldzopfs» fotografiert und möchte von Roger

«Ich sehe meine Aufgabe darin, genau hinzuschauen, aber nicht pedantisch das Haar in der Suppe zu suchen.»

Stefan Wyss, Auditor bei ProCert



Von der Lieferung bis zur Verpackung

«Ich will prüfen, ob der Betrieb seine Prozesse und damit die Rückverfolgbarkeit bis auf jede einzelne Zutat im Griff hat und ob die entsprechenden Rohstoffe auch tatsächlich CULINARIUM-zertifiziert sind», erklärt Stefan Wyss. Dafür muss er alles sehen: Die Warenanlieferung, die Lagerung, die Produktion, die Verpackung, die Etiketten. Auch die Schulung des Personals in Sachen Zertifizierung und was bei der täglichen Arbeit beachtet werden muss, wird vom Auditor beleuchtet.

Wer kontrolliert was?

Nach dem Studium der Papiere machen sich Roger Mohn und Stefan Wyss auf den Betriebsrundgang. Das 2014 neu erbaute Produktionsgebäude ist hell und geräumig. Eben-erdig können die Zutaten für das Mohn-Sortiment von der Müllerei, dem Eierlieferanten oder von der Molkerei angeliefert werden. «Wer kümmert sich bei euch hauptsächlich um die Warenannahme? Wer kontrolliert die Lieferscheine und wo werden sie aufbewahrt?» – Stefan Wyss will es genau wissen und bekommt auf seine Fragen postwendend zufriedenstellende Antworten vom Firmeninhaber sowie den an diesem Tag anwesenden Mitarbeitern.

Regionalität ausserhalb der Labels

Auch wenn «nur» zwei Produkte das CULINARIUM- und AdR-Label tragen, wird in der Bäckerei Mohn nachhaltige Regionalität wo immer möglich gelebt: «So verwenden wir für unser Vollkornbrot ausschliesslich Dinkel aus dem Kanton Thurgau. Zudem verzichten wir bei sämtlichen Backwaren auf Emulgatoren und chemische Backmittel. Auch den Brotteig hebeln wir gleich wie meine Vorfahren vor 130 Jahren», hält Roger Mohn fest. In den Hefeteigen

für Weggli, Laugenbrötchen oder Zöpfe wird ausschliesslich mit lokaler Butter gearbeitet und die Konditorei-Stückchen erhalten in aller Regel eine Garnitur mit frischen Früchten aus der Region.

Deutlich beschriftet

Damit es bei all den Zutaten und der Produktvielfalt zu keinen Verwechslungen mit den Rohstoffen für den Goldzopf und das Landparisette kommt, haben Roger Mohn und sein Team verschiedene Vorkehrungen getroffen. Ob in der Anlieferung, im Mehllager, im Kühl- oder Vorratsraum: Überall sind die CULINARIUM-zertifizierten Zutaten gut sichtbar beschriftet. Dabei machen auch die Regalwagen in der Produktionshalle und die Teigbehälter keine Ausnahme: Konsequenterweise sind die Zutaten, Teige und Rohlinge eindeutig gekennzeichnet. Vonseiten des Auditors gibt es dafür denn auch einen anerkennenden Vermerk auf der mehrseitigen Audit-Checkliste. Auf dem Rundgang hakt Stefan Wyss bei einzelnen Teammitgliedern direkt nach: «Ich merke, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter äusserst sensibilisiert sind, darauf zu achten, dass sie in den verschiedenen Produktionsschritten die zertifizierten Zutaten und Endprodukte nicht mit anderen vertauschen.»

Hinschauen – nicht suchen

So ein Audit erinnert beim Zuschauen ein wenig an einen Schulbesuchstag. Läuft Stefan Wyss nie Gefahr, sich von einem auf den Termin hin herausgeputzten Unternehmen täuschen zu lassen? «Mittlerweile kann ich ziemlich gut einschätzen, wo mir nur etwas vorgespielt wird und was echt ist. Zudem gibt es zahlreiche weitere, unangekündigte Kontrollen, wie beispielsweise durch den Lebensmittelinspektor. Ich sehe meine Aufgabe darin, genau hinzuschauen, aber nicht pedantisch das Haar in der Suppe zu suchen.

Falls es aber eine Abweichung gibt, ist es wichtig, dass ich diese sehe und festhalte», betont Stefan Wyss. Aus dem Gespräch heraus erkennen die Betriebe oft selber Verbesserungsmöglichkeiten. Roger Mohn ergänzt: «Die Re-Zertifizierung ist für mich und meine Mitarbeiter sehr aufschlussreich und sensibilisiert uns darauf, wie und wo wir unsere Abläufe allenfalls noch optimieren können.» Weshalb tut sich Roger Mohn die Zertifizierungsarbeit überhaupt an? «Das Label fördert die Nachfrage nach regionalen Backwaren und hilft damit, natürliche Ressourcen zu schonen, Arbeitsplätze zu sichern und unsere Produzenten zu unterstützen. Uns ist es darum ein grosses Anliegen, alles richtig zu machen, um die Glaubwürdigkeit des Labels nicht zu gefährden.»

Antrag zur Re-Zertifizierung

Am Schluss des Audits geht es wieder zurück ins Büro: Stefan Wyss gibt Roger Mohn ein mündliches Fazit und stellt zuhänden der Zertifizierungsstelle ProCert den Antrag, dass der Goldzopf und das Landparisette re-zertifiziert werden sollen. Heute ist der erfahrene Auditor zufrieden: «Wie dieser Betrieb die Rückverfolgbarkeit handhabt, ist sehr vorbildlich.» Innerhalb rund eines Monats sollte das Re-Zertifizierungsdokument im Postfach von Roger Mohn sein.



Seit Januar 2023 sind der Mohn-Goldzopf und das Landparisette CULINARIUM-zertifiziert und in den Ostschweizer Migros-Filialen erhältlich.

Wer in einer Ostschweizer Migros-Filiale ein AdR-Produkt in den Einkaufswagen legt, kauft damit gleichzeitig ein zertifiziertes CULINARIUM-Lebensmittel.

Die Migros Ostschweiz trägt mit ihrem «Aus der Region. Für die Region.»-Label seit über 20 Jahren die Richtlinien für Regionalmarken mit.

Das CULINARIUM-Zertifikat

Es gibt drei Kriterien für Produkte, die das CULINARIUM-Zertifikat tragen dürfen:

Ein nicht zusammengesetztes Produkt wie Salat oder Gemüse setzt sich aus 100% Ostschweizer Rohstoffen zusammen.

Ein zusammengesetztes Produkt besteht aus mindestens 80% Ostschweizer Zutaten, wovon die Hauptzutat (z.B. das Mehl bei Brot) vollständig regional sein muss.

Bei allen CULINARIUM-Produkten ist zudem Pflicht, dass mindestens 2/3 der Wertschöpfung in der Region anfällt.

TASTE

Das Ostschweizer Genussfestival wird serviert

Zusammen mit Ostschweizer Tourismusorganisationen lädt der Trägerverein CULINARIUM erstmals von Ende Mai bis Mitte Juni 2024 zum Genussfestival «TASTE» ein. TASTE ist ein besonderes Festival, bei dem eine Vielzahl von kulinarischen Genussperlen aus der Ostschweiz zu finden sind. Zudem findet während der OFFA in der Halle 9.1A der Battle of TASTE statt. Dabei wird für das beliebteste Fleischprodukt oder den feinsten Käse gevotet.

Die Ostschweiz feiert im Frühsommer 2024 mit dem Genussfestival TASTE ihre Genusshandwerkerinnen und -handwerker. Mit einem eigens dafür zusammengestellten Festivalprogramm wird während der drei TASTE-Wochen gezeigt, wo es echte und vielfältige Genussperlen in der Ostschweiz zu entdecken gibt. Zu finden sind diese kulinarischen Höhepunkte auf der Webseite taste-genussfestival.ch. Dort präsentieren von Ende Mai bis Mitte Juni 2024 verschiedene Produzenten und Dienstleister aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie sowie Hotellerie unter dem Label TASTE ihre Produkte, Dienstleistungen, Veranstaltungen oder Einkaufsmöglichkeiten. Im TASTE-Programm aufgenommen werden Seminare, Events, Betriebsführungen, Kochkurse oder kulinarische Führungen.

Kulinarischer Wettstreit an der OFFA

Ein Höhepunkt der Kampagne ist das Battle of TASTE. In diesem kulinarischen Wettbewerb wird während der diesjährigen OFFA (17. bis 21. April) in der Halle 9.1A die Frage geklärt, wer in der Ostschweiz das beliebteste Fleischprodukt oder den feinsten Käse herstellt. Mit dem TASTE-Pass bekommen Gäste je ein Degustations-Plättli mit neun Musterli in den Rubriken Käse und Fleisch (Dauerwurst und Trockenfleisch). Nach der Blindverkostung können die Testesserinnen und Testesser ihre persönlichen Podestplätze in den beiden Kategorien küren und ihre Bewertung über das

Smartphone unter battle-of-taste.ch abgeben. Dasjenige Produkt, das am meisten Stimmen erhält, wird am Ende der OFFA zum TASTE-Sieger in der jeweiligen Kategorie erkoren und entsprechend medial gefeiert. Selbstverständlich können die Wettbewerbsprodukte auch direkt am TASTE-Stand 9.1A.54 gekauft werden.

Stärkung der Ostschweizer Genuss-Destinationen

Hinter dem TASTE-Programm und dem freundschaftlichen Kulinarik-Wettstreit stehen der Trägerverein CULINARIUM, die Tourismusdestinationen Appenzell Innerrhoden, St. Gallen-Bodensee sowie Toggenburg. Der Battle of TASTE soll ein verbindendes Element der drei Regionen sein, die allesamt für verschiedene Ostschweizer Köstlichkeiten stehen. TASTE und Battle of TASTE öffnen nicht nur den Vorhang für Ostschweizer Genuss, sondern sie stehen für einen Aufbruch und ein Zusammenstehen der drei teilnehmenden Regionen Toggenburg, Appenzell und St. Gallen zugunsten des guten Geschmacks.





Thomas Kirchhofer
Direktor
St.Gallen-Bodensee
Tourismus



Guido Buob
Geschäftsführer
Appenzellerland
Tourismus

Das Genussfestival TASTE ist eine gemeinsame Initiative für die Stärkung der Positionierung der Ostschweizer Destinationen im Bereich des Genusshandwerks. Die Wertschöpfung aus der Landwirtschaft, den Produktionsbetrieben, dem Tourismus und der Gastronomie soll noch sichtbarer gemacht und besser verankert werden.

Thomas Kirchhofer und Guido Buob: Die beiden Tourismusregionen St. Gallen-Bodensee und Appenzell Innerrhoden sind Partnerorganisationen des neuen Genussfestivals TASTE. Weshalb setzt ihr euch für dieses neue Genussfestival ein?

Die Kulinarik ist meiner Meinung nach die einzige strategische Erfolgsposition, welche die Ostschweiz verbindet. Sämtliche Ostschweizer Tourismus Destinationen haben einmalige kulinarische Produkte in hoher Qualität. Diese Vielfalt verbindet uns und hebt uns von anderen Schweizer Regionen deutlich ab. Zudem sind es Marken und Produkte, die national bekannt sind. So können unsere Ferienregionen von der Strahlkraft dieser Produzenten profitieren.

Ich denke, auch Tourismusorganisationen müssen dazu beitragen, die einzigartigen kulinarischen Produkte und Marken der Region national und international bekannter zu machen – stets mit dem selbstbewussten Ziel vor Augen: Die Region Ostschweiz positioniert sich als eine der Top-Genussregionen in der Schweiz und im DACH-Raum.

Was erhofft ihr euch von dieser Plattform?

Ich hoffe, dass durch TASTE das Bewusstsein in unsere eigenen Stärken gestärkt wird. Dieser Stärken sind wir uns oft zu wenig bewusst. Wir müssen den Ostschweizerinnen und Ostschweizern etwas die Augen öffnen, damit wir mit mehr Stolz zur Ostschweiz stehen.

Die Ostschweiz ist bekannt für ihre traditionelle Handwerkskunst und ihr Engagement für Qualitätsproduktion. Dies schafft ein Umfeld, in dem innovative Herangehensweisen und Experimente in der Lebensmittel- und Getränkeherstellung gefördert werden.

Worin liegt eurer Meinung nach der Grund, weshalb die Ostschweiz ein guter Nährboden für kulinarische Innovationen ist?

Innovation entsteht meistens dort, wo auch ein Wettbewerb vorhanden ist. Darum bin ich um jeden Lebensmittelproduzenten in der Ostschweiz dankbar und stolz.

Für mich sind das klar die vier St. Galler Genuss-B's: Bratwurst, Bürli, Bier und Biber. Rund um die vier B's gibt es wunderbare Geschichten zu erzählen. Sie sind mit Sorgfalt und Liebe hergestellt und schmecken wirklich grossartig.

Welches Lebensmittel aus eurem Gebiet ist euer persönlicher Liebling?

Ich bin in der glücklichen Lage, in Appenzell gleich auf mehrere meiner Lieblingsprodukte zurückgreifen zu können: Appenzeller Käse haben wir immer im Kühlschrank. Appenzeller Mostbröckli und Biberli kommen auf jede Wanderung mit. Im Berggasthaus trinke ich gern einen Flauder oder einen Möhl-Saft und zu Hause ein Locher-Bier. In der Regel runden meine Frau und ich das Wochenende mit einem Appenzeller Alpenbitter ab.

Wenn sich zwei auf höchstem Niveau duellieren, gewinnt nicht allzu oft ein lachender Dritter. In diesem Fall die Region Toggenburg. So oder so sind wir alle Gewinner. – Wir sind Ostschweiz!

An der diesjährigen OFFA wird vom 17. bis 21. April in der Halle 9.1A der Battle of TASTE ausgefochten. Indirekt treten dabei auch eure beiden Tourismusregionen gegeneinander an. Wer gewinnt diesen kulinarischen Wettbewerb – und weshalb?

Am Ende ist der Sieg weniger wichtig als die Diskussion und Sensibilisierung über unsere regionalen Lebensmittel. Wir müssen wieder lernen, den Geschmack in unseren Produkten zu erkennen und der Regionalität auch einen Wert zu geben. Ich sage es einmal so: Wenn es den St. Galler Produkten gut geht, geht es auch den Appenzeller Produkten gut, und sicher umgekehrt auch.

Ein Hoch auf Ostschweizer Baumnüsse

Sie sind nicht wie alle anderen, die Baumnüsse aus Hörhausen. Geschmack, Grösse und ihre Regionalität sind unschlagbare Qualitätsmerkmale. Christof Gubler von der Nuss Thurgau AG baut sie schonend und umweltfreundlich an.

Text: Teresa Schächli | Bilder: Jon Guhler

Hörhausen ist mit seinen rund 500 Einwohnern das Nussdorf schlechthin: Auf rund 25 Hektaren wachsen Baumnüsse, was einer Fläche von etwa 35 Fussballfeldern entspricht. Hier gedeiht die Sorte Lara Pieral, die mit einem milden Geschmack für die meisten Nussesser der Favorit ist, aber auch die Franquette schätzen einige Connaisseurs aufgrund ihrer bitteren Note. Und natürlich auch die rote Gublernuss – eine exklusive Rarität, die bereits optisch ein Genuss ist. Die Nüsse schmecken nicht nur gut, sie sind schon seit Jahrhunderten für ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften bekannt. «Sie sind eine wertvolle pflanzliche Proteinquelle, enthalten viele Omega-3-Fettsäuren und fördern Darm- und Gehirnfunktion», erzählt Christof Gubler und ergänzt mit einem Grinsen: «Und nicht zuletzt, verbessern sie die Blutfettwerte und die Spermienqualität.»

Mit Brachen und Ökowieden

Christof Gubler und sein Team betreiben beim Anbau mehr Aufwand als nötig, doch die Nüsse sind es wert. «Seit 2023 haben wir gänzlich auf Biomittel und -dünger umgestellt, und ein Teil unserer Betriebsfläche ist mit Buntbrachen und Ökowieden belegt, die rege von Insekten, Vögeln und anderen Lebewesen besucht werden», sagt Christof Gubler. Biodiversität ist dem jungen Unternehmer sehr wichtig, und auch, dass mit Herz und Verstand gearbeitet wird. Deshalb wird noch immer viel von Hand geschnitten. «Unsere Baumnüsse erhalten von Anfang an die nötige Wertschätzung, so wie es mit jedem Produkt gemacht werden sollte», sagt der AdR-Produzent. Für die Ernte kommt zwar eine Maschine zum Einsatz, sie ist jedoch im Vergleich eher klein. Fahrend sammelt sie die heruntergefallenen Nüsse auf, die liegengebliebenen liest jemand von Hand auf. Zweimal pro Woche werden die erntereifen Baumnüsse



Ihm schmeckt's: Nussproduzent Christof Gubler verzehrt bis zu 40 Kilo Baumnüsse im Jahr.

eingesammelt, umgehend gewaschen und getrocknet. Auf dem Höhepunkt der Ernte laufen Wasch-, Separations- und Trocknungsmaschine sowie Kalibrieranlage auf Hochtouren.

Eine Nuss, die überzeugt

Auf die Idee, Baumnüsse zu produzieren, kam Gubler während seines ETH-Studiums, als er eine Arbeit über die Rentabilität der Baumnuss schrieb. Die überzeugte ihn so sehr, dass er im Jahr 2016 mit der ersten Baumnussanlage startete. Dabei half, dass Vater Heinrich Gubler Inhaber der Nussbaumschule Gubler ist und über ein grosses Wissen zum Thema Baumnuss verfügt. Drei Jahre später gründete Christof Gubler mit fünf weiteren Parteien die Nuss Thurgau AG, kurz darauf, im Jahr 2020, kam eine zweite Baumnussanlage hinzu. «Mit den durchschnittlich fünfjährigen Junganlagen und ein paar älteren Anlagen



ernten wir um die 20 Tonnen. In Zukunft rechnen wir mit 80 bis 100 Tonnen», sagt Gubler. Die Aktionäre der Nuss Thurgau AG haben jedoch kürzlich beschlossen, nicht mehr weiterwachsen zu wollen, und sich selbst einen Produzenten- respektive Erweiterungsstopp auferlegt. So wollen sie vermeiden, dass die Produktion die Nachfrage übersteigt.

Haltbar bis zu einem Jahr

Auf die Frage, wie viele Baumnüsse er esse, antwortet Gubler mit einem Lächeln: «Sicher bis zu 40 Kilo. Ich liebe es, am Sonntagmorgen einen Korb Nüsse vor mir zu haben und für die kommende Woche zu öffnen.» Am besten bewahrt man die geöffneten Nüsse im Kühlschrank auf und konsumiert sie innert vier Wochen. Nüsse in der Schale sind an einem kühlen und dunklen Ort bis zu einem Jahr haltbar.

Was ist AdR?

Das Programm «Aus der Region. Für die Region.» wurde 1999 von der Genossenschaft Migros Luzern lanciert. Seit 2003 finden AdR-Produkte auch bei Migros-Kunden in der Ostschweiz stetig wachsenden Anklang. Basis für den Erfolg bilden die über 1500 AdR-Produkte – und damit die mehr als 4000 Bauernfamilien, Produzenten und Lieferanten aus der Region, die mit Leib und Seele hinter ihren Produkten stehen. Durch den Kauf von AdR-Produkten unterstützen Konsumenten unmittelbar die heimische Wirtschaft und helfen mit, Arbeitsplätze zu schaffen und zu erhalten. Weitere Informationen zum Programm unter: ausderregion.ch



Wo Appenzeller und St. Galler Klassiker Wurst sind

Die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG bringt Interessierten in ihrer neuen Erlebniswelt in Steinegg bei Appenzell das Metzgerhandwerk näher. Dies geschieht in Form von Grillseminaren oder Siedwurst-Workshops, aber auch mit der interaktiven Ausstellung. Der Innovationsgeist und die empathische Geschäftsphilosophie des Unternehmens wird honoriert: Die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG hat im Januar 2024 den CULINARIUM-Königstitel in der Kategorie Produktion gewonnen.

Die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG im inner-rhodischen Steinegg gibt mit Transparenz und Aufklärung ihre Antwort auf verschiedene Vorurteile, die der Branche anhaften. Mit den vier Fachgeschäften in Appenzell, Gais, Teufen und Rorschacherberg, ergänzt durch den Onlineshop und den Genussladen im Breitenmoser Gustarium, ist das Unternehmen eine der führenden Spezialitätenmetzgereien im Appenzellerland. Ein weiterer Meilenstein in der Unternehmensgeschichte, die 1896 begann, wurde im Mai 2023 mit der Eröffnung der neuen Produktionsstätte und der Erlebniswelt Breitenmoser Gustarium in Steinegg gelegt. Seit Dezember 2021 wird Barbara Ehrbar-Sutter von Christof Hafner in der Geschäftsführung unterstützt. Im Interview erzählt der gelernte Metzger, was die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG ausmacht und wie er als St. Galler dazu steht, dass seit Frühling 2023 die legendäre Schmid Bratwurst im Appenzellerland hergestellt wird.

Christof Hafner, die meisten von uns essen zwar Fleisch, haben aber mit dem Schlachtungs- und Verarbeitungsprozess Mühe. Vor diesem Hintergrund scheint es ein gewagtes Unterfangen von Breitenmoser Fleischspezialitäten, eine Erlebniswelt rund ums Fleisch und die Wurst zu betreiben. Wie kam es dazu?

Barbara Ehrbar-Sutter trug schon einige Jahre den Traum einer Breitenmoser-Erlebniswelt mit sich. Nach einer intensiven Planungs- und Bauphase durften wir im Mai 2023 das Breitenmoser Gustarium eröffnen. Mit dem Gustarium zeigen wir direkt und transparent, welche wertvollen Zutaten beispielsweise in einer Siedwurst stecken und wie verantwortungsbewusst wir mit dem Lebensmittel Fleisch umgehen.

Was erwartet die Besucher im Gustarium?

Fleisch- und Wurstfans kommen voll auf ihre Kosten. So können Gäste in der Werkerei mit professionellen Ge-

räten ihre eigenen Siedwürste herstellen. Zudem bieten wir über das Jahr verteilt verschiedene Grillseminare an. In unserer liebevoll eingerichteten Metzgerstube «meet & (m)eat» mit Bar und Cheminée werden anschliessend die selbst produzierten Würste und Grilladen ansprechend mit Beilagen serviert. Wer einen Anlass oder ein Seminar plant oder spontan ein Appenzeller Plättli oder ein Getränk zu sich nehmen möchte, ist bei uns ebenfalls sehr willkommen. Wer Appenzeller Spezialitäten oder ein Geschenk sucht, kann im Genussladen stöbern, einkaufen und degustieren. Kernstück der Erlebniswelt ist die interaktive, informative und unterhaltensame Ausstellung, in der Interessierte alles rund um den Genuss entdecken und erleben. Die Besucher erfahren, wie vielfältig und kreativ die Berufe in der Fleischbranche und wie gut die Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten sind.

Wie tönen die bisherigen Rückmeldungen eurer Gäste?

Wir sind geradezu überwältigt von der positiven Resonanz. Diese ist nicht zuletzt unseren Fachfrauen und -männern zu verdanken, die sich täglich enorm einsetzen und unsere Philosophie und Qualitätsansprüche authentisch und kompetent nach aussen tragen. In der Metzgerstube haben bereits eine Vielzahl an Feiern und

Festen stattgefunden. Die Gäste zeigen sich durchwegs begeistert von unserem Angebot sowie dem gemütlichen und gleichzeitig modernen Ambiente.

Ebenfalls seit Frühling 2023 produziert ihr in Steinegg neu die berühmten Schmid St. Galler Bratwürste. Da blutet bestimmt das eine oder andere St. Galler Herz, wenn nun das kulinarische Kulturgut der Gallusstadt in Appenzell hergestellt wird?

Als gebürtiger St. Galler kann ich alle Skeptiker beruhigen: Hier in Steinegg unternehmen unsere Fachexperten alles, damit sie dem Kulturgut der Schmid Bratwurst weiter gerecht werden. Unser Produktionsleiter Reto Fuster und ich haben früher in der Metzgerei Schmid gearbeitet und kennen die Finessen, welche die Schmid Bratwurst ausmachen. Rezept als auch Qualität sind mit dem Wechsel des Produktionsstandortes 1:1 von der Metzgerei Schmid übernommen worden.

Ihr beliefert täglich Grossisten wie die Migros mit euren Spezialitäten. Inwiefern unterscheidet ihr euch noch von einer Industriemetzgerei?

Wir sind nach wie vor flexibel wie eine kleine Metzgerei und machen noch sehr viel in Handarbeit. Bei uns können Kunden Spezialwünsche in Auftrag geben. Wir pflegen alte Traditionen und nutzen auch heute noch

Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG

Der Familienbetrieb wurde 1896 gegründet. Ab 1978 wurde die Metzgerei von Heidi und Sepp Breitenmoser-Beggiato in vierter Generation weitergeführt, bevor sie am 1. Januar 2007 in den Besitz von Barbara Ehrbar-Sutter überging. Zur Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG gehören vier Fachgeschäfte in Appenzell, Gais, Teufen und Rorschacherberg. Mit der Eröffnung des neuen Produktionsbetriebes und der Erlebniswelt Breitenmoser Gustarium im Mai 2023 in Appenzell Steinegg gelingt ein weiterer Meilenstein. 2020 und 2022 wurde die Metzgerei mit dem ersten Platz in der Kategorie 50–99 Mitarbeitende beim «Swiss Arbeitgeber Award» ausgezeichnet. 2021 erhielt Barbara Ehrbar-Sutter als erste Frau die Auszeichnung «Metzgerin des Jahres». breitenmoser-metzgerei.ch

bewährte Rezepte aus Urgrossvaters Zeiten. Zudem arbeiten bei uns ausschliesslich ausgebildete Fleischfachfrauen und -männer in der Produktion und in den Fachgeschäften, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben und mit viel Wissen, Erfahrung und Engagement dafür sorgen, dass unsere hohen Qualitätsansprüche jederzeit erfüllt werden.

Wie sehen diese angesprochenen Spezialwünsche aus?

Das kann beispielsweise eine Wurst mit aussergewöhnlichem Gewicht, ein Brätschnitzel mit exklusiven Zutaten wie Appenzeller® Käse und Champignons oder ein Voressen, in kleine oder grosse Würfel geschnitten, sein.

Mit den Brat- und Siedwürsten habt ihr bekannte Topseller. Entwickelt ihr auch neue Produkte?

Wir erweitern unser Sortiment stetig mit neuen Kreationen. So haben wir vor wenigen Monaten, eher untypisch für eine Metzgerei, einen hausgemachten Appenzeller Grillkäse entwickelt. Wir bieten damit eine geschmackvolle fleischlose Alternative zu unseren Grilladen.

Ist die Produktion von Grillkäse nicht eher Sache einer Käserei?

Keineswegs. Die eigentliche Produktion ist fast identisch wie bei einer Wurst. Lediglich die Zutaten sind anders. Ausserdem möchten wir unseren Kundinnen und Kunden hausgemachte fleischlose Alternativen in unseren Fachgeschäften und darüber hinaus bieten.

Metzgereien haftet der Ruf eines rauen Umgangstons an. Wie sieht das bei euch aus?

Hier wird eine höchst respektvolle und wertschätzende Unternehmenskultur gepflegt. Die Sorgfalt und Empathie, die Barbara Ehrbar-Sutter jedem einzelnen Teammitglied entgegenbringt, habe ich noch nirgends zuvor angetroffen. Bereits ihre Vorgänger Heidi und Sepp Breitenmoser-Beggia haben diese Werte und die flachen Hierarchien gepflegt. Barbara Ehrbar-Sutter lebt diese eindrucksvoll weiter. Sie hat immer ein offenes Ohr für alle Mitarbeitenden und ein spezielles Gespür für das Zwischenmenschliche.

Seit Dezember 2021 bist du neben Barbara Ehrbar-Sutter Co-Geschäfts-

führer. Steht das Datum der definitiven Wachablösung bereits fest?

Dies ist momentan noch kein Thema. Im Sinne einer seriösen Geschäftsübergabe ist die Leitung aber bereits jetzt in verschiedene Teilbereiche gegliedert. In meiner jetzigen Position bin ich vor allem dafür verantwortlich, dass in der Produktion und im Gustarium alles rundläuft.

Wie geht es euch mit dem viel zitierten Fachkräftemangel?

Tatsächlich mussten wir schon länger kein Inserat auf einer externen Jobplattform schalten. Wir sind in der glücklichen Lage, dass die Mehrheit unseres 100-köpfigen Teams stark mit dem Appenzellerland verbunden und sehr treu gegenüber dem Unternehmen ist. Diese Tatsache ist zum grossen Teil der Persönlichkeit und dem Engagement von Barbara Ehrbar-Sutter und ihren langjährigen Mitarbeitenden zu verdanken. Zudem merken wir, dass seit der Eröffnung des Gustariums unsere Strahlkraft in der Region einen zusätzlichen Schub bekommen hat. Mit dem Gustarium erreichen wir vermehrt auch Interessierte aus dem Tourismus- und Gastronomiesektor.





Der Lebensfreude- lieferant

Seit über 20 Jahren sind die Tulpen der Rutishauser AG aus Züberwangen CULINARIUM-zertifiziert. Eine CULINARIUM-Königskandidatur war also längst überfällig. Schliesslich sorgen die Blumen des Familienunternehmens für jede Menge visuellen Genuss aus der Region.

«Zeit und kurze Wege sind das Geheimnis der Rutishauser-Tulpen», verrät einer, der es wissen muss: Bruno Rutishauser ist quasi im Gewächshaus gross geworden. Bereits in vierter Generation leitet der 48-Jährige die Rutishauser AG in Züberwangen. Auch seine vier Geschwister arbeiten alle für das Familienunternehmen. Trotz seiner jahrzehntelangen Erfahrung ist es für Bruno Rutishauser immer noch jedes Mal ein Wunder, wenn aus unscheinbaren Blumenzwiebeln farbenprächtige Blüten spriessen. «Wir produzieren pure Lebensfreude für zu Hause, das ist einfach nur schön und motivierend», bringt Bruno Rutishauser seine Leidenschaft auf den Punkt.

Farbintensiv, langlebig und robust

Das Kerngeschäft der Rutishauser AG sind ganz klar die Tulpen. Bruno Rutishauser und sein Team lassen ihren Tulpen Zeit und stärken sie mit natürlichen Mikroorganismen. «Während Tulpen in Holland drei Wochen lang im warmen Gewächshaus angetrieben werden, geniessen unsere Pflanzen eine vierwöchige Kulturzeit bei einer Raumtemperatur zwischen 12 bis maximal 16 Grad», so Bruno Rutishauser. Durch die längere Wachstumszeit werden die Tulpen farbintensiver, robuster und langlebiger. Kaum in der Vase, wird ihr Volumen rund ein Drittel grösser. «Wenn Kundinnen und Kunden unseren Blumen täglich frisches Wasser geben und sie nachts an die Kühle stellen, haben sie bis zu vier Wochen Freude an ihnen.»

Kurze Wege, keine Erde

Für die Langlebigkeit der Rutishauser-Tulpen sorgt auch die Tatsache, dass sie nicht tagelang quer durch Europa gekarrt werden. «In der Hauptsaison schneiden wir 250 000 Tulpen pro Tag, die am nächsten Morgen in der ganzen Schweiz in den Läden zum Verkauf bereitstehen», betont der Gärtnermeister. Nach einem verheerenden Gewächshaus-Grossbrand im September 2013 stellten die Rutishausers die Tulpenproduktion als erste Gärtnerei der Schweiz komplett auf die Vertical-Farming-Metho-

de um. Das heisst, dass die Tulpen auf Etagen wachsen und nicht mit Erde in Berührung kommen. Das spart Land und Wasser. Das verwendete Regenwasser wird in einem Kreislaufsystem gereinigt und gleich wiederverwendet. Bruno Rutishausers Ziel ist es, den Familienbetrieb in ein paar Jahren dank Innovationen CO₂-neutral an die fünfte Generation weiterzugeben.

Verschiedene Standbeine

Wenn nach Ostern die Tulpensaison zu Ende geht, kommt in den Gewächshäusern in Züberwangen die Zeit der Zierpflanzen wie der Geranien, Fuchsien, Hortensien sowie später Cyklamen und Weihnachtssterne. Wie die Tulpen sind sie alle CULINARIUM-zertifiziert. Neben ihrem Kerngeschäft sind die Rutishauser-Geschwister in diversen Tochterfirmen unterwegs. So gründete Bruno Rutishauser 2017 als Ergänzung zum traditionellen Geschäftsfeld die Marke «Galenus.Swiss». Dieser Betriebszweig ist auf den Anbau und die Aufbereitung von Kräutern und Heilpflanzen spezialisiert. Sie pflegt enge Beziehungen zur lokalen Landwirtschaft und legt auch hier grossen Wert auf eine naturnahe Herstellung. «Aktuell beobachten wir den erfreulichen Trend, dass sich viele Kundinnen und Kunden wieder bewusster und intensiver mit der Apotheke aus der Natur auseinandersetzen und Kosmetik oder Nahrungsergänzungsmittel nachfragen, die in der Schweiz gewachsen sind.»

Rutishauser AG

Bruno Rutishauser ist in der vierten Generation Geschäftsführer der Rutishauser AG in Züberwangen. Seine vier Geschwister sind ebenfalls im Unternehmen in diversen Betriebszweigen tätig. Dazu gehören beispielsweise das Rutishauser Gartencenter, die Häberli Fruchtpflanzen AG oder die Galenus Swiss, die sich auf Schweizer Heilpflanzen spezialisiert hat. Das Kerngeschäft ist die Schweizer Premium-Tulpenzüchtung. Die Rutishauser-Gruppe AG beschäftigt rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. rutishauserag.ch



Papageien und Convenience im Trend

Trotz der neuen Geschäftsfelder vernachlässigt Bruno Rutishauser «seine» Tulpen keineswegs. «Die Zucht geht laufend voran. Auch wenn nach wie vor Gelb die Tulpenhauptfarbe ist, kommen jedes Jahr neue Spezialsorten auf den Markt. So werden wir 2024 verschiedene Papageien-Tulpen in unserem Sortiment anbieten.» Ähnlich wie bei den Lebensmitteln sei auch bei den Blumen ein Trend in Richtung Convenience erkennbar. «Wir tragen dem Rechnung, indem wir fixfertige Schnittblumenstrüsse in der Vase anbieten, Postversand oder von Januar bis Ende April ein Tulpenabo anbieten», so der umtriebige CULINARIUM-Königskandidat 2024.

Swissness und Qualität als Erfolgsfaktoren

Das Blumengeschäft, das Bruno Rutishausers Urgrossvater 1912 gründete, ist ein hart umkämpftes Business. «Dem Preisdruck aus dem Ausland können wir nicht die Stirn bieten. Was unsere Blumen auszeichnet, sind die Qualität und die regionale Herkunft. Wir setzen auf Kunden, denen eine in der Schweiz produzierte Tulpe mit ihren inneren Werten und der Förderung von Schweizer Arbeitsplätzen auch ein etwas höherer Preis wert ist», fasst der leidenschaftliche Gärtnermeister die Rutishauser-Philosophie zusammen.

In der Hauptsaison verlassen
täglich rund 250 000 Tulpen
die Produktionsstätte in
Züberwangen.





Im Hoch dank Hochmoor Chäs

Mit Gian und Markus Liechi steht die vierte beziehungsweise dritte Generation am Käsefertiger der Käserei Liechi auf dem Ricken. Zusammen mit vier Mitarbeitern verarbeitet das Familienunternehmen täglich rund 10 000 Liter frische Ostschweizer Milch zu einer grossen Käsevielfalt, wie der eigenen Linie «Hochmoor Chäs».

Gian Liechi ist mit Käse gross geworden. Schon sein Urgrossvater käste auf dem Ricken. Zusammen mit seiner Frau Ramona, die ebenfalls gelernte Käserin ist, hat der 27-Jährige im Januar 2022 die Produktionsleitung des Familienunternehmens übernommen. Unterstützt wird das junge Paar tatkräftig von Gians Eltern, einem Käser, einem Lehrling und zwei Aushilfen. Liechtis kennen ihre 26 Milchlieferanten alle persönlich. Kein Betrieb liegt weiter als 15 Kilometer entfernt.

Emmentaler-Sinkflug auffangen

Das Liechi-Team produziert seit 1968 Emmentaler AOP. Obschon er immer noch zu einer der beliebtesten und am meisten verzehrten Käsesorten der Schweiz zählt, ist die Produktionsmenge in den letzten Jahren kontinuierlich rückläufig. Diesen Trend bekommt auch die Käserei Liechi zu spüren. «Um ein weiteres Standbein zu kreieren, entwickelten wir vor rund zehn Jahren den Hochmoor Chäs», blickt Gian Liechi auf die Anfänge der Eigenmarke zurück. Die Hochmoor-Linie ist ein wichtiges zusätzliches Standbein. Im Weiteren können dank ihr Schwankungen bei der Emmentaler-Bestellmenge, aber auch bei der variierenden Milchmenge besser aufgefangen werden, da eine Kuh übers Jahr nicht konstant gleich viel Milch gibt. Am produktivsten sind die Tiere unmittelbar nach dem Kalben im Frühling. «Am wenigsten Milch wird bei uns im Spätsommer angeliefert», erläutert der junge Käsermeister.

Ummantelt mit Silbermätelchen & Co.

Dass als Namensgeberin der Eigenmarke das Hochmoor beigezogen wurde, liegt auf der Hand, prägt doch das Hochmoor mit seiner vielfältigen Pflanzen- und Kräuterwelt die Landschaft rund um das Dorf Ricken. Der «Hochmoor Chäs» wird mit einer besonderen Hochmoor-Kräutersulz veredelt: Silbermätelchen, Spitzwegerich, Kleblabkraut und das

Frauenmätelchen verleihen dem Hochmoor Chäs eine ganz spezielle Würzigkeit. «Aktuell macht der Hochmoor Chäs 20 Prozent unserer gesamten Produktionsmenge aus – Tendenz steigend. Unser Wunschziel ist 50 Prozent», verrät Gian Liechi. Die Hauptabnehmerinnen des Hochmoor Chäs sind die natürlü zürüoberland ag, die Bodensee Käse AG sowie die Alpenswiss AG. Dadurch kommen zwei Drittel in den Export. Hauptsächlich in Deutschland findet der würzige Käse vom Ricken grossen Anklang. Daneben sind die Hochmoor-Sorten aber auch in verschiedenen kleineren Detailhandelsgeschäften in der Ostschweiz und im Linthgebiet erhältlich.

Freuden und Sorgen

Die Lancierung der Hochmoor-Linie war ebenso wegweisend für die Zukunft der kleinen Familienkäserei wie der 2010 fertig erstellte Neu- und Erweiterungsbau. «Mein Vater hat uns damit eine sehr gute Infrastruktur übergeben», freut sich der 27-Jährige. Die Bergkäserei ist äusserst flexibel. Kleine Chargen und Sondereditionen sind für Liechtis kein Problem. «Eine wachsende Herausforderung ist es hingegen, genügend Fachpersonal zu gewinnen. Gerade für eine kleine Käserei wie wir, die an 365 Tagen im Jahr arbeitet, gestaltet sich die Rekrutierung zunehmend schwierig», so Gian Liechi.

Höhepunkte im Alltag

Ein klassischer Arbeitstag beginnt für Gian Liechi mit dem Auspacken des Käses, der am Vortag produziert wurde. Anschliessend bringt er die Laibe in den Reifekeller und reinigt die Regale. Zwischen 8 Uhr und 8.30 Uhr wird die frische Milch angeliefert. Jetzt beginnt das eigentliche Käsen. «Der Punkt, wenn die Milch zu dicken beginnt und ich mit der Käseharfe ins Kessi eintauche, ist jedes Mal besonders.» Ab 11 Uhr ist die Masse so weit, dass sie zum Pressen in die Formen abgefüllt werden kann. Nachmittags sieht das



Programm je nach Bestellungen und Saison unterschiedlich aus: «Ich verarbeite die Molke, mache Fonduemischungen oder fülle Joghurt oder Pastmilch ab.» Ob die Arbeit tatsächlich gelungen ist, erfährt Gian Liechti im Fall des Hochmoor Chäs rund ein halbes Jahr später. «Der Moment, wenn du nach sechs Monaten Reifung den Käse aus dem Keller nimmst, du diesen etikettierst und für den Verkauf vorbereitest, ist genial. Es ist für mich jedes Mal ein Höhepunkt im Arbeitsalltag, wenn du dir sicher sein kannst, dass dir der Käse gelungen ist. Das ist bei einem Naturprodukt keine Selbstverständlichkeit.»

Langsame Stabsübergabe

Aktuell steht in der Käserei Liechti ein Generationenwechsel an. «Ich schätze es sehr, dass ich schrittweise die Verantwortung für den Betrieb von meinem Vater übernehmen kann. So bin ich beispielsweise bei der Mengenplanung als junger Betriebsleiter froh, wenn ich auf die jahrzehntelange Berufserfahrung meines Vaters zurückgreifen kann. Im Gegenzug ist mein Vater erleichtert, wenn er die administrativen Arbeiten sukzessive an mich abgeben kann», hält Gian Liechti fest. Er verhehlt dabei nicht, dass es auch verschiedene Ansichten zwischen den beiden Generationen gibt. Gerade die Mitarbeiterführung habe sich in der Branche weiterentwickelt. «Mein Vater ist es gewohnt, dass er sieben Tage pro Woche in der Käserei steht. Unter solchen Voraussetzungen würdest du heute keine Angestellten mehr finden», betont der Juniorchef. Einen Paradigmenwechsel gab es in der Käserei auch in Sachen Radio: Ein solches suchte man nämlich in der Käserei bis vor wenigen Monaten vergebens. «Im Gegensatz zu meinem Vater habe ich es gerne, wenn im Hintergrund Musik läuft», so Gian Liechti.

Gelebte CULINARIUM-Werte

Das Familienunternehmen ist schon seit Jahren bei CULINARIUM dabei und identifiziert sich laut Gian Liechti

hundertprozentig mit den Werten des Trägervereins. CULINARIUM sei eine starke Marke. Zudem sei die gelbe Krone ein Türöffner in den Grossverteiler. «Ein Kleinbetrieb wie wir kann nur schwer überleben, wenn er nicht auf Regionalität setzt», ist der Käsermeister überzeugt und präzisiert: «Mit unserem Hochmoor Chäs haben wir ein Alleinstellungsmerkmal kreiert, um uns von der Masse mit Raffinesse abheben zu können.» Gian Liechti verfolgt zusammen mit seiner Frau Ramona, die er in der Berufsschule kennengelernt hat, ein klares Ziel: Ihr Hochmoor Chäs soll in der Region und darüber hinaus bei zusätzlichen Käseliebhabern im Einkaufskorb landen. «Bei diesem Unterfangen hat uns die CULINARIUM-Königskandidatur und die damit verbundene mediale Aufmerksamkeit einen beachtlichen Schub gegeben», freut sich der Käser vom Hochmoor.

Bergkäserei Liechti, Ricken SG

Die Geschichte der Käserei Liechti – oder Bergkäserei Ricken, wie sie auch genannt wird – geht mindestens bis ins Jahr 1875 zurück, wo sie erstmals urkundlich erwähnt wird. Sie ist eng mit der Verkehrsgeschichte der Region verbunden. Um die Unabhängigkeit und damit die Beziehung zu seinen Milchlieferanten zu stärken, hat Markus Liechti 2013 die Eigenmarke «Hochmoor Chäs» initiiert. Mittlerweile zählen zur Linie acht verschiedenen Hart- und Halbhart-Spezialitäten sowie ein Hochmoor-Fondue und ein -Raclette. Seit Januar 2022 hat mit Gian Liechti die vierte Generation das Zepter des Familienunternehmens übernommen. liechti-kaese.ch

Mensa-Essen, das regional, frisch und lecker ist

Schulessen kann viel mehr als schnell satt machen. Das Küchenteam des Landwirtschaftlichen Zentrums SG in Salez zeigt, wie saisonal, frisch und lecker geht. Dieses Engagement für regionalen Genuss wurde mit dem CULINARIUM-Königstitel 2024 in der Kategorie «Gastronomie» belohnt.



Cornelius Schaufelberger leitet seit 2020 die Mensa des Landwirtschaftlichen Zentrums SG in Salez (LZSG). Im Interview spricht er darüber, wie genussvoll Schulessen sein kann. Und warum es ihm und seinem Team wichtig ist, woher die Lebensmittel kommen, die in der LZSG-Mensa auf den Teller kommen.

Cornelius Schaufelberger, wenn ich Mensaeessen höre, denke ich an Pommes, Schnitzel und Nudeln mit Tomatensauce. Was ist das Problem an dieser Art von Schulessen?

Grundsätzlich sehe ich hier überhaupt kein Problem. Auch bei uns im LZSG stehen diese Speisen regelmässig auf der Wunschkarte. Wir achten dabei aber sehr strikt darauf, dass die dazu nötigen Lebensmittel regional und frisch sind.

Und wo kauft ihr die übrigen Lebensmittel ein?

Hier am LZSG sind wir in einer privilegierten Lage. Das Allermeiste, das wir täglich in unserer Küche brauchen, können wir direkt von unseren eigenen Betrieben oder in unmittelbarer Nachbarschaft beziehen. Mir und meinem Team ist es wichtig, dass wir maximale Wertschöpfung herausholen aus dem, was unsere Region an Lebensmitteln hergibt.

Kannst du Beispiele dafür nennen?

Am LZSG wird eine Vielzahl von Aus- und Weiterbildungskursen sowie Anbauversuchen im Lebensmittelbereich durchgeführt. Davon verwenden wir die fertigen Produkte wie Käse, Joghurt, Butter oder Fleisch aus den Fachkursen. Die Milch und das Schweinefleisch stammen von unserem Gutsbetrieb. Obst, Beeren und Kräuter holen wir, wenn möglich, direkt in der Obstanlage oder in unserem grossen Schulgarten. Bei Apéros schenken wir Wein vom Staatswingert in Frumsen aus.

Mit all den Schülern, Mitarbeitern und Kursteilnehmern isst bei euch ein buntes Gästeesegment. Wie werdet ihr den unterschiedlichen Geschmäckern gerecht?

Ich stehe in regelmässigem Austausch mit Fachpersonen wie Lehrpersonen, Agronomen, Metzgern oder Ernährungsberaterinnen, die am LZSG unterrichten. Daraus ergeben sich immer wieder spannende Ideen, um unser Angebot noch abwechslungsreicher, gesünder und regionaler zu gestalten. Auch Gäste kommen hie und da mit Produkt- oder ganzen Menüvorschlägen zu uns. Solche Inputs

testen wir aus, und wenn es bei der übrigen Klientel gut ankommt, kann schon mal ein Dauerbrenner daraus entstehen.

Wie viele Menüs gehen bei euch wochentags raus?

Durchschnittlich verpflegen wir täglich 120 bis 130 Personen. Hinzu kommen Gruppen und Kursteilnehmer von externen Veranstaltern, die Anlässe bei uns durchführen. Unsere Gäste können zwischen einem Fleisch- und einem vegetarischen Menü auswählen, und freitags auch Fisch. Immer dazu gehören ein Salatbuffet mit acht bis zehn verschiedenen Salaten, hausgemachte Salatsaucen, eine Auswahl kaltgepresster St. Galler Öle sowie Nüsse und Kerne. Einen Apfel pro Tag gibt es kostenlos dazu. Einmal wöchentlich servieren wir ein hausgemachtes Dessert zum Menü.

Und was ist mit: «Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht?»

Ich erlebe unsere Schüler und Kursteilnehmerinnen grundsätzlich als äusserst experimentierfreudig und aufgeschlossen gegenüber neuen Komponenten oder Zubereitungsarten.

Wie geht ihr in eurer Küche mit dem Thema Food-Waste um?

Die Lebensmittelverschwendung auf einem absoluten Minimum zu halten, ist ein grosses Anliegen von mir. So achten wir bereits bei der Ausgabe darauf, dass wir nur so viel auf den Teller legen, wie gewünscht wird. Unsere Gäste aus dem landwirtschaftlichen Bereich sind sehr unkompliziert. Gleichzeitig bringen sie ein überdurchschnittliches Bewusstsein und Wissen bezüglich Lebensmitteln mit. Viele wissen, wie wertvoll unsere Nahrung ist, und gehen verantwortungsbewusst mit dieser Ressource um.

Wenn wenig übrigbleibt, ist das ein Indiz dafür, dass es geschmeckt hat, oder?

Ja, das sicher auch. Um Food-Waste zu verhindern, braucht es eine leckere Küche mit einem abwechslungsreichen Angebot sowie Erfahrungszahlen zur Einschätzung der Menüanzahl. Das ist unsere tägliche Herausforderung, die uns anspricht und unseren Arbeitsalltag spannend gestaltet.



Viele Köche aus der Gemeinschaftsgastronomie haben mit einem grossen Preisdruck zu kämpfen. Bei euch scheint das anders zu sein?

Dem LZSG und dem Kanton St. Gallen ist die regionale und gesunde Ernährung ausgesprochen wichtig. Dank betriebseigenen Produkten und einem schlanken Angebot, ausschliesslich mit Selbstbedienung, können wir die Kosten tief halten. In unserem Neubau werden regelmässig auch grössere Veranstaltungen durchgeführt, die sich positiv auf die Erträge auswirken.

Können Schulen trotz kleinem Budget frisches, regionales Essen anbieten?

Ich denke, dass es für jede Gemeinschaftsverpflegung möglich ist, mehr darauf zu achten, wo das Essen herkommt. Das ist auch mit geringen finanziellen Mehraufwänden möglich. Man muss nicht alles auf einmal umstellen. Auch bei uns gibt es immer noch Luft nach oben, aber jeder kleine Schritt macht einen Unterschied. In der Schweiz verpflegen sich täglich rund eine Million Menschen in Mensas und Kantinen. Daher hat sie einen grossen Einfluss auf die Ernährung. Verarbeitung und Beschaffung von regionalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie ist etwas arbeits- und zeitintensiver, bietet aber gleichzeitig eine grosse Chance für die Erhaltung und Förderung der lokalen Landwirtschaft und der unterschiedlichen Wertschöpfungsketten.

Was sind deine Ziele für den Bereich Gastronomie im LZSG?

Ich möchte gerne von konventionellen Menüplänen wegkommen und vermehrt nach dem Motto kochen: «Es git, was es het.» Damit meine ich, dass wir noch mehr Regionalprodukte verwenden und das anbieten, was gerade auf dem Markt erhältlich ist und was mir der Bauer aus dem Rheintal liefern kann. Zudem möchte ich unsere Lernenden davon überzeugen, dass es auch mal ohne Fleisch geht und dass sie immer mal wieder etwas Ungewohntes zum Probieren auf dem Teller finden.



Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen

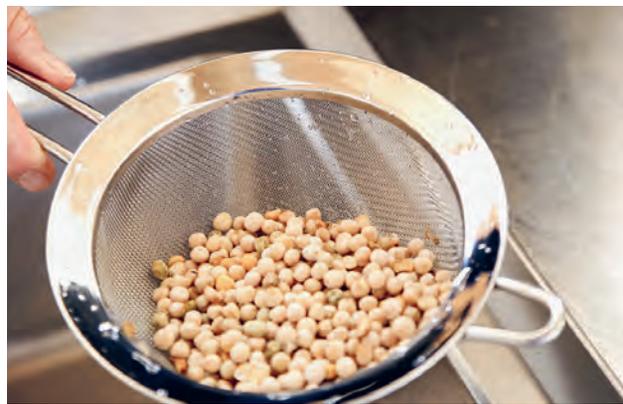
Am Landwirtschaftlichen Zentrum SG (LZSG) in Salez wird ein ideales Lernumfeld für die Aus- und Weiterbildung in der Landwirtschaft geboten. Eine spannende Holzbauarchitektur, umgeben von landwirtschaftlichen Kulturen und Sortengärten, spiegeln die Verbundenheit mit der Natur. Im Holzneubau treffen sich Tagesgäste und Lernende zur Znünpause in der Mensa und bedienen sich während den Hauptmahlzeiten an der Ausgabe der CULINARIUM-zertifizierten Mensaküche. In der lichtdurchfluteten Mensa geniessen täglich zwischen 120 und 130 Personen die frische Regionalküche von Cornelius Schaufelberger und seinem Team. Auf Wunsch hin verwöhnen sie externe Gäste mit feinen Apérohäppchen, Schulkäse aus Eigenproduktion sowie Weinen aus dem Staatswingert. Schulküche, Hauswirtschaftsraum, Metall- und Holzbearbeitungswerkstätten, Melktechnikraum, Schlachthanlage und Schulkäserei stehen für praxisnahe Kurse und Lernsequenzen bereit. Lernende und Kursteilnehmende übernachten im Wohntrakt mit 28 modernen Doppelzimmern.

sg.ch/umwelt-natur/landwirtschaft/lzsg

Proteine

Treibstoff für Herz, Hirn, Immunsystem und Muskeln

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung sind Eiweiße elementar. Denn Proteine stärken das Immunsystem, regulieren den Muskelaufbau sowie den Stoffwechsel und Fettabbau. Anita Schneider ist Ernährungsberaterin, Naturheilpraktikerin sowie Hauswirtschaftslehrerin am Landwirtschaftlichen Zentrum in Salez. Die Proteinspezialistin weiss, welche regionalen Lebensmittel ideale Proteinlieferanten sind und wie sie möglichst einfach in die alltägliche Ernährung integriert werden können.



«Genug wertvolles Eiweiss zu essen, ist kein Hexenwerk, erfordert aber ein gewisses Grundwissen», hält Anita Schneider fest. Die Vitalstoff- und Ernährungstherapeutin aus Oberriet setzt sich seit der Geburt ihrer Tochter, die Neurodermitis hatte, intensiv mit dem Thema Proteine auseinander. «Es erstaunt mich immer wieder, was bestimmte Lebensmittel in unserem Körper auslösen können – im Positiven wie im Negativen», so die 60-Jährige. Elementar für eine ausgewogene Ernährung sind Eiweisse. Ohne sie geht nichts: Unsere Muskeln, Haare, Haut, Herz und Gehirn bestehen zum grössten Teil aus Proteinen. Besonders in Phasen starken Wachstums wie im Kindes- und Jugendalter, während einer Schwangerschaft oder Stillzeit und ab dem 50. Geburtstag sollte auf die Eiweisszufuhr geachtet werden.

Acht müssen gegessen werden

Im Laufe unseres Lebens werden die Körperproteine ständig erneuert und ausgetauscht. Dieser Prozess erfordert eine kontinuierliche Versorgung mit Aminosäuren, den Bausteinen, die in den Proteinen stecken. Obwohl einige Aminosäuren durch den Abbau alter Körperproteine wiederverwertet werden können, müssen wir zusätzlich Nahrungsproteine essen, um die Nachfrage unseres Körpers nach Aminosäuren zu befriedigen. «Aminosäuren kommen in der Natur häufig vor, für den Menschen sind jedoch nur 21 von ihnen von besonderer Bedeutung. Acht von ihnen müssen zwangsläufig über die Ernährung zugeführt werden, während die anderen in einem gesunden Organismus gegenseitig ausgetauscht, umgebaut oder selber hergestellt werden können», hält Anita Schneider fest. Die Herkunft und Zusammensetzung der lebensnotwendigen Aminosäuren spielen eine wichtige Rolle, denn die Qualität eines Proteins – auch biologische Wertigkeit genannt – wird über die Menge und Kombination aus den essenziellen Aminosäuren bestimmt.

Ehre dem Hühnerei

Aminosäuren kommen sowohl in pflanzlichen als auch in tierischen Lebensmitteln vor. «Für eine ausgewogene, gesunde Ernährung muss man sich nicht für oder gegen tierisches oder pflanzliches Eiweiss entscheiden. Vielmehr geht es darum, auf die Qualität des Proteins zu achten und es effektiv zu kombinieren», rät Anita Schneider. Milchprodukte, Eier, Geflügel und Fisch zählen zu den Nahrungsmitteln mit der höchsten biologischen Wertigkeit. Auch Anita Schneider schwört auf das Hühnerei: «Es ist eines der hochwertigsten Lebensmittel überhaupt. Ein Spiegelei mit halbflüssigem Dotter, darauf ein paar Hanfnüsse und ein Vollkornbrot – fertig ist ein herrliches, vollwertiges Frühstück.» Und wie sieht es dabei mit dem Cholesterin aus? «Das Ammenmärchen, dass Eier für zu hohe Cholesterinspiegel verantwortlich sind, ist seit Jahren wissenschaftlich widerlegt», betont die erfahrene Vitalstoff- und Ernährungstherapeutin. Ein Ei zum Frühstück gilt gar als kostengünstiger und hochwirksamer Proteinlieferant.

Geschicktes Kombinieren ist das A und O

Und was spricht für pflanzliches Eiweiss? «Aufgrund der vielen Ballast- und sekundären Pflanzenstoffe sowie Kohlenhydrate hält pflanzliches Eiweiss besonders lange satt. Gleichzeitig stecken in pflanzlichen Eiweissquellen viele Vitamine, Mineralstoffe und mehrfach ungesättigte Fette.» Wer pflanzliche und tierische Eiweisse geschickt kombiniert, kann deren biologische Wertigkeit erhöhen und das Beste für die Gesundheit herausholen. «Leider ist nur auf sehr wenigen Etiketten und Lebensmittelverpackungen die biologische Wertigkeit erkennbar. Im Internet gibt es dazu aber zig Tabellen», so Anita Schneider.

Ribelmais mit Ackerbohnen und Chili con Carne

Für diejenigen, die nicht jedes Mal vor dem Kochen das Web bemühen wollen, hat die versierte Kochlehrerin Protein-Alltagstipps: «Die Hauptkomponente einer Mahlzeit sollte, wenn immer möglich, ein guter Eiweisslieferant sein, wie zum Beispiel Fleisch, Ei, Linsensalat, Käse oder Pilze. Ideal dazu sind Nüsse und Kerne. Auf unserem Esstisch steht immer ein Schälchen davon zum Knabbern.» Als besonders gute pflanzliche Eiweisslieferanten gelten Hülsenfrüchte wie Linsen, Kidneybohnen oder Kichererbsen. «Ich habe mir angewöhnt, Hülsenfrüchte beiläufig, wenn ich sowieso am Kochen bin, einzuweichen. Ganz oder püriert in ein Schraubglas abgefüllt halten sie sich problemlos vier bis fünf Tage im Kühlschrank», so die Ernährungstherapeutin. Wenn es schnell gehen muss, findet Anita Schneider auch an Linsen aus der Büchse oder Proteinpulver aus Hülsenfrüchten nichts Verwerfliches. Wem das alles zu kompliziert klingt, kann sich alternativ an die traditionelle Küche halten: So sind Ribelmais mit Ackerbohnen, Gschwellti mit Käse, Rösti mit Spiegelei, ein Birchermüesli oder Chili con Carne eiweissreiche Mahlzeiten.

Zu viel Eiweiss geht an die Nieren

Um den täglichen Proteinbedarf abzudecken, lautet die Empfehlung 0,8 bis 1 Gramm Protein pro Kilo Körpergewicht. Und was passiert, wenn man zu viel Eiweiss isst? «Für gesunde Menschen ist eine erhöhte Proteinaufnahme nicht schädlich. Die überschüssigen Aminosäuren werden unter anderem zu Harnstoff umgewandelt und über die Nieren wieder ausgeschieden. Wer aber an einer Nierenschwäche leidet, sollte darauf achten», rät Anita Schneider.

Magen trainieren

Noch eine weitere Tatsache gilt es zu beachten: «Eiweisse sind die schwerstverdaulichen Bestandteile, die der Magen aufsplitten muss. Deshalb ist es wichtig, dass wir zuerst unsere Verdauung auf Vordermann bringen, bevor wir die Proteinzufuhr genauer unter die Lupe nehmen», weiss Anita Schneider. Am besten machen wir dies mit Bitterstoffen und Essen im Tagesrhythmus. Unser Magen ist am Morgen und am Mittag in seiner Hochleistungsphase.

Linsen fühlen sich wohl im St. Galler Rheintal

Hülsenfrüchte spielen als Eiweisslieferanten eine wichtige Rolle für eine ausgewogene Ernährung. In der Schweiz steckt der Anbau von Speiseleguminosen noch in den Kinderschuhen. So sind etwa Schweizer Linsen nach wie vor ein Nischenprodukt. Aber es gibt sie, zum Beispiel beim St. Galler Landwirt Matthias Zoller in Au.



Das Linsen-Leindotter-Versuchsfeld von Matthias Zoller in Au SG im Juli 2023.

Haben Sie schon mal auf einem Linsenpäckchen in Ihrem Vorratskasten nachgelesen, woher sie stammen? Häufig steht da Kanada oder USA drauf, je nach Linse auch mal Frankreich oder die Türkei. In diesen Ländern werden Linsen in grossem Stil angebaut. Anders in der Schweiz. Die Linse aus hiesigem Anbau ist ein absolutes Nischenprodukt. 2019 wurden hierzulande gerade mal auf rund 130 Hektaren Ackerland Linsen angebaut. Im Vergleich zum Winterweizen mit einer Anbaufläche von 70 000 Hektaren ist das eine verschwindend kleine Menge. Aber: Die Schweizer Linse

wächst auch in der Ostschweiz. So baut der 35-jährige Landwirt Matthias Zoller auf einem Acker im St. Galler Rheintal auf 6 000 Quadratmetern Beluga-, Anicia- und Berglinsen an.

Matthias Zoller, wie kam es dazu, dass du St. Galler Linsen anbaust?

Ich wurde vor vier Jahren vom Verein für Ostschweizer und Liechtensteiner Speiseleguminosen angefragt, ob ich eine Anbauversuchsfläche für Schwefelbohnen zur Verfügung stellen würde. Da ich sehr offen für den Anbau von neuen Kulturen bin, sagte ich sofort zu. Vor zwei Jahren

kam dann die Linsenversuchsfläche dazu. Körnerleguminosen werden als Futtermittel auf dem Markt stark nachgefragt. Auch für die menschliche Ernährung steigt der Bedarf, was wiederum für uns Produzenten die Marktchancen erhöht, um eine schweizerische Alternative zu den Anbietern im Ausland zu werden.

Der Linsenanbau ist ein Versuchsprojekt. Wie sehen deine übrigen Betriebszweige aus?

Im Januar 2023 habe ich offiziell den Betrieb Berghof im Hard von meinem Vater in Au übernommen. Meine



Eltern arbeiten nach wie vor tatkräftig auf dem 52 Hektaren grossen Hof mit. Zudem werde ich von unserem Lehrling und meiner Partnerin unterstützt. Wir halten Milchkühe, Mastkälber und Schafe. Im Weiteren verkaufen wir viel Raufutter, machen Winterdienst und Waldarbeiten im Lohn. Der Betrieb hat auch einen eigenen Rebberg und wir erledigen Aufgaben in den Reben für Dritte. Der Haupterwerbszweig ist der Ackerbau. Wir pflanzen Silomais, Gerste und Weizen an. Im Vertragsanbau produzieren wir Kartoffeln, Karotten, Winterspinat, Sellerie, Buschbohnen und Blumenkohl. Neben den Linsen bauen wir für den Verein Speiseleguminosen auf 30 Aren zudem Schwefelbohnen an.

Wie sieht deine Zusammenarbeit mit dem Verein Ostschweizer und Liechtensteiner Speiseleguminosen aus?

Ich bereite auf 400 Metern über Meer ein sauberes Saatbeet vor, indem ich es pflüge und egge. Das Saatgut liefert Lena Geiger vom Verein. Gemeinsam bestimmen wir den optimalen Zeitpunkt für die Aussaat. Letztes Jahr war das für die Linsen der 22. März. Während der Wachstumsperiode tauschen wir uns über die Entwicklungen der Kulturen und den allenfalls anfallenden Schädlings- oder Krankheitsbefall aus. Bei der Ernte erhalte ich wiederum die Unterstützung vom Verein, indem beispielsweise der Drescher zur Verfügung gestellt wird. Die Ernte wird vollumfänglich von der Organisation übernommen. Ich bekomme für meinen Aufwand einen im Voraus vereinbarten Betrag.

Welche Arbeitsschritte kommen nach der Einsaat auf dich zu?

Drei bis vier Tage nach der Aussaat, bevor die Kultur aus dem Boden spriesst, setze ich ein Mittel zur frühen Unterdrückung von Unkräutern ein. Sobald die Pflanzen ein paar Zentimeter aus der Erde gucken, kommt zudem die mechanische Unkrautbekämpfung zum Einsatz. Dabei striegele ich mit einer speziellen Maschine die Fläche. So wird das Wachstum angekurbelt und das weniger hohe

Unkraut herausgerissen. Wenn die Linsen in die Höhe wachsen, kann ich nur noch abwarten und auf optimales Wetter bis zur Ernte Ende Juli hoffen.

Linsen sind für dich ein völlig neues Gebiet. Was gilt es beim Linsenanbau zu beachten?

Aufgrund der geringen Standfestigkeit und Unkrautunterdrückung der Linse bauen wir sie gemischt mit Leindotter an. Leindotter kann nach der Ernte leicht von den Linsen getrennt werden und unterdrückt das Unkraut. 2023 liefen die ersten Versuche, aus dem Leindotter Öl zu pressen und dieses zu vermarkten. Ungeziefer und Krankheiten hatten wir letztes Jahr so gut wie keine. Etwas knifflig gestaltet sich die Aussaat, da es bei den Linsen nur 50 bis 75 Kilogramm Saatgut für eine Hektare braucht und für die noch kleineren Leindottersamen lediglich zwei bis drei Kilogramm. Dafür ist eine herkömmliche Sämaschine zu grob eingestellt. Deshalb haben wir im zweiten Anbaujahr auch noch Griess beigemischt. So wurde das Saatgut gleichmässiger auf dem Feld verteilt und die Spätverunkrautung minimiert.

Unter welchen Bedingungen fühlen sich die Linsen wohl?

Grundsätzlich ist die Linse eine genügsame Kultur, die im Frühling und Sommer gerne viel Sonne hat. Aufgrund der stickstoffbindenden Eigenschaften von Linsen können diese gut auf kargen Standorten angebaut werden und bringen dadurch Nährstoffe in den Boden. Zudem durchbrechen sie Krankheiten im Anbau. Sie keimt

Speiseleguminosen sind Pflanzen aus der Familie der Hülsenfrüchtler, die in erster Linie für die menschliche Ernährung angebaut werden. Ihre Samen sind oft reich an Proteinen, Ballaststoffen und Nährstoffen. Zu den bekanntesten Speiseleguminosen gehören Bohnen, Erbsen, Linsen und Kichererbsen.



bereits ab cirka vier Grad Celsius. Frostschäden gibt es je nach Stadium und Standort meistens erst ab minus sechs Grad. Wichtig ist, dass die Böden gut durchlüftet und durchlässig sind. Wettertechnisch wird es schwierig, wenn es während der Blüte und kurz vor der Ernte viel regnet. Wie bei anderen Körnerleguminosen muss auch bei den Linsen nach einem Anbaujahr das Feld gewechselt werden und eine andere Kultur an dieser Stelle angesät werden. Erst nach einer Anbaupause von cirka fünf Jahren können auf derselben Fläche wieder Linsen gesät werden.

Fiel die Linsenernte 2023 zu deiner Zufriedenheit aus?

Trotz des nassen Frühlings machten sich die Linsen sehr gut. Insgesamt ernteten wir 1 500 Kilogramm Linsen. Vor allem die Berglinsen scheinen sich bei uns in der Au sehr wohlfühlen. Das Rheintaler Klima verändert sich für den Anbau von Hülsenfrüchten zum Vorteil: Wir haben immer mehr Sonnenstunden, weniger Nebel und geringere Niederschläge als noch vor 50 Jahren.

Wie sehen deine weiteren Pläne hinsichtlich des Anbaus von Speiseleguminosen aus?

Die guten Ernteresultate bei den Berglinsen und die wertvolle und tolle Zusammenarbeit mit dem Vereinsvorstand der Speiseleguminosen spornen mich an, die Anbaufläche für 2024 auf eine Hektare zu vergrössern. Auch könnte ich mir vorstellen, künftig noch andere Hülsenfrüchte anzubauen. Immer wenn ich einen Rat oder Kontakte brauche, werde ich vom Verein unterstützt. Zudem ist der Austausch auch mit den übrigen Mitgliedern äusserst interessant und aufschlussreich. Ich hoffe sehr, dass wir gemeinsam künftig noch mehr Bauern in der Ostschweiz für den Anbau von Speiseleguminosen begeistern können.



Die Geschäftsführung des Vereins obliegt der Agronomin Lena Geiger von RhyTOP.

Verein Ostschweizer und Liechtensteiner Speiseleguminosen

Gründung Der Verein Ostschweizer und Liechtensteiner Speiseleguminosen wurde im Dezember 2019 gegründet. Initianten waren Manfred Baumgartner, Gemüsebauer aus Kriessern, der aktuell Präsident ist, und die RhyTOP GmbH, durch die der Verein geführt wird. Die Organisation mit Geschäftssitz in Salez setzt sich mitunter für den Erhalt der Artenvielfalt und die Förderung von traditionellen Sorten im Ackerbau ein.

Vereinszweck Der Fokus des Vereins liegt auf dem Wissensaustausch über Nischenkulturen. In den ersten Jahren lag der Schwerpunkt auf Fragen wie der Aussaat, Ernte und dem Ausprobieren, welche Kulturen sich im Rheintal und in Liechtenstein wohlfühlen. Diese Versuche werden immer wieder von kleinen oder grösseren Herausforderungen begleitet. So verhagelte es im Jahr 2023 die gesamte Lupinenernte. Aktuell liegt der Fokus bei der Weiterverarbeitung. Es werden diverse regionale Lösungen geprüft, damit künftig die gesamte Auf- und Weiterverarbeitung der Speiseleguminosen ebenfalls im Vereinsgebiet erfolgen kann. Finanziert wird der Verein durch den Kanton St. Gallen und den Bund.

Mitglieder Die 25 Vereinsmitglieder decken die gesamte Wertschöpfungskette ab: Landwirte, Vermarkter und Weiterverarbeiter. Das Einzugsgebiet erstreckt sich über das Rheintal und Liechtenstein.

Kulturen Die Vereinsmitglieder pflanzen verschiedene Kulturen an: Lupinen, Linsen, Ackerbohnen, Borlottibohnen, Kidneybohnen und Eiweisserbsen. Auch Kichererbsen wurden gesät. Aufgrund ihrer langen und trockenen Reifezeit sind sie aber nicht für die Region geeignet und werden nicht weiterverfolgt.

Flächen Unterschieden wird in Versuchs- und in Produktionsflächen. Zu Letzteren werden Anbauprojekte mit Kulturen gezählt, die sich bereits bewährt haben und nun auf eigenes Risiko des Ackerbauern bewirtschaftet werden.

Langfristiges Ziel Das langfristige Ziel des Vereins ist es, Körnerleguminosen im Rheintal fest in den Anbauflächen zu etablieren, sowohl für die menschliche Ernährung als auch als Futterkultur. Dadurch sollen die ansässigen Weiterverarbeiter weniger auf Importe angewiesen sein.

Die St. Galler Landwirtschaft ermöglicht bleibende Erlebnisse



Wer erinnert sich nicht an ganz spezielle Momente in der Schule, in der Ausbildung oder an einen besonderen Ausflug mit der Familie? Oft sind es Erlebnisse, die prägen und in Erinnerung bleiben. Der St. Galler Bauernverband zielt mit den drei hier vorgestellten Projekten auf diese bleibenden Eindrücke ab. Sie ermöglichen Erfahrungen und Begegnungen, die mehr Verständnis und Vertrauen schaffen.

Live erleben, wie eine Kuh gemolken wird, oder dass tatsächlich auch krumme Rüebli aus dem Acker gezogen werden – das sind Erlebnisse, die alle Sinne ansprechen, wichtige Fragen beantworten und bedeutend für das Image der Landwirtschaft sind. Konsumentinnen und Konsumenten erhalten eine wertvolle Gelegenheit, St. Galler Landwirtschaftsbetriebe persönlich kennenzulernen, den Bauernfamilien auf Augenhöhe zu begegnen und ihren Alltag mitzuerleben. Das Ziel ist mehr gegenseitiges Verständnis und Vertrauen in die regionale Landwirtschaft. Die Projekte sind dabei abgestimmt auf die unterschiedlichen Zielgruppen wie Familien, Kinder oder junge Erwachsene.

Schule auf dem Bauernhof

Aktives, nachhaltiges Lernen auf dem Hof, auf dem Feld und bei den Tieren - dieses Projekt bietet starke Eindrücke und Lernerfahrungen in Hülle und Fülle. Der Bauernhof ist ein idealer ausserschulischer Lernort für den NMG-Unterricht nach Lehrplan 21. Eine Exkursion mit Schule auf dem Bauernhof (SchuB) ermöglicht ein spannendes und oft nachhaltig wirkendes Unterrichtserlebnis. Viele Kinder berichten begeistert von den Erlebnissen auf dem Bauernhof und nehmen erstaunlich viele Erkenntnisse und Ideen mit. Lehrpersonen ermöglichen ihren Schülerinnen und Schülern so den direkten Kontakt zur heute vielfach nicht mehr so vertrauten Welt der Landwirtschaft und zum Ursprung des Essens. Rund 390 Bauernfamilien in der ganzen Schweiz empfangen regelmässig Klassen auf ihrem Hof und begleiten diese mit bewundernswertem Einsatz.

Sämtliche Informationen zum Projekt sind unter schub.ch zu finden.

Vo Puur zu Puur 15. September 2024

Der bewährte und beliebte Anlass findet jedes Jahr in einer anderen Region statt. Am 15. September 2024 werden mehrere Bauernhöfe in der Region unteres Toggenburg ihre Hoftüren öffnen. Unter dem Motto «Ab aufs Land und hereinspaziert» bieten die Bauernfamilien ein Erlebnis für die ganze Familie und authentische Einblicke in ihren Hofalltag. Die Betriebe sind über einen kostenlosen Shuttlebus miteinander verbunden. Das ermöglicht bequemes «Hof-Hopping». Zum Programm gehören vielfältige Verpflegungsmöglichkeiten mit lokalen Spezialitäten, musikalische Unterhaltung und coole Aktivitäten für Familien mit Kindern. Der Besuch ist kostenlos.

Mehr Info unter:
vopuurzupuur-sg.ch



Gast-Landwirt-Seminar GALA

Vier Mal pro Jahr besuchen Studentinnen und Studenten der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) das St. Galler Landwirtschaftszentrum in Salez sowie ausgewählte Bauernbetriebe. Das Seminar GALA – kurz für Gast- und Landwirtschaft – vermittelt seit 30 Jahren Wissen und Erlebnisse rund um die Urproduktion von Lebensmitteln. Die Idee war damals innovativ: den künftigen Gastronominnen und Hotelmanagern die Urproduktion der Lebensmittel auf dem Acker, im Stall und sogar im Schlachthaus im Sinn des Wortes näherzubringen und wichtiges Verständnis für die Abläufe und Herausforderungen der Nahrungsmittelproduktion zu schaffen. Das Konzept hat sich sehr bewährt und ist heute aktueller denn je. Themen wie Produktionsmethoden, Herkunft und Nachhaltigkeit beschäftigen Gesellschaft und Politik mehr denn je. Die Ansprüche an das entsprechende Wissen der Gastgeber:innen sind klar gestiegen. In drei Kursteilen erlernen die Student:innen die Produktion von Gemüse, Fleisch und Käse und erleben den Alltag auf dem Bauernhof. Das Projekt hat nicht zuletzt zum Ziel, die Zusammenarbeit und das gegenseitige Verständnis zwischen zwei Kulturen zu fördern, die sich im Lauf der Zeit deutlich auseinanderbewegt haben. Sie teilen weiterhin viele Gemeinsamkeiten: Beide sind wichtige Faktoren für eine erfolgreiche Tourismusbranche und eine gesunde Wirtschaft. Die Erhaltung traditionsreicher Kulturlandschaften mit dem Anspruch, hochwertige Erzeugnisse wie Gemüse, Getreide, Fleisch, Eier und Milchprodukte herzustellen und kulinarisch zu verwerten, spielen eine wichtige Rolle für die Wertschöpfung in vielen ländlichen Regionen der Schweiz.

Schweiz. Natürlich.



Schweizer
Bauern

Von hier, von Herzen.



Häberli's Mission: Torffrei von Beginn an – ein grüner Weg zu gesunden Pflanzen

Über lange Zeit war die Verwendung von Torf auch in vielen Obst- und Beerengärten gängige Praxis. Der günstige Rohstoff verfügt über exzellente Eigenschaften wie eine ausgezeichnete Wasserspeicherefähigkeit, hohe Strukturstabilität und ein günstiges Porenvolumen, was ihn zu einem bevorzugten Substrat in der Pflanzenzucht und im Gartenbau gemacht hat.

Doch was genau ist Torf?

Es handelt sich dabei um ein organisches Material, das durch die sehr langsame Zersetzung von abgestorbenem Pflanzenmaterial unter Sauerstoffmangel in Mooren entsteht. Moore sind dank ihres sauren, nährstoffarmen Milieus für viele bedrohte Pflanzen und Tiere wichtiger Lebensraum. Zudem sind in intakten Mooren enorme Mengen Kohlenstoff gebunden.

Umweltauswirkungen der Torfgewinnung

Die Torfgewinnung führt zur Zerstörung von Mooren mit gravierenden Folgen für die Biodiversität und das Klima. Aus diesen Gründen sind in der Schweiz die Moore seit über 30 Jahren geschützt. Zudem existiert seit 2012 ein auf frei-

willigen Massnahmen der Branche basierendes Torfausstiegskonzept. Für den Hausgarten stehen heute torffreie Erden zur Verfügung, die sich in der Praxis bewährt haben.

Nachhaltiger Obst- und Beerengarten

Die Entscheidung für eine torffreie Produktion bringt nicht nur ökologische Vorteile mit sich. Diese nachhaltigen Alternativen fördern gesündere Pflanzen, unterstützen die natürliche Nährstoffversorgung und tragen zur Erhaltung der Biodiversität bei. Ein bewusster Verzicht auf Torf im eigenen Obst- und Beerengarten ist somit nicht nur ein Beitrag zur persönlichen nachhaltigen Gartenpraxis, sondern auch ein aktiver Schutz unserer Umwelt für kommende Generationen. Häberli setzt in der Produktion von Obst- und Beerenzüchtungen auf 100% torffreies Substrat und stärkt die Wurzeln mit effektiven Mikroorganismen. Indem wir unseren Garten zu einem Ort der Nachhaltigkeit machen, gestalten wir aktiv eine grünere Zukunft.



Häberli Fruchtpflanzen AG,
9315 Neukirch-Egnach, 071 555 37 00,
haeberli-beeren.ch

BioEngros – Bio-Handel vom Feld in den Shop

BioEngros ist leidenschaftlich engagiert für die Bereitstellung von Bio-Gemüse und Bio-Früchten höchster Qualität. Durch das BioEngros-Label erhalten Hofläden, Marktfahrer, Wiederverkäufer und Gastronomen das ganze Jahr über Zugang zu einem vielfältigen Angebot an Bio-Produkten. Dank schlanker Strukturen können attraktive Grosshandelspreise angeboten werden. Das breite Netzwerk mit regionalen Standorten gewährleistet den Kunden Planungssicherheit und Verlässlichkeit. BioEngros ermöglicht einen unkomplizierten Zugang zu einer Vielzahl regionaler Bio-Produzenten in der gesamten Schweiz. Indem Kunden, beispielsweise aus der Gastronomie – auf BioEngros setzen, werden sie Teil eines umfassenden Bio-Netzwerks, das auf regionaler Produktion und kurzen Wegen basiert. Abholstandorte in der Deutschschweiz sind in Unterstammheim, Steinmaur und Tägerwilten.

bioengros.ch



Das BioEngros-Sortiment ist nur einen Klick entfernt.



Rohner's Hoflädeli – Regionales von Feld, Strauch und Baum

Rohner's Hoflädeli in Balgach bietet ein breites Sortiment an selbstgemachten Konfitüren, Nudeln, Sirups, frischem Gemüse, regionalen Produkten und Guetzi an. Seit 1995 betreibt die Familie Rohner ihr Hoflädeli im Weiler Krummensee zwischen Balgach und Diepoldsau. Auf rund 25 Hektaren wachsen hier Kartoffeln, Kabis, Lauch, Blumenkohl, Kohlrabi, Fenchel, Kürbis, Spargeln, Rhabarber und ein Dutzend Sorten Salat. Um das saisonale Angebot noch vielfältiger zu gestalten, werden zudem Gemüse, Kräuter, Beeren und Obst von benachbarten Bauern angeboten. Carina Rohner und ihr Team arrangieren auf Vorbestellung aus dem reichhaltigen Sortiment individuelle Geschenkkörbe. Das Hoflädeli-Angebot kann man sich auch bequem wöchentlich, alle zwei Wochen oder monatlich nach Hause liefern lassen. Die Gemüsebox wird jeweils donnerstags per Post zugestellt. Neben dem Hoflädeli bieten Rohners für grössere Abnehmer einen Lieferservice an. So werden Rheintaler und Appenzeller Gastrobetriebe und Altersheime von Montag bis Freitag, jeweils am Morgen, beliefert. Wer es nicht während der Öffnungszeiten in den Hofladen schafft, hat von 6 bis 21 Uhr die Möglichkeit, sich im neuen Hofwägeli etwas für den täglichen Gebrauch zu kaufen.

Rohner's Hoflädeli, Familie Rohner, 9436 Balgach,
071 722 39 57, rohners-hoflaedeli.ch



Regionales Gemüse im Abo

Auf dem Bio HofMädertal bauen Sonja und Markus Bernhardsgrütter nach den Methoden der regenerativen Landwirtschaft viele Sorten Bio-Gemüse an. Dieses wächst über das ganze Jahr auf 21 Hektar Kulturland und überzeugt mit Topqualität, hoher Nährstoffdichte und unvergleichlichem Geschmack. Bernhardsgrütters entwickeln ihren Hof laufend weiter und haben nun auch die Pouletmast auf Bio umgestellt sowie den Hofladen erneuert, in dem eigene Produkte verkauft werden.

Bio HofMädertal, Mädertal, 9200 Gossau,
071 385 19 20, biohofmaedertal.ch

Regionale Spezialitäten und viel regionaler Genuss

Der RegioHerz Hofladen mitten in der Stadt St. Gallen bietet eine grosse Auswahl an regionalen Produkten von Bauern und Kleinproduzenten aus der Ostschweiz. Mit dem innovativen Shop-in-Shop-Konzept zeigt sich der Hofladen wie ein ständiger Bauernmarkt, auf dem die Produkte immer frisch und saisonal sind und aus 100% regionalen Rohstoffen hergestellt werden. Für die Kunden wie auch für die Hersteller eine klare Win-win-Situation: Die Städter finden im RegioHerz direkt vor ihrer Haustüre alles, was sie von einem Hofladen erwarten und noch viel mehr, auch Geschenkkörbe und das passende Mitbringsel aus der Region, während gut 200 regionale Kleinproduzenten und Bauern ihre mit Herzblut hergestellten Produkte direkt vermarkten können.

RegioHerz, 9000 St. Gallen,
071 548 77 50, regioherz.ch



Lütolf – über 40 Jahre Unterstützung und Wertschöpfung für die Rheintaler Landwirtschaft

1963 gründete die Familie Lütolf ihr Logistikunternehmen im Grenzstädtchen St. Margrethen. Dank hoher Professionalität und innovativer Ideen etablierte es sich als wichtiger Partner für die Ostschweizer Landwirtschaft. Neben dem Logistikzentrum mit einer Sammelstelle für Getreide spezialisierte sich das Unternehmen erfolgreich auf die Veredelung von Mais, darunter der Rheintaler Ribelmals AOP. Verkauft wird diese kulturell tief in der Region verankerte Spezialität als Polenta, grob gemahlene Bramata sowie als Mehl und Dunst. In der Zusammenarbeit zwischen der 2. und 3. Generation der Familie Lütolf gelang ein kulinarischer Volltreffer – die Ribelmals-Chips, die ihren

mexikanischen Vorbildern geschmacklich und «knuspermässig» mindestens ebenbürtig sind. Dieses Produkt war ein Türöffner in den schweizweiten Detailhandel. Dabei half auch der Titel CULINARIUM-König 2021. Die neuste Entwicklung der Lütolfs hat ebenfalls das Zeug zum nationalen Bestseller: Ihr Mais-Drink ist schweizweit die erste vegane Milchalternative aus einheimischem Mais. Das Schweizer Produkt wird ohne Zuckerzusatz hergestellt und ist auch für Menschen mit einer Allergie geeignet.

Lütolf Spezialitäten AG, 9430 St. Margrethen,
071 744 58 58, luetolf-spezialitaeten.ch



Rohners Hofladen, eine regionale Oase in Haag

Seit 1990 betreibt die Familie Rohner ihren Hofladen am Dorfrand von Haag in Richtung Salez. Die angebotenen Produkte werden sorgfältig ausgesucht. Hier findet man eine reiche Auswahl an hochwertigen und nachhaltig produzierten Produkten aus der Region. Nebst den eigenen Gemüsen und Früchten (Erdbeeren und Melonen) werden auch viele Produkte selbst in der Backstube hergestellt. Jeden Morgen wird frisches Brot gebacken und als Wochenhighlight am Freitag sogar im eigenen Holzofen.

Je nach Jahreszeit gibt's zusätzliche Backwaren, wie etwa Linzer- und Nusstorten sowie Berliner, gefüllt mit hofeigener Erdbeerkonfi. Die Konfi wird aus den hofeigenen süssen Erdbeeren gemacht, welche von April bis November frisch geerntet und auch im Hofladen verkauft werden. Im Onlineshop finden Geniesser eine grosse Auswahl spannender Bioprodukte. Auf Kundenbestellung sind ausserdem hausgemachte fertige Salate und Apéro-Platten, fruchtige Smoothies und diverse Backwaren erhältlich. Eine Spezialität des Hauses sind die innovativen Dienstleistungen: Dazu gehören Rohners erntefrisch und regional gefüllte Gemüseboxen und Geschenkkörbe sowie Snackkörbe für Unternehmen. Ob man die Körbe im Hofladen abholt oder sie ausliefern lässt – es ist beides möglich. Zudem trifft man die Familie Rohner von Frühling bis Winter auf dem Grabser Buuramarkt an – mit ihrem eigenen immer wieder beeindruckenden Sortiment an Gemüse, Früchten, Backwaren und vielem mehr. Ein Besuch lohnt sich allemal. Lassen Sie sich hinreissen von der freundlichen Bedienung und der vielfältigen Auswahl. Die Familie Rohner nimmt euch auf Social Media in die Arbeitswelt auf dem Hof mit, man findet hier spannende Beiträge und Infos über Neuheiten. Facebook & Instagram: rohnerehofladen_haag

Rohners Hofladen, 9469 Haag,
081 771 53 31, rohnerehofladen.ch





E. Zwicky AG – Gesundes aus dem Thurgau

Die Schweizerische Spezialmühle E. Zwicky AG in Müllheim-Wigoltingen wurde 1892 gegründet und ist seit vier Generationen in Familienbesitz. Das Markenzeichen des Unternehmens, ein Zwerg mit einer Ähre, steht als Symbol für qualitativ hochwertige Naturprodukte. Zwicky unterstützt seit jeher mit feinen Nahrungsmitteln aus Getreide, Hülsenfrüchten, Kernen und Saaten eine gesunde Ernährung. An die tausend verschiedene Verkaufsartikel werden in der Thurgauer Spezialitätenmühle hergestellt. Dank einem Spezialverfahren, dem sogenannten Collatieren, bleibt der Vollwert der Wuchs- und Vitalstoffe, der Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente auf natürliche Weise für lange Zeit in den Zwicky-Lebensmitteln erhalten. Als erstes Unternehmen der Schweiz stellt Zwicky seit 1946 Birchermüesli nach dem Originalrezept unter dem Markennamen «Frutifort» her. Neben dem berühmten Birchermüesli bietet Zwicky eine Vielzahl von CULINARIUM-zertifizierten Produkten an. Dazu gehören beispielsweise die Appenzeller 3-Kornflocken, Appenzeller Dinkel-Gersten Flips und Appenzeller Rollgerste.

Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG,
8554 Müllheim-Wigoltingen, 052 763 17 44, zwicky.swiss



St. Galler Bürli in Perfektion

Die Genussbäckerei Lichtensteiger ist weit über St. Gallen hinaus bekannt für ihre exquisiten Backwaren. So wurde das «Original St. Galler Handbürli CULINARIUM» mit Recht mit der Goldmedaille der Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet. Urs Lichtensteiger lässt sogar extra Mehl für diesen Klassiker herstellen. Ebenso wichtig wie das richtige Mehl ist der Faktor Zeit: Mindestens 24 Stunden lang lässt das Lichtensteiger-Team den Hefeteig ruhen, damit dieser seine samtige Struktur und die intensiven Aromen entwickelt. Ebenso viel Ruhezeit bekommt das CULINARIUM-zertifizierte Gallusbrot. Das knusprige Roggenbrot der St. Galler Genussbäckerei sorgt für Suchtpotenzial.

Die Genussbäckerei Lichtensteiger AG,
9014 St. Gallen, 071 245 45 15,
genussbaeckerei.ch



Der St. Galler Museums-Pass: Mit einem Ticket in elf städtische Museen

In enger Zusammenarbeit mit den Museen der Stadt lancierte St. Gallen-Bodensee Tourismus den St. Galler Museums-Pass. Elf unterschiedliche Museen der Stadt können nun mit einem einzigen Eintrittsticket und zu einem attraktiven Preis besucht werden.

Die Stadt verfügt über ein breites Museumsangebot, das eine vielfältige, über 1 400-jährige Kultur- und Wirtschaftsgeschichte widerspiegelt. Jedes Museum hat seinen eigenen Charakter, ist Ort der Unterhaltung und Erbauung, der Bildung und Auseinandersetzung.

Angebot buchbar über digitalen Marktplatz

Eintauchen in diese kulturelle Vielfalt St. Gallens ist seit Kurzem einfach und bequem mit dem St. Galler Museums-Pass möglich. Das im Oktober 2023 lancierte Angebot kann über den digitalen Marktplatz von St. Gallen-Bodensee Tourismus gebucht werden und berechtigt zum Eintritt in elf renommierte Museen der Stadt. Nach dem Kauf erhält man einen QR-Code, der direkt an der Museumskasse vorgewiesen werden kann. Der Pass muss also nicht umgetauscht werden und öffnet einem die Türen zu historischen Schätzen, zeitgenössischer Kunst und faszinierenden Wissenschaftsausstellungen. Teilnehmende Museen sind der Stiftsbezirk St. Gallen, das Textilmuseum St. Gallen, das Naturmuseum St. Gallen, das Kulturmuseum St. Gallen, das Kunstmuseum St. Gallen, das LOK by Kunstmuseum, die Stiftung Sitterwerk, das Kesselhaus Josephsohn, die Kunst Halle Sankt Gallen, das open art museum und das Seifenmuseum St. Gallen.

Erhältlich ist der St. Galler Museums-Pass in zwei Varianten: Für einen Tag kostet er 24 Franken und für zwei aufeinanderfolgende Tage 48 Franken.

Kräfte bündeln

St. Gallen-Bodensee Tourismus freut sich sehr über das neue Angebot für die Gäste der Region, das dank der engen Zusammenarbeit mit den städtischen Museen entstanden ist. «Der St. Galler Museums-Pass ist ein lang gehegter Wunsch seitens der Museen. Wir erachten es als enorm wichtig, in der sehr lebendigen St. Galler Museumslandschaft neue Impulse zu setzen. Für die Zukunft wünschen wir uns generell neue Kooperationen im Bereich Museen und Kulturtourismus. Wir freuen uns, wenn die Familie wächst und weitere Museen am St. Galler Museums-Pass partizipieren. Gemeinsam sind wir stärker und die gemeinsame Kommunikation schafft mehr Wahrnehmung, sowohl bei den Gästen als auch bei den Einheimischen», sagt Thomas Kirchhofer, Direktor St. Gallen-Bodensee Tourismus.



St. Gallen-Bodensee Tourismus,
071 227 37 37, st.gallen-bodensee.ch



Käsiges «nomen est omen»

Kaum ein anderes Lebensmittel bietet so viele spannende Geschichten wie der Käse. Kein Wunder: Rund 500 verschiedene Käsesorten gibt es in der Schweiz. Von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unsere Käser sind nicht nur bei der Zubereitung sehr kreativ unterwegs – auch die Namensgebung ist oft eine Anekdote für sich. Wir haben einige originelle Ostschweizer Käsesorten mit ihren Namensgeschichten herausgepickt.



Gwitterchäs

Wenn ein Missgeschick einschlägt wie ein Blitz

2014 sorgte ein Blitzeinschlag in der Käserei Güntensperger in Bütschwil für einen Stromausfall. In dieser angespannten Atmosphäre bemerkten die Käser zu spät, dass sie den Rahmgehalt bei der Käseproduktion zu hoch eingestellt hatten. Diese Charge schlummerte fast schon unbeachtet im Käsekeller vor sich hin, bis nach sieben Monaten die Käser bei der Kostprobe merkten, dass ihr vermeintliches Missgeschick für ein aromatisches, würziges Geschmacksgewitter gesorgt hat. Dieser ungewöhnliche Käse erhielt schliesslich den bezeichnenden Namen Gwitterchäs als Hommage an das Naturereignis, das letztendlich zu seiner Entstehung führte.

guintensperger-kaese.ch



Urnäser Hornkühkäse

Eine Huldigung der Hörner

Für den beliebten Urnäser Hornkühkäse wird – der Name lässt es erahnen – nur Milch von behorneten Kühen verwendet. Das kommt nicht von ungefähr: Urnäsch ist eine Hochburg der Hornkühe. Während schweizweit je nach Schätzung bis zu 90 Prozent der Kühe hornlos sind, tragen die Kühe in Urnäsch grossmehrheitlich Hörner. Schliesslich wurde genau diese Tatsache zum Markenzeichen der Urnäser Milchspezialitäten AG und der Käse erfreut sich bis heute grosser Beliebtheit. Natürlich schmeckt man von den Hörnern im Käse nichts – aber schön anzusehen sind nicht nur die behorneten Kühe im Appenzeller Hinterland, sondern auch die Käselaike des cremig-würzigen Hornkühkäses, auf dessen Rinde eine Hornkuh eingepägt ist.

urnaescherkaese.ch



Hochmoor Chäs

Umhüllt von würzigen Kräutern

Der Hochmoor Chäs von der Bergkäserei Liechti vom Ricken ist eine Eigenkreation von Gian und Markus Liechti. Dass als Namensgeber der Eigenmarke das Hochmoor beigezogen wurde, liegt auf der Hand, prägt doch diese vielfältige Pflanzen- und Kräuterwelt auf 800 Metern über Meer die Landschaft rund um das Dorf Ricken. Der Hochmoor Chäs wird mit einer besonderen Kräutersulz veredelt: Silbermäntelchen, Spitzwegerich, Kleblabkraut und das Frauenmäntelchen verleihen ihm eine ganz spezielle Würzigkeit.

liechti-kaese.ch



Jersey Blue

Ein blaues Käsewunder

Die Ostschweiz kann auch Blauschimmelkäse. Beim preisgekrönten Jersey Blue verwendet der findige Käser Willi Schmid aus Lichtensteig nur die Milch einer einzigen Kuhrasse: der Jersey-Kühe. Diese eher kleinen Kühe wurden ursprünglich auf den Jersey-Inseln im Ärmelkanal gezüchtet. Deren Milch ist mit einem Fettgehalt von rund sechs Prozent und einem Eiweissgehalt von vier Prozent nährstoffreicher als diejenige anderer Kühe. Der Jersey Blue schmeckt edel, ausgewogen und hat ein herrlich nussiges Aroma mit leicht rauchiger Note. Der Teig ist weich, sehr cremig und hat eine gelbliche Farbe: Es ist das Merkmal der Jersey-Milch mit ihrem hohen Betakarotingehalt. Vom beschaulichen Lichtensteig aus hat es Willi Schmid's Jersey Blue zu Weltruf geschafft und wurde mehrmals als «World's best Jersey Cheese» ausgezeichnet.

willischmid.ch



Bloderchäs

Der Uralpkäse

Er ist die älteste Art von Käse: Bloderchäs nennt man ihn im Toggenburg, Suurchäs im Rheintal, in Werdenberg sowie im Fürstentum Liechtenstein. Der Begriff Bloderchäs kommt von Bloder (oder Ploder), was im Toggenburger Dialekt die von selbst geronnene Milch bezeichnet. Die Geschichte des Bloderkäses begann vor Tausenden von Jahren, als Nomaden aus dem Osten diese Käseart in die Ostschweiz brachten. Bloder- oder Sauerkäse wird heute noch im Obertoggenburg, in Werdenberg sowie im Fürstentum Liechtenstein hergestellt. 2010 wurde er mit dem AOP-Label geschützt. Marianne und Thomas Stadelmann halten in ihrer Käserei Stofel in Unterwasser die Tradition dieses Urkäses hoch und stellen nach altem Rezept den Bloderkäse AOP her.

kaesereistofel.ch



Wilde Gocht

Milder Genuss

Andreas Hinterberger liebt den Alpstein, und das schmeckt und sieht man: Die Kreationen seiner Berg-Käserei Gais AG tragen Namen wie Säntis Bergkäse, Alpstein Bergkäse oder Wilde Gocht. Der Wilde Gocht ist ein naturgereifter Bergkäse im samtigen Weisschimmelkleid. Hergestellt wird dieser Halbhartkäse aus feinsten Appenzeller Bergbauernmilch aus dem Alpsteingebiet. Dort ist denn auch die namensgebende Wilde Gocht zu finden. Sie ist die wilde Schwester zur Zahmen Gocht an der Alp Sigel auf 1564 Metern über Meer.

bergkaeserei.ch

Der grosse Dienst der Kühe

Milchkühe gehören in die Schweizer Landschaft. Nicht nur, weil sie auf Weiden ein schönes Bild abgeben, sondern auch, weil sie in einem komplexen Ökosystem eine wichtige Rolle spielen.

Wertvolle Landschaftspflege

Wiesen und Weiden sind Horte der Biodiversität. Viele Insekten, aber auch Säugetiere und Kleinlebewesen finden hier Nahrung und Lebensraum – auch unter der Erde. Gleichzeitig sind Grasflächen ein wichtiger Schutz gegen Bodenerosion, da sie gut durchwurzelt sind und Regenwasser versickern lassen. Milchkühe helfen dabei, dass dies so bleibt. Indem sie auf den Grasflächen weiden, pflegen sie die Landschaft und verhindern Unkräuter und Verbuschung. Zusammen mit dem Sömmerungsgebiet in den Alpen und im Jura macht das Grasland 80% der landwirtschaftlich genutzten Fläche in der Schweiz aus.

Grasland nutzbar gemacht

Menschen essen kein Gras, Kühe schon. Das ist wiederum auch für uns Menschen gut, denn Milchkühe können aus dem für uns unverdaulichen Gras viele Nährstoffe holen. Das zeigt die sogenannte Proteineffizienz, ein Wert, der angibt, wie effizient das Futter in qualitativ hochwertiges Nahrungsprotein umgewandelt wird. Um ein Kilogramm Milchprotein zu produzieren, bekommt die Kuh im Futter nur 0,71 Kilogramm für den Menschen essbares Protein. Bei allen anderen Nutztieren liegt dieser Wert über einem Kilogramm. Unsere Kühe haben somit die beste Proteineffizienz. So entsteht aus dem Grasland in der Schweiz, das sich aufgrund seiner Topografie häufig für keine andere Nutzung anbietet, ein für Menschen wertvolles Nahrungsmittel.

Für mehr Humus!

Böden sind erstaunliche Ökosysteme. In ihnen leben viel mehr Arten, als der Blick mit dem blossen Auge vermuten lässt. Besonders artenreich und wertvoll sind Böden

mit einem hohen Anteil an Humus. So wird abgestorbenes Material bezeichnet, wie zum Beispiel Wurzeln, Blätter, tote Insekten – oder ein Kuhfladen. Humus ist nicht nur ein wichtiger Nährstofflieferant für Pflanzen, er ist auch ein Speicher von Kohlenstoff – dem «C» im CO₂. Denn ein Teil des Kohlenstoffs, den die Pflanzen aus der Atmosphäre entnommen haben, wird im Humus gebunden (Stichwort CO₂-Bindepotenzial des Graslands). Der Boden wird damit zu einer sogenannten C-Senke. Eine humusaufbauende Landwirtschaft, wie sie in der Schweiz von vielen Landwirt:innen mit ihren Kühen betrieben wird, sorgt dafür, dass dieser Effekt erhalten bleibt.

Emissionen gehören dazu

CO₂-Emissionen entstehen an verschiedenen Stellen. Auch Lebewesen stossen beim Stoffwechsel Kohlendioxid aus, etwa bei der Atmung oder der Verdauung. Das gilt für uns Menschen ebenso wie für Kühe, mit dem Unterschied, dass diese beim Wiederkäuen sehr klimawirksames Methan ausstossen. Die Verdauungsemissionen des Milchviehs sind für 3,4% der Treibhausgasemissionen der Schweiz verantwortlich. Ein winziger Anteil, verglichen mit den Emissionen, die Industrie, Verkehr oder Wohnen verursachen. Zudem muss man bedenken, dass die Emissionen der Milchkühe nicht aus fossilen Quellen stammen, sondern aus biologischen: Heu und Gras. Pflanzen also, die der Atmosphäre CO₂ entnommen haben, das anschliessend durch die Kühe als Methan freigesetzt wird. Die Emissionen der Milchkuh sind also Teil eines ökologischen Kreislaufs.

Weitere Informationen auf:
swissmilk.ch/nachhaltigkeit

Alles in Butter mit den Rorschacher Butter-Füchsen

Die Molkerei Fuchs ist ein Familienunternehmen mit stolzer Tradition: Seit 1883 werden in Rorschach aus regionaler Ostschweizer Milch Spezialitäten hergestellt. Mittlerweile lenkt mit Dominik Fuchs die fünfte Fuchs-Generation die Geschicke der Molkerei am schönen Bodensee. Bis heute verknüpft das Fuchs-Team überliefertes Handwerk mit Innovationsgeist. Die Milch, die für die Fuchs-Produkte verwendet wird, stammt aus einem Umkreis von nur 15 Kilometern von langjährigen Direktlieferanten. So gelingt es der Rorschacher Molkerei, kurze Transportwege einzuhalten und die Produkte so frisch wie möglich zu verarbeiten.

Ob Frischmilch, Butter, Joghurt, Quark, Rahm oder Fondue: Die Fuchs-Produkte zeichnen sich durch ihre regionale Herkunft und den frischen Geschmack aus. Besonders beliebt und bekannt ist die Fassbutter: Ein Stück frische Fuchs-Vorzugsbutter macht das Frühstück erst komplett. Auf einem Gipfeli oder einer dicken Scheibe Brot ist sie das rahmige Geschmackserlebnis, das sich sehr gut streichen lässt. Die Fassbutter wird nach althergebrachter Art traditionell im Fass hergestellt und kommt immer frisch auf den Tisch, aus bester Milch aus der Region.



Für die Gastronomie bietet die Molkerei Fuchs Kleinportionen von 10 Gramm an, die in Restaurants, Heimen und Cafés für tägliche Genussmomente sorgen. Zudem gibt es Fuchs Butter als Mödéli im regionalen Detailhandel und als 1-Kilo-Block für die Küche. Mit dem gesunden Nebenprodukt aus der Butterherstellung, der Buttermilch, können feine Köstlichkeiten gebacken werden:

Molkerei Fuchs + Co. AG, 9400 Rorschach,
071 846 81 80, molkerei-fuchs.ch

Fuchs-Buttermilchkuchen vom Blech

Rezept von Manuela Brems, Mitarbeiterin Fuchs

Zutaten

- 3 Eier
- 500 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 5 dl Fuchs Buttermilch
- 300 g Mehl
- 1 Päckli Backpulver
- 200 g Mandelblättchen
- 100 g Fuchs Butter

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Fuchs Buttermilch, Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren.
3. Die Masse auf ein gut eingefettetes Backblech streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.
4. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.
5. Die Fuchs Butter schmelzen und auf den heissen Kuchen streichen und geniessen.





Käserei Preisig in Sternenberg

Seit über 50 Jahren käsen die Preisigs auf dem Sternen- berg im idyllischen Zürcher Oberland. Sie holen noch täglich die silofreie Milch ab bei den Bauern in der Region und stellen daraus ihre begehrten Spezialitäten her. Am be- kanntesten ist sicher der Sternenberger, ein aromatischer Halbhartkäse, den die Preisigs in verschiedenen Reifegrä- den anbieten. Zum Sortiment gehören auch ein urchiger Hartkäse, der cremige Sternenberger Brie sowie verschie- dene Raclettekäse und Fonduemischungen.

Aus der Zürcher Oberländer Milch entstehen am Fusse des Hörnli auch feine Butter, Joghurt, Quark und diverse Rahmspezialitäten. Ein Besuch im Verkaufsladen lässt sich wunderbar mit einem Ausflug in dieses lohnende Wander- gebiet verbinden. Die Käserei Preisig ist leicht zu finden: einfach ganz rauf auf den Sternenberg!

Ladenöffnungszeiten

Montag, Mittwoch bis Freitag, 8–12 Uhr

Samstag, 8–16 Uhr durchgehend

Dienstag und Sonntag geschlossen

Käserei Preisig, 8499 Sternenberg,
052 386 12 76, kaeserei-preisig.ch

Bündner Bergkäse Bio aus 100 % reiner Bündner Bio-Bergheumilch

Der beliebte Bündner Bergkäse Bio mit dem Steinbock auf seinem Label ist das Produkt der Sortenorganisation Bündner Bergkäse (SOBK) mit Sitz in Chur. Verteilt über die ge- samte Region Graubünden befinden sich die neun Sennereien der Sortenorganisation in den Dörfern Andeer, Bever, Brigels, Lum- brein, Müstair, Nufenen, Splügen, Sufers und Vals. Der Bündner Bergkäse ist ein urchig- natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept auf über 1000 Höhenmetern von Hand gekäst wird, aber erst nach der Fahrt ins Tal und einer Reifezeit von bis zu neun Monaten seinen erstklassigen Charakter entfaltet. Im Bündner Bergkäse ist drin, was in Grau- bündens Höhenlagen nur einmal pro Jahr wächst und von mehr als hundert traditionel- len Kleinbetrieben aus den weit verstreuten Tälern beigesteuert wird.

Sortenorganisation
Bündner Bergkäse,
7001 Chur, 081 258 36 14,
buendnerbergkaese.ch





Feine Raclette-Sorten haben immer Saison!

Der Thurgauer Familienbetrieb produziert bereits seit 1990 Raclette-Spezialitäten und ergänzt das vielfältige Programm immer wieder mit neuen Sorten. Im Strahl-Chäslädeli kann man viele weitere Spezialitäten entdecken – direkt aus dem weitläufigen Käsekeller in Siegershausen.

Strahl Käse AG, 8573 Siegershausen,
071 678 11 11, straehl.ch



Öffnungszeiten Strahl-Chäslädeli

Montag bis Samstag:
07.30 bis 11.30 / 13.30 bis 17.00 Uhr
Am Mittwoch und Samstag nur am Morgen offen.

Käserei Güntensperger – erfolgreich mit starken Ideen

Im Toggenburg, im Herzen der Ostschweiz, entstehen in den drei Käsereien der Güntensperger Käse AG jeden Tag sagenhafte Käsespezialitäten: vom cremig-rassigen Gwitterchäs über die nussig-delikate Trüffelperle bis zum charaktervollen «Ziegenkönig». Das Familienunternehmen verwandelt seit 150 Jahren hochwertige Toggenburger Milch in feinsten Schweizer Qualitätskäse. Während sich die Gründer ganz der Herstellung von



Appenzeller Käse verschrieben, steht heute der Name Güntensperger für eine eigenständige Käsewelt mit klangvollen Eigenmarken.

Traditionsbewusst und gleichzeitig handwerklich auf dem modernsten Stand, schaffen es Reto und Marcel Güntensperger und ihr Team von 45 Mitarbeitenden immer wieder, die Welt mit unverwechselbaren Kreationen zu bereichern. Die neueste Innovation im Bereich von Käseprodukten präsentiert sich in Form von Würstchen. Wir sind fast alle mit Käsetalern in verschiedenen Variationen vertraut, und auch Würste in vielfältigen Zusammenstellungen sind uns geläufig. Die Kombination dieser beiden Elemente ist höchstwahrscheinlich noch unbekannt – die Rede ist von Käsewürstchen. Die Cheese Bangers sind nicht nur geschmacklich fantastisch, sondern überzeugen auch durch ihre Konsistenz. Sie lassen sich sowohl in der Küche als auch beim Grillen äusserst vielseitig einsetzen und stellen oft eine perfekte Ergänzung dar.



Güntensperger Käse AG, 9606 Bütschwil,
071 552 22 70, guentensperger-kaese.ch

Hörbarer Geschmack

Die Eberle Spezialitäten AG aus Gossau hat versucht, Käse hörbar zu machen – und das ist definitiv gelungen. An den Appenzeller Käsechips erfreuen sich Gaumen und Ohr. Der Genuss der Appenzeller Käsechips geht nicht lautlos über die Bühne. Vielmehr sorgt der knusprig gebackene Snack für einen lautstarken Genuss-Sound. Die Käsechips der Eberle Spezialitäten AG sind leicht und bekömmlich und stellen eine gelungene Alternative der beliebten Kartoffelchips dar. Die regionalen Käsechips bestehen aus 100 Prozent Schweizer Käse. Ob Sbrinz, Appenzeller oder Bündner Bergkäse – die Chips werden von Hand hergestellt und im Ofen knusprig gebacken. Sie passen hervorragend als Häppchen zu einem Glas Wein, als Snack oder für den kleinen «Gluscht» zwischendurch. Frische Apéro-Ideen finden Sie im vielfältigen Käsechips-Sortiment der Eberle Spezialitäten: Verschiedene Käse werden mit auserlesenen Zutaten wie Chili, Zwiebel oder Wildkräuter kombiniert.

Eberle Spezialitäten AG, 9200 Gossau,
071 385 75 66, eberle.ch





Tipp für Gruppenausflüge: Würzige Gemeinschaftserlebnisse in der Appenzeller® Schaukäserei

In der Appenzeller® Schaukäserei in Stein AR verbringen Firmen, Vereine und Gruppen aller Art eine würzige Zeit und tauchen genussvoll mit allen Sinnen in die Geheimnisse des Appenzellerlandes ein – nur das Rezept bleibt geheim.

Die Appenzeller® Schaukäserei im ausserrhodischen Stein bietet eine Entdeckungsreise der besonderen Art. Hier spürt man, dass Tradition und Brauchtum noch gelebt werden. Die Appenzeller® Schaukäserei bietet vielfältige Möglichkeiten für erlebnisreiche Veranstaltungen. Egal ob es sich um ein Seminar in den gemütlichen Gaststuben, ein festliches Bankett, eine stimmungsvolle Familienfeier oder um einen Teamanlass handelt, die Räumlichkeiten sind ideal für Gruppen mit bis zu 150 Personen und auf Anfrage öffnet die Schaukäserei für Gruppen gerne auch am Abend. Das Schaukäserei-Team berät Interessierte gerne bei der Gestaltung eines gelungenen Gemeinschaftserlebnisses mit der gewissen Würze.



Das gastronomische Angebot im Restaurant der Appenzeller® Schaukäserei stellt einen soliden und bodenständigen kulinarischen Genuss dar. Das Gastroteam veredelt in ganz unterschiedlichen Variationen den hauseigenen Appenzeller® Käse. Als Garnitur zur traditionellen Küche dürfen sich die Gäste auf urige Gemütlichkeit in den Gaststuben und auf aussichtsreiche Momente in der Erlebnisausstellung freuen. Es kommen aber nicht nur Käsefreunde voll auf ihre Kosten: Im Restaurant, das 364 Tage im Jahr geöffnet hat, wird ein vielfältiges saisonales Tagesmenü angeboten. Auch auf der regulären Speisekarte ist für jeden Geschmack – ob mit oder ohne Appenzeller® – etwas dabei. Wer gerne ausgiebig zmörgelet, dem sei das reichhaltige Sonntags-Frühstücksbuffet ans Herz gelegt.

Appenzeller Schaukäserei AG, 9063 Stein AR,
071 368 50 70, schaukaeserei.ch



Landkäserei Neuwies: Der cremige Bio-Camembert aus dem Toggenburg

Es sind die saftig grünen Wiesen des Toggenburgs, welche die Käsespezialitäten der Landkäserei Neuwies prägen und so unvergleichlich machen. Ob Wiesen-Zauber, Waldmeister, Helvetikuss, Weingestein, Urgestein oder Wanderzyt, jede Kreation repräsentiert eine einzigartige Verbindung zur Natur, die sich im Geschmack wiederfindet. Genauso auch beim neuen Bio-Camembert. Mit viel Sorgfalt aus Bio-Vollmilch in Handarbeit hergestellt, erreicht er nach zehn Tagen Reifung seine Vollendung – eine cremige Textur, mit erdigem, leicht säuerlichem Aromenspiel, gehüllt in eine zarte Schicht aus weissem Edelschimmel. Ab sofort erhältlich!

Käserei Neuwies, 9601 Lütisburg-Station,
071 980 09 08, kaeserei-neuwies.ch



Alpschaukäserei Schwägälp

Die Alpschaukäserei Schwägälp wird von 50 Landwirten aus der Region mit Alpmilch beliefert. Diese wird grösstenteils zum unverkennbar aromatischen Schwägälp-Käse verarbeitet. Aus der restlichen Alpmilch entstehen Raclettekäse, Butter, Mutschli und Ziegenkäse. Alle Spezialitäten können im schmucken Laden auf der Schwägälp, bei der Talstation der Säntisbahn, gekauft werden. Der Laden hat von Mai bis Oktober jeden Tag geöffnet. Neu sind die Produkte und die wunderschönen Geschenkkörbe im Onlineshop erhältlich.

Alpschaukäserei Schwägälp Genossenschaft,
9107 Schwägälp, 071 364 12 20, info@alpschaukaeserei.ch,
alpschaukaeserei.ch

Die Käserei Gabriel verleiht ihrem Sortiment Flügel

In Oberbüren, im schönen Fürstenland am Fusse des Alpsteins, produzieren Betriebsinhaber Marcel Gabriel und sein achtköpfiges Team täglich hochwertige Naturkäse. Die Käserei genießt einen guten Ruf als verlässlicher regionaler Partner. Die frische Rohmilch wird täglich von über 30 Bauernhöfen in der nahen Umgebung frisch eingesammelt und im modernen Käsereibetrieb mit viel Liebe zum Detail und dem nötigen Know-how zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet. Ein eindrucksvolles Beispiel ist die neueste Kreation, die mit einem Augenzwinkern Erzengel Gabriel getauft wurde. Es ist ein cremig-würziger Halbhartkäse mit himmlisch harmonischem Geschmack. «Schöpfer» Marcel Gabriel traut dem Erzengel Gabriel ähnlich grosse Erfolge zu wie den bereits etablierten Marken Stärnächäs extrawürzig und Gallus Original. Diese gut ausgereiften Käsespezialitäten wurden an den World Cheese Awards schon mehrfach mit «SuperGold» ausgezeichnet und erfreuen sich im In- sowie Ausland grosser Beliebtheit.

Käserei Gabriel, Schollrüti, 9425 Oberbüren,
071 951 77 40, kaesereigabriel.ch





Liechtensteiner Kronen Käserei AG – einfach fürstlich

Die Kronen Käserei AG setzt dem Liechtensteiner Käsesortiment die Krone auf: In den Eigenkreationen «fürstlich gut» steckt zu 100 Prozent Liechtensteiner Milch. Den würzig-rahmigen Käse aus dem Ländle gibt es in verschiedenen Reifegraden von mild, herzhaft, über nussig, bis hin zu würzig.

Per 1. Juli 2022 wurde aus der Milchhof AG die Liechtensteiner Kronen Käserei AG. Betriebsleiter Beat Ruckstuhl bringt als Käsemeister der ehemaligen Milchhof AG das Wissen und Können mit, damit die traditionellen Spezialitäten auch unter neuem Label gewohnt würzig, naturbelassen und mit rahmiger Konsistenz aufwarten. Die Kronen Käserei pflegt eine enge Verbundenheit zur Region und zur Milchwirtschaft. Rund 40 Liechtensteiner Bauernfamilien liefern täglich frische Milch in die moderne Kronen Käserei in Schaan.

Smarte Technologie trifft auf Handwerk

Die Liechtensteiner Qualitätsmilch wird von Beat Ruckstuhl mit grosser Sorgfalt und Hingabe «fürstlich gut» verarbeitet – ganz so wie es auf den Etiketten der Eigenkreationen steht. «Wir bereiten die Frischmilch behutsam auf, um im Käsefertiger mit den einzigen zwei Zutaten Lab und Kulturen den Käsebruch zu formen. Dieser wird anschliessend gepresst und von der Molke separiert. Als letzten Schritt passiert der Käse das Salzbad, um Geschmack und die optimalen Eigenschaften für die Pflege zu erhalten.» Bis die «fürstlich gut»-Laibe ihre volle Perfektion erreichen, reift «Der Herzhaft» sechs Monate und «Der Würzige» über



zehn Monate auf heimischem Fichtenholz. Gleich doppelt gereift ist «Der Nussige». Er erfährt eine neue, eigens von Beat Ruckstuhl entwickelte Art der Naturreifung. Sie gibt dem Premiumkäse seinen nussigen Geschmack.

Die Krönung für Migros-Käsetheken

Pro Jahr verlassen rund 300 Tonnen fürstlich guter Käse die Schaaner Käserei. Die Kronen-Kreationen sind im regionalen Detailhandel weitherum erhältlich. So sind «Der Herzhaft», «Der Würzige» sowie der «Der Nussige» in den Käsetheken der Ostschweizer Migros-Filialen zu finden. Diese drei Sorten tragen gleichzeitig auch das CULINARIUM-Zertifikat und stehen somit für natürlichen Genuss aus der Region.

Kronen Käserei AG, 9494 Schaan,
00423 237 04 04, kaese.li



Milchmanufaktur Einsiedeln – interessante Gruppenerlebnisse

Die Milchmanufaktur Einsiedeln bietet Gruppen spannende Möglichkeiten, um die faszinierende Welt der Milchverarbeitung hautnah zu erleben.

Selber käsen im Alphüttli

In diesem Kurs verarbeitet die Gruppe im Alphüttli 80 Liter Einsiedler Heumilch zu ihren eigenen 16 Bergmutschli. Nach vier Wochen Reifezeit sind die Laibe reif zum Abholen oder zum Versand an eine Adresse in der Schweiz.

Blick hinter die Kulissen der Milchmanufaktur

Ein Guide nimmt die Gruppe mit auf eine spannende Tour durch die Milchmanufaktur und lüftet das Geheimnis der feinen Einsiedler Bergmilchprodukte. Bei der Käsedegustation werden die Gaumen auf die unterschiedlichen Aromen und Reifegrade sensibilisiert.

Käsen einst und heute – die Zeitreise

Auf einer zweistündigen geführten Tour durch die Milchmanufaktur erfahren die Teilnehmenden alles über die Welt der Milchverarbeitung. Im Alphüttli verarbeiten sie mit dem Schaukäser 80 Liter Einsiedler Heumilch zu ihren eigenen 16 Bergmutschli. Bei dieser Zeitreise wird eindrücklich aufgezeigt, wie sich die Käseproduktion gewandelt hat.

Frischkäse-Erlebnis

Ein spannendes Angebot für alle ab acht Jahren: Ein Schaukäser lüftet das Geheimnis der Milchverarbeitung und stellt mit der Gruppe Schritt für Schritt Frischkäse her. Verfeinert mit Gewürzen und eingelegt in bestes Öl können alle Teilnehmenden ihr eigenes Frischkäsli mit nach Hause nehmen.

Muuuhhh – Besuch auf dem Bauernhof

Die Besucher erleben die hiesige Landwirtschaft bei einem Milchproduzenten der Milchmanufaktur. Sie erhalten einen Einblick in die spannende Welt eines Einsiedler Landwirtschaftsbetriebes.



«Milch-Bubi» - das Erlebnis-Zmorgä für Gruppen

Dieses Angebot garantiert ein feines Zmorgä mit frischem Brot, Gipfeli, Butter und Amselspitz-Konfitüre, einer Auswahl an Einsiedler Käse, einem Einsiedler Bergmilchjoghurt und einer währschaften Rösti mit Spiegelei. Nach dieser Stärkung taucht die Gruppe ein in die Welt der Milchverarbeitung. Auf einem spannenden Rundgang durch die Produktionsstätte der Milchmanufaktur erfahren die Teilnehmenden, wie aus Einsiedler Heumilch unsere Käsespezialitäten und weitere Milchprodukte entstehen.



Je nach Angebot variieren die mind./max. Gruppengrößen. Weitere Informationen zu den Erlebnissen sind auf der Webseite ersichtlich.

Milchmanufaktur Einsiedeln, 8840 Einsiedeln,
055 412 68 83, milchmanufaktur.ch

Appenzeller Milchspezialitäten AG – das Beste aus der Milch

In Schönen Grund produziert die Appenzeller Milchspezialitäten AG den gleichnamigen Bergkäse mit internationaler Strahlkraft: Der Schönen Grund Bergchäs wurde an den World Cheese Awards 2023 mit Gold ausgezeichnet. Milch aus dem Berggebiet trifft im kleinen Grenzdorf zwischen Ausserrhoden und Neckertal auf modernste Herstellung. Die Mischung lässt die Herzen von Käseliebhabern und Technikfans höherschlagen. Im Frühjahr 2014 mit Erweiterung im 2017 wurde die Käserei vollständig erneuert. In den Käsekellern reifen 75 000 Laibe zu milden bis würzigen Köstlichkeiten heran. Die Chäserei wird von rund 60 Milchbauern beliefert. An 365 Tagen im Jahr verarbeitet das Milchspezialitäten-Team mit grosser Sorgfalt täglich rund 30 000 Kilogramm feinste Bergmilch. So entstehen regionale Spezialitäten wie Appenzeller Käse, würziges Raclette und Bergkäse. Die fruchtig-leichten Molke Drinks vervollständigen das Sortiment der Appenzeller Milchspezialitäten AG – ein wahrer Genuss.

Appenzeller Milchspezialitäten AG, 9105 Schönen Grund,
071 360 02 11, info@chaeserei.ch, chaeserei.ch



Käserei Stofel: Toggenburger Käse aus Leidenschaft

Seit 1983 stellt die Käserei Stofel in Unterwasser exquisite Qualitätsprodukte aus hochwertiger Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch von etwa 15 ausgewählten Obertoggenburger Bauern her. Die hochgeschätzten Regionaldelikatessen aus dem Toggenburg werden nach traditionellen Rezepten gefertigt und mit grossem Fachwissen und Feingefühl verfeinert. Laufend entstehen neue geschmackvolle Kreationen, sei es durch die Verwendung von weissen oder blauen Schimmelkulturen, würzigen Holzspänen oder duftendem



Heu. Der regelmässige Gewinn von Medaillen bei Prämierungen im In- und Ausland kommt daher nicht überraschend: Swiss Cheese Awards 2012, 2014, 2016, 2018 und 2022 für den besten Bloderkäse AOP!

Im Jahr 2003 übernahm Thomas Stadelmann die Käserei von seinem Vater Niklaus und hat ihr seitdem seinen persönlichen Stempel aufgedrückt. Gemeinsam mit seiner Frau Marianne hat er den Betrieb baulich erweitert, Abläufe optimiert und mehr Platz in der Produktion und im Käsekeller geschaffen. Jährlich werden in der Käserei Stofel etwa 1,2 Millionen Kilogramm Toggenburger Milch zu Pastmilch, Rahm, Joghurt, Quark und Käse verarbeitet. Die Milch stammt von Bio-Bauernhöfen aus der näheren Umgebung. Ein besonderes Anliegen ist Stadelmanns die Ausbildung junger Menschen und die Förderung extensiver Landwirtschaft zur Bewahrung der einzigartigen Toggenburger Landschaft.

Alle Produkte der Käserei Stofel sind im modernen Verkaufsladen direkt an der Staatsstrasse zwischen Unterwasser und Alt St. Johann erhältlich. Ausgewählte Sorten finden sich zudem in zahlreichen Fachgeschäften in der gesamten Schweiz.

Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser,
071 999 11 40, bergmilch.ch

Stofel-Käsebällchen für 4 Personen

Zutaten

100 g Mehl
60 g Butter, in Stücke geschnitten
80 g «Unterwasser extra», gerieben
2,5 dl Wasser
3–4 Eier, je nach Grösse
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Wasser, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Kochen bringen. Pfanne vom Herd ziehen und das Mehl auf einmal begeben. Mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. Bei geringer Hitze weitere 1–2 Minuten auf den Herd stellen, bis der Teig trocknet, sodass er sich vom Rand löst. Von der Herdplatte ziehen und die Eier nach und nach einrühren. Den geriebenen Käse zugeben, rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Teighäufchen (ca. 1 EL gross) mit genügend Abstand setzen. Werden die Bällchen mit Eigelb bestrichen, erhalten sie einen schönen Glanz. Bei 220 Grad rund 25 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt mit einem frischen Salat servieren.

Variationen

Den Teig zusätzlich mit Curry- oder Paprikapulver würzen.
Die Käsebällchen nach dem Backen auskühlen lassen, mit gewürztem Frischkäse füllen.





Käsegenuss per Post

Cheezy wurde gegründet, um Käseliebhabern die enorme Schweizer Käsevielfalt möglichst einfach zugänglich zu machen, und um die Welt ein bisschen glücklicher zu gestalten. Dabei überlässt die swissmooH AG nichts dem Zufall und greift auf ihr grosses Netzwerk mit fast 4000 mooH-Milchbauern und -Käsereien zurück. Die mooH-Genossenschaft ist die Muttergesellschaft und vermarktet die Milch der fast 4000 Milchproduzenten. Und übrigens: Die Gewinne, welche sie mit den cheezy-Boxen erzielt, gehen ganz im Sinne ihrer Muttergesellschaft vollumfänglich zurück zu den mooH-Milchbauern – womit sie gestärkt werden und so der Schweizer Käselandschaft zum Dank etwas zurückgegeben wird.

swissmooH AG, 8401 Winterthur,
058 220 34 66, team@cheezy.ch, cheezy.ch



Kartause Ittingen

Die hofeigene Milch von heute 55 Kühen wird in der Kartause Ittingen vor allem zu Käse, aber auch zu Pastmilch, Rahm, Quark, Joghurt, Fruchtmolke und Butter verarbeitet. Das Futter für die Kühe wächst auf den Wiesen und Äckern rund um die Kartause Ittingen. Vom Stall bis in die Käserei sind es nur 300 Meter, wo Käsermeister David Jenni und sein Team mit viel Handarbeit zehn verschiedene Käsesorten herstellen.

Stiftung Kartause Ittingen, 8532 Warth,
052 748 44 11, kartause.ch

Tradition und Nachhaltigkeit im Einklang

Die Berg-Käserei Gais AG stellt natürliche, qualitativ hochstehende Raclette- und Bergkäsespezialitäten her, bei denen man die traditionsreiche Herkunft spürt und schmeckt. Genauso wichtig wie das Appenzeller Kulturgut ist dem Unternehmen auch die Nachhaltigkeit. Deshalb wurde in jüngster Zeit entsprechend investiert. Zum einen in grossflächige Photovoltaik- und klimafreundliche Kälteanlagen, zum andern nutzt die Berg-Käserei Gais AG die Abwärme vom benachbarten Rechenzentrum Ostschweiz (RZO), um ihren Qualitätskäse möglichst umweltbewusst herzustellen. Je nach Saison werden täglich 50 000 bis 60 000 Kilo-

gramm feinste Appenzeller Bergmilch verarbeitet, die von 60 Bauern aus der Region geliefert wird. Das bekannteste Produkt der Berg-Käserei Gais AG ist der Sântis-Bergkäse, der mit seiner Topqualität und seinem unverwechselbaren Geschmack schon viele Preise und Diplome gewonnen hat. Der im Herbst 2023 neu eröffnete Verkaufsladen in Gais bietet Käseliebhaber:innen die Möglichkeit, Käse- und Raclette-spezialitäten direkt ab Käserei einzukaufen.

Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais,
071 793 37 33, bergkaeserei.ch



Seine Geschichte ist ebenso scharf wie er

Mild und doch würzig, cremig und gleichzeitig bissfest, zart und trotzdem feurig. Das ist der Vorzeigekäse und Medaillengewinner «Der scharfe Maxx» der Käserei Studer. Wer den Namen liest, mag glauben, der Käse wäre scharf im Geschmack. Weit gefehlt. «Der scharfe Maxx» ist ein Käse mit Geschichte und starkem Charakter. Wie es das Schicksal wollte, entstand dank eines Überschusses an Rahm in einem Experiment vor über 20 Jahren eine neue Käsesorte. Nach einigen Monaten Reifezeit war die Überraschung gross: eine nie da gewesene Geschmacks- explosion! Ein Produkt, das so noch niemand kannte. Für den Verkauf brauchte der Käse nur noch einen Namen. Der damalige Käsereimeister Martin war ein attraktiver Mann. Umgangssprachlich «ein scharfer Typ». Aus einem Jux, den Käse nach seinem Erfinder, «dem scharfen Martin», zu benennen, wurde «Der scharfe Maxx». Das Emblem des Stiers auf der Verpackung spiegelt den Charakter des einzigartigen Käses wider: auffallend, durchsetzungsstark, wild und gar nicht leise. Eine Versuchung, die auf keiner Käseplatte fehlen darf. Lust auf mehr garantiert!

Käserei Studer AG, 8580 Hefenhofen,
058 227 30 60, kaeserei-studer.ch



Käse geniessen im Berghof

Ob jung und mild oder länger gelagert und würzig – der Bio-Berghof-Käse entsteht aus feinsten Bio-Milch aus der Region von gesunden Biokühen, die alle in nächster Nähe des Berghofs weiden. Ganz einfach: Diese voll- oder viertelfetten Halbhartkäse, natur oder mit Zutaten, wie beispielsweise Pfeffer, Kümmel oder Alpenkräuter, überzeugen jeden Geniesser! Zum Betrieb Restaurant-Käserei Berghof in Aewil bei Ganterschwil gehören eine Bergkäserei zur Produktion von Bio-Berghofkäse und anderen Spezialitäten sowie ein gemütliches Panoramarestaurant mit Käseladen, eine Deguschuur für diverse Events, auf Wunsch mit Übernachtung, ein Kinderspielplatz sowie eine schöne Gartenwirtschaft mit wunderbarem Ausblick ins Toggenburg.

Restaurant-Käserei Berghof,
9608 Ganterschwil, 071 983 15 72,
berghof-ag.ch





Das eine tun, ohne das andere zu lassen

Fleisch ist ein wichtiger Proteinlieferant. Welche Vorteile tierisches Eiweiss hat, wo es drinsteckt und wie es im Vergleich zu pflanzlichem Protein abschneidet, erläutert Werner Küttel, Präsident des Fleischfachverbands St. Gallen - Liechtenstein.

Fleisch ist bekannt für seinen hohen Proteingehalt. Dennoch hat es heute nicht mehr den besten Ruf – es gilt als klimaschädlich und ungesund. Ob aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen: Immer mehr Menschen verzichten auf tierisches Eiweiss. Dabei ist die Bioverfügbarkeit tierischer Proteinquellen meistens höher als diejenige der pflanzlichen. Werner Küttel ist Berufsschullehrer sowie Präsident des Fleischfachverbands St. Gallen-Liechtenstein. Sein Credo in der Proteinfrage lautet «Das eine tun,

ohne das andere zu lassen.» In einer ausgewogenen Mischkost ergänzen sich tierische und pflanzliche Proteinquellen ideal, hält der Fleischfachmann aus Berneck fest.

Werner Küttel, Sie sind als Metzgermeister und Berufsschullehrer bestimmt klarer Verfechter von tierischen Proteinen, oder?

Nicht so absolut, wie man vielleicht meinen möchte. Ich finde, die Dosis macht das Gift. Eine rein pflanzliche Ernährung ist meiner Meinung nach

ebenso zu einseitig, wie jeden Tag 500 Gramm Fleisch zu essen. Die Vielfalt der Nahrungsmittel spielt eine wichtige Rolle, um die nötige Eiweissmenge aufzunehmen.

Was spricht für die tierischen Eiweisse?

Ein grosses Plus ist, dass ausreichend tierische Eiweissquellen wie Fleisch, Eier oder Käse in der Schweiz in hoher Qualität erhältlich sind. Das gilt längst nicht für jeden pflanzlichen Proteinlieferanten.

Und wie sieht es bei ernährungsrelevanten Kriterien aus?

Die Struktur des tierischen Proteins ist dem menschlichen Eiweiss ähnlicher als dem pflanzlichen. Daher können tierische Proteine vom Körper schneller aufgenommen werden. Wer ein Steak isst, resorbiert das darin enthaltene Eiweiss besser als aus einer Grossportion Linseneintopf. Zudem enthalten tierische Proteine alle essenziellen Aminosäuren, die der menschliche Körper nicht selbst produzieren kann. Diese Aminosäuren sind wichtig für den Aufbau und die Reparatur von Geweben, den Muskelaufbau und viele andere biologische Prozesse. Fleisch oder Eier sind nicht nur wichtige Eiweisslieferanten, sondern auch reich an Mikronährstoffen wie Vitamin B12, Eisen, Zink und Omega-3-Fettsäuren. Diese Nährstoffe sind elementar für das Nervensystem, die Blutbildung oder die Entzündungshemmung. Zudem ist Fleisch eine hervorragende Eisenquelle.

Welche Fleischsorten sind besonders ergiebige Proteinquellen?

Hier ist fettarmes Geflügelfleisch zu nennen. Nicht nur die Pouletbrust enthält viel Eiweiss, sondern auch Geflügelleber. Auch mageres Rind-, Pferde- oder Schweinefleisch wie Filet oder Steak sind tolle Eiweisslieferanten. Im Weiteren sind Lamm, Fisch

oder Wild äusserst proteinreich. Die absolute Proteinbombe ist aber das Ei. Es enthält alle essenziellen Aminosäuren.

Während Eier ein Comeback feiern, mussten rotes Fleisch und Wurstwaren in den letzten Jahren unten durch: Potenziell krebsregierend seien Würste, ein Konsum von mehr als 50 Gramm pro Tag nicht empfehlenswert. Was ist dran an diesem Verdikt?

Solche Empfehlungen, die meistens vielmehr auf Umfragen als auf wissenschaftlichen Fakten beruhen, werden alle paar Jahre revidiert. Wir müssen uns von der Idee, dass sich Lebensmittel einfach in gesunde und ungesunde unterteilen lassen, definitiv verabschieden. Der Mix macht es aus. Geniesst man rotes Fleisch bewusst und wohl dosiert, ist es ebenso wenig gesundheitsschädigend wie Poulet oder Fisch.

Worauf muss ich beim Zubereiten von Fleisch achten, damit ich die Aminosäuren nicht vernichte?

Damit die Aminosäuren erhalten bleiben, sollte man zu hohe Temperaturen vermeiden. Beim Braten, Grillieren oder Frittieren verändert sich die Eiweissstruktur, sodass die Aminosäuren zerstört werden können. Besser sind Zubereitungsarten wie Niedergaren, Dünsten oder Sous vide.

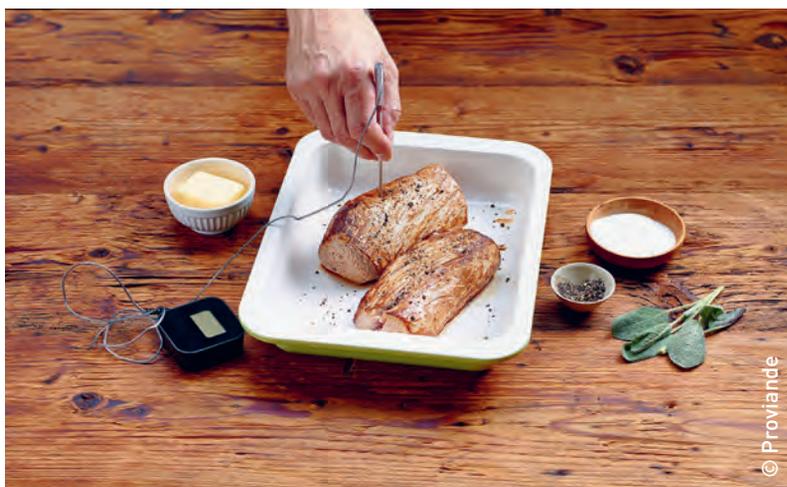
Auch sollte man nicht zu viel Fett bei der Zubereitung in die Pfanne geben, da es die Aufnahme von Aminosäuren im Darm hemmen kann. Bei der Menüplanung sollten tierische und pflanzliche Eiweissquellen kombiniert werden. Je vielseitiger die Lebensmittel auf dem Teller sind, desto breiter ist meistens das Aminosäuren-Profil. Für den Transport und die Verwertung von Aminosäuren ist es zudem wichtig, dass man viel Wasser trinkt.

Ein grosses Thema im Zusammenhang mit Fleischkonsum ist die Umweltverträglichkeit. Sind pflanzliche Produkte nicht deutlich umweltfreundlicher als Fleisch, Eier oder Milch?

Die Schweizer Landwirtschaft ist kleinräumig. Industrielle Grossbetriebe gibt es selten. Die meisten Landwirtschaftsbetriebe sind Familienunternehmen. Die Tierbestände sind überschaubar, die Transportwege kurz und direkte regionale Verarbeitung fest verankert. Viele Fleischkritiker blenden oft die Tatsache aus, dass sich in der Schweiz bei Weitem nicht alle Flächen für den Ackerbau eignen. Weidewirtschaft erzeugt Nahrungsmittel auf Böden, die sonst nicht zur Lebensmittelgewinnung nutzbar sind. Dadurch produziert die Schweizer Landwirtschaft 83,7 Prozent der Futtermittel selber. Zwar stösst sie dabei Emissionen aus, humusreiche Böden wirken gleichzeitig aber auch als Speicherort für CO₂. Natur, Klima und strenge Gesetze sind in der Schweiz beste Voraussetzungen für die artgerechte und naturnahe Produktion von qualitativ hochwertigem Fleisch.

Wie sehen die effektivsten Stellschrauben aus, um die Methanbelastung in Sachen Fleisch zu reduzieren?

Grosses Potenzial gibt es sicher bei der Fütterung. Hier wird mit Hochdruck an Futtermittelzusätzen geforscht und entwickelt, damit der Methanausstoss der Tiere auf ein Minimum reduziert werden kann.



Eine schonende Zubereitung mit kontrollierter Temperatur schützt die wertvolle Eiweissstruktur.

25 Jahre im Zeichen des Herkunft-Schutzes

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP feiert 2024 ihr 25-jähriges Bestehen. Die herkunftsgeschützten Produkte ermöglichen existenzsichernde Wertschöpfung in wirtschaftlichen Randregionen. Mit ihnen werden Kulturlandschaften erhalten und damit auch jene Vielfalt, welche die Schweiz so attraktiv macht.

1997 führte die Schweiz die Qualitätszeichen AOP und IGP ein, um traditionsreiche kulinarische Spezialitäten gegen minderwertige Kopien und missbräuchliche Verwendung ihres Namens zu schützen. 1999 folgte die Gründung der Schweizerischen Vereinigung mit dem Ziel, das Interesse der AOP- und IGP-Sortenorganisationen zu vertreten sowie den Konsumenten die Bedeutung von AOP und IGP zu erklären. Gewährt das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) einem Produkt das Qualitätszeichen, darf sein Name ausschliesslich von Produzenten in einem definierten geografischen Gebiet benutzt werden. Diese müssen ausserdem eine Sortenorganisation bilden und sich konsequent an die Vorgaben eines Pflichtenhefts halten, das Herkunft der Rohprodukte, Rezeptur und Herstellung regelt. Dieser wirksame Schutz ist nachhaltig auf zwei Ebenen: Er erhält und fördert

ländliche Regionen langfristig und er hilft dem ganzen Land, die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen, wie sie der Bund mit der Agenda 2030 gesetzt hat.

In der Schweiz sind aktuell 25 Produkte registriert als AOP (Appellation d'Origine Protégée). Spezialitäten, die die geschützte Ursprungsbezeichnung tragen, garantieren den Konsumenten, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. IGP (Indication Géographique Protégée) zeichnet Produkte aus mit einer geschützten geografischen Herkunftsangabe. Zurzeit sind 16 Spezialitäten als IGP im Bundesregister eingetragen. Diese Spezialitäten werden im definierten Herkunftsort nach strengen Vorgaben entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt. Das Rohmaterial dafür darf auch aus anderen Produktionsgebieten geliefert werden.

Appenzeller Pantli IGP-Kranz



Zutaten Hefeteig

500 g Weissmehl
60 g weiche Butter
1½ TL Salz
300 ml Milch
10 g Hefe, frisch

Zutaten Füllung

200 g Frischkäse, nature
180 g Appenzeller Pantli IGP
100 g Appenzeller Rahmkäse
½ Bund Schnittlauch
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. Appenzeller Pantli IGP schälen und in kleine Würfel schneiden. Fein geschnittenen Schnittlauch mit Frischkäse vermischen. Hefeteig auf ca. 30x50 cm ausrollen und mit Frischkäse gleichmässig bestreichen. Appenzeller Pantli IGP auf dem Hefeteig verteilen. Anschliessend Appenzeller Rahmkäse darüberreiben. Hefeteig von der langen Seite her zu einer straffen Rolle aufrollen und kranzförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit scharfem Küchenmesser leicht einschneiden, Rondellen leicht auf die Seite drehen und überlappend anordnen. Kranz mit Ei bestreichen und in den kalten Backofen geben. Zuerst Ofen für 30 Minuten auf 50°C Umluft einstellen, danach Temperatur auf 180°C erhöhen und den Kranz für weitere 25 Minuten goldbraun backen.





Geschützte Ursprungsbezeichnung
Appellation d'Origine Protégée



Geschützte geografische Angabe
Indication Géographique Protégée

	Eintrag
1. L'Etivaz AOP	02.03.00
2. Rheintaler Ribelmals AOP	14.08.00
3. Tête de Moine AOP	08.05.01
4. Le Gruyère AOP	12.07.01
5. Eau-de-vie de poire du Valais AOP	21.12.01
6. Sbrinz AOP	24.04.02
7. Formaggio d'alpe ticinese AOP	06.06.02
8. Abricotine AOP	06.01.03
9. Vacherin Mont-d'Or AOP	16.06.03
10. Cardon épineux genevois AOP	10.10.03
11. Walliser Roggenbrot AOP	27.02.04
12. Berner Alpkäse AOP Berner Hobelkäse AOP	02.04.04
13. Vacherin Fribourgeois AOP	28.02.06
14. Poire à Botzi AOP	05.10.07
15. Walliser Raclette AOP	21.12.07
16. Bloderkäse AOP Werdenberger Sauerkäse AOP Liechtensteiner Sauerkäse AOP	18.02.10
17. Damassine AOP	09.03.10
18. Zuger Kirsch AOP Rigi Kirsch AOP	02.09.13
19. Glarner Alpkäse AOP	30.01.14
20. Cuchaule AOP	03.05.18
21. Huile de Noix vaudoise AOP	23.06.20
22. Jambon de la Borne AOP	08.09.21
23. Boutefas AOP	16.12.21

	Eintrag
24. Saucisse d'Ajoie IGP	07.11.02
25. Walliser Trockenfleisch IGP	29.01.03
26. Saucisson neuchâtelois IGP Saucisse neuchâteloise IGP	06.06.03
27. Saucisson vaudois IGP	11.10.04
28. Saucisse aux choux vaudoise IGP	11.10.04
29. St. Galler Bratwurst IGP St. Galler Kalbsbratwurst IGP St. Galler OLMA-Bratwurst IGP	10.10.08
30. Longeole IGP	24.07.09
31. Glarner Kalberwurst IGP	01.12.11
32. Walliser Trockenspeck IGP	02.10.15
33. Walliser Rohschinken IGP	02.10.15
34. Appenzeller Mostbröckli IGP	25.01.18
35. Appenzeller Pantli IGP	25.01.18
36. Appenzeller Siedwurst IGP	25.01.18
37. Berner Zungenwurst IGP	09.08.19

Schlüsselindikatoren 2023

Die beeindruckende wirtschaftliche Bedeutung der Schweizer AOP- und IGP-Spezialitäten zeigt ein Blick auf die aktuellen Zahlen: 25 AOP- und 16 IGP-Produkte (darunter 37 Mitglieder der AOP-IGP-Vereinigung) · Rund 10 000 Landwirtschaftsbetriebe als Rohstofflieferanten · 1 700 Verarbeitungsbetriebe · 15 000 Arbeitsstellen in der Produktion und Verarbeitung · 70 000 t zerti-fizierte Produkte · CHF 1,6 Mrd. Umsatz

Appenzeller Fleisch und Feinkost – Genuss pur – fängt viel früher an

Bei der Appenzeller Fleisch und Feinkost AG sorgen über 30 ausgebildete Fachleute täglich dafür, dass jedes Fleisch den idealen Reifegrad hat und seine Qualität vollumfänglich entfalten kann. Aromenstarke Geschmacksfülle und saftige Zartheit sind unvergleichlich. Bereits in der vierten Generation entstehen seit 1896 aus 100 Prozent lokalen Rohprodukten, welche persönlich beim Bauern eingekauft werden, allerbeste Spezialitäten. Die grosse Vielfalt in der Auslage wird möglich durch einen grossen Ideenreichtum und eine Grosszahl handwerklicher Verfahrensschritte bis zum genussreifen Produkt. Täglich sorgen die besten Mitarbeitenden mit ihrer professionellen Arbeitsweise, einem hohen Mass an beruflichem Können und ihrer freudigen Begeisterung für höchsten Genuss.

Appenzeller Fleisch betreibt eine eigene moderne Fleischgewinnung mit Schlachthanlage und Produktion in Appenzell. Das Hauptgeschäft finden Sie an der Durchfahrt in den Alpstein in Steinegg und die Filiale im Bahnhof Speicher mit integrierter Bäckerei und Café. Das Geschäftsführerpaar Rosmarie und Philip Fässler weiss, dass die Appenzeller Fleisch und Feinkost AG einen hohen Qualitätsstandard pflegen kann, weil alles aus einer Hand kommt. Um einen vollständigen Rundum-Service im Catering kümmert sich ein eingespieltes Team, damit jedes Ihrer Feste zu einem kulinarischen Erlebnis wird.

Appenzeller Fleisch und Feinkost AG, 9050 Appenzell, 071 787 36 35, appenzellerfleisch.ch



Gesamtaufwand 60 min, Aktivzeit 45 min

Appenzeller Lamm mit Basilikum & Ofengemüse

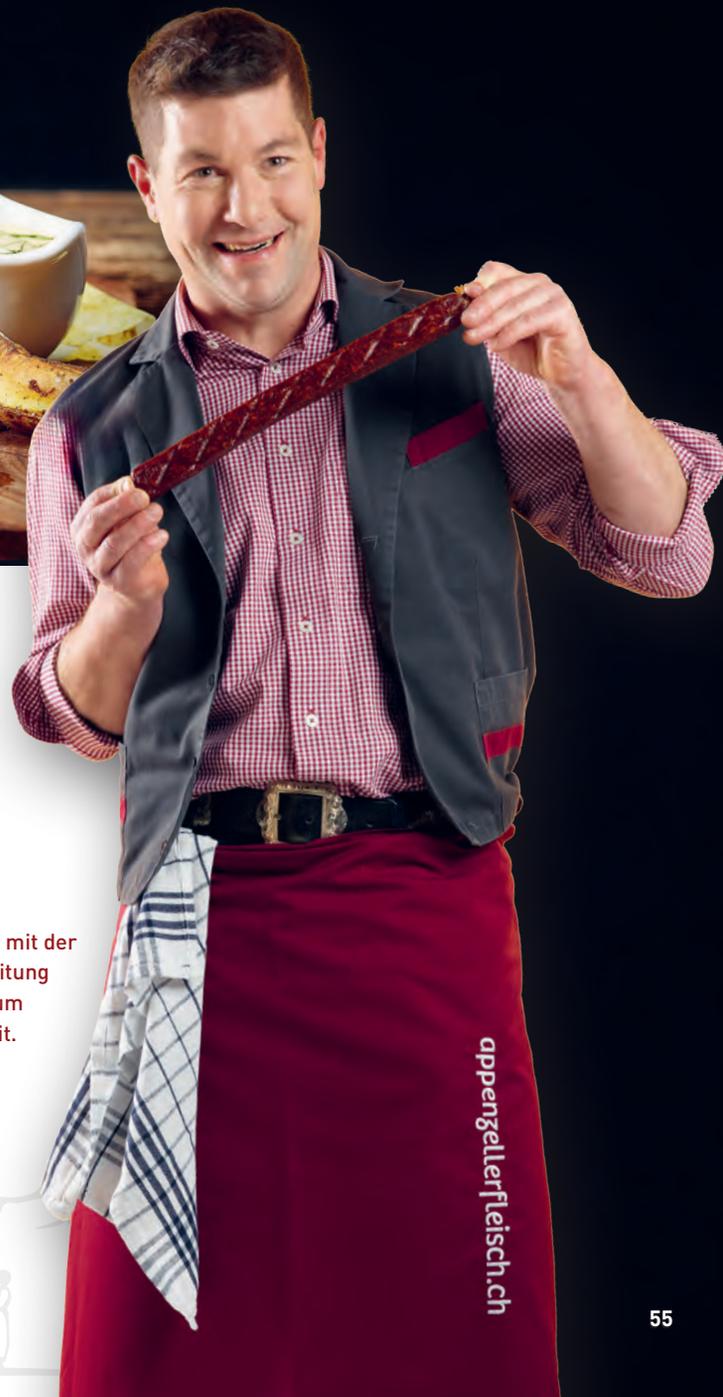
Zutatenliste

4 Stück vom Appenzeller Lammgigot ohne Bein je ca. 180 g (Bäggli, Nüssli, Hüftli)
 1 grosser Blumenkohl
 800 g festkochende Kartoffeln
 2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
 1 EL Currypulver
 1 TL Paprikapulver
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 1 Bund Basilikum
 1 dl Weisswein
 200 g Butter
 2 Knoblauchzehen
 3 Eigelbe
 1 EL Zitronensaft
 Cayennepfeffer



Das ganze Rezept mit der Zubereitungsanleitung ist via QR-Code zum Downloaden bereit.

En Guete!



Gerstensalat mit Arven- Bündnerfleisch

Zutaten Grundrezept

- 180 g Rollgerste
- 1 TL Olivenöl
- 5 dl Wasser
- 1 TL Bouillon
- 1 dl Hochstamm-Süssmost
- 1 EL Bio-Apfelessig

Zutaten Salat und Dressing

- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Äpfel
- 80 – 100 g Arven-Bündnerfleisch
- 1 Bund Petersilie (oder Koriander)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Bio-Apfelessig
- Prise Salz und Pfeffer



Rezeptvideo



Zubereitung Grundrezept

Bei mittlerer Hitze das Öl in einem Topf leicht erwärmen und die gewaschene Gerste leicht anschwitzen. Wasser, Bouillon, Hochstamm-Süssmost und Apfelessig in einem Messbecher leicht verrühren und über die Gerste giessen. Bei maximaler Hitze zum Kochen bringen und Temperatur dann auf mittlere bis geringe Hitze zurücknehmen. Die Gerste sollte leicht köcheln. Den Topf zudecken und ca. 25 Minuten köcheln, bis die Gerste gar und leicht bissfest ist. Zwischendurch den Wasserstand kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachgiessen.

Zubereitung Gerstensalat

Alle Zutaten klein schneiden und unter die lauwarmer (oder zimmerwarmer) Gerste mischen. Den Gerstensalat auf einen Teller geben und mit Arven-Bündnerfleisch-Streifen garnieren.

albert-spies.ch

Rubli Marthalen AG UrRauch-Spezialitäten

Entsprechend der Familientradition dreht sich bei Rubli Marthalen AG alles um Schinken-/Speck-Spezialitäten. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: von aromatischen Schnittstückli über Geschenksideen bis hin zum frisch hauchdünn aufgeschnittenen Schinken. Ob Coppa, Landrauschschinken, Buurespeck, Pantli oder Rohwurstwaren: Die Liebe zu UrRauch-Spezialitäten geht durch den Magen! Genauso wie Rubli Marthalen seinen Kundenstamm und dessen Wünsche kennt, wissen sie, woher ihre Produkte stammen und wie sie hergestellt werden.

Rubli Marthalen AG, 8460 Marthalen,
052 319 10 49, rubli-marthalen.ch





Poulet und Truten – gesunde Vielfalt in der Küche

Immer eine beliebte und gesunde Möglichkeit für die heimische Küche ist Schweizer Geflügelfleisch. Familie, Freunde oder Gäste – ob im Ofen, in der Pfanne oder auf dem Grill – Geflügelfleisch ist immer eine Idee. Zudem erfreut sich Poulet- und Trutenfleisch einer sehr grossen Beliebtheit.

Geflügelfleisch aus der Ostschweiz

Die frifag märwil ag ist die grösste unabhängige Produzentin von Schweizer Geflügelfleisch. Auf über 140 Schweizer Bauernhöfen, wovon sich allein 70 Betriebe in der Ostschweiz befinden, werden die Tiere aufgezogen. Im äusserst modernen Verarbeitungsbetrieb, der sämtliche vorgegebenen Standards bei Weitem übertrifft, sorgen rund 300 Mitarbeitende für die Gewinnung des einheimischen Lebensmittels. Das spezielle Futter aus der eigenen Futtermühle, die kontrollierte Aufzucht sowie die schonende Verarbeitung sind Garantie für schmackhaftes Poulet- und

Trutenfleisch. Der hohe Eiweissgehalt, die wenigen Kalorien und der geringe Fettanteil machen Geflügelfleisch zum festen Bestandteil in der Küche von aktiven, körperbewussten Menschen.

Mit viel Leidenschaft

«Mit unserem Team produzieren wir dieses wertvolle Lebensmittel mit viel Leidenschaft. Es macht uns stolz, dass wir vom Futter, über die Aufzucht und die Verarbeitung, bis hin zur Auslieferung die Wertschöpfungskette in den eigenen Händen halten», erklärt Andi Schmal, Geschäftsleiter der frifag märwil ag. Er sieht darin einen entscheidenden Erfolgsfaktor. Die frifag-Produkte sind schweizweit an guten Fleischtheken und in der Ostschweiz auch unter dem Gütesiegel «CULINARIUM» erhältlich.

frifag märwil ag, 9562 Märwil TG,
071 654 65 00, frifag.ch



Für kulinarische Inspirationen sorgt die frifag märwil ag auch mit einer kleinen, feinen Rezeptsammlung.





Geflügel Gourmet AG – Federvieh der Extraklasse für die regionale Küche

Für exzellentes Geflügel aus Schweizer Produktion muss man heute nicht mehr weit gehen. Dies nicht zuletzt dank Robin Geisser. Der findige Geflügelzüchter gründete 2008 die Geflügel Gourmet AG. In Mörschwil stellt Geisser Geflügelspezialitäten her, die in der Schweiz als einzigartig und innovativ gelten.

Alternative zu Importen

Am Anfang dieser Erfolgsgeschichte stand der Mais. Genau genommen der Rheintaler Ribelmais, eine damals vom Verschwinden bedrohte lokale Maissorte. «Die Idee, mit lokalem Mais ein exklusives Schweizer Maispoulet zu füttern, lag auf der Hand», hält Robin Geisser fest. Denn wollte man damals in der Schweiz exklusives Geflügel – zum Beispiel eine besondere Hühnerrasse, Fleisch von älteren Tieren, Gänsen oder Enten – musste man es aus dem Ausland beziehen.

Hauptabnehmer: Gastronomie

Bei einer Marktanalyse im Jahr 2008 realisierte Robin Geisser schnell, dass vor allem die Gastronomie Interesse an Schweizer Alternativen zum 0815-Poulet hat. Und so lancierten Geisser und der Trägerverein CULINARIUM wenig später die Ribelmaispoularde. Dabei handelt es sich um eine langsam wachsende Hühnerrasse nach französischem Vorbild, deren Futter zu über 50 Prozent aus Rheintaler Ribelmais besteht. Erste Abnehmerin und Hauptzielgruppe des Projekts: die Gastronomie.

Fleischqualität und Geschmack

Sowohl beim Ribelmais-Poulet als auch bei allen anderen Produkten, die später folgten, legt Geisser den Fokus ganz klar auf den Geschmack und die Fleischqualität. Masse kann er nicht liefern, und darum ist die Zusammenarbeit

mit der Gastronomie so wichtig: «Sie bringt unsere Produkte an den Endkonsumenten. Eine echte Maispoularde zum Beispiel ist geschmacklich etwas anderes als ein Standardpoulet und man muss wissen, wie man dieses Produkt richtig zubereitet. Denn auch wenn wir unsere Tiere aus Tierschutzgründen nicht gleich mästen wie die Franzosen, sind unsere Schweizer Maispoularden dank höherem Fettgehalt und Alter geschmacklich sehr intensiv. Zudem sehen sie wegen der gelben Haut im Rohzustand für Herrn und Frau Schweizer eher gewöhnungsbedürftig aus.» Für Geisser ist es deshalb sinnvoll, wenn versierte Köche und Köchinnen durch gekonnte Zubereitung Hemmschwellen abbauen.

Im Mais leben und fressen

Geissers Sortiment ist kontinuierlich gewachsen. Zu den Geflügelspezialitäten gehören die Ribelmais-Poularde sowie Truthahn, Ente und Perlhuhn. Mit der Auszeichnung zum CULINARIUM-König 2016 in der Kategorie «Produktion» nutzte Robin Geisser aktiv die Chance, seine Idee nach aussen zu tragen: Besonders innovativ ist Robin Geisser in der Freilandhaltung bei Gänsen: Die Alpgänse werden auf der Alp aufgezogen und die Ribelgänse im Ribelmaisisfeld. Alle diese Spezialitäten sind CULINARIUM-zertifiziert. Das komplette Sortiment und fachkundige Beratung findet man im Hofladen in Mörschwil sowie beim Geflügel-Gourmet-Marktwagen am St. Galler Wochenmarkt. Die meisten Produkte lassen sich auch im Onlineshop auf gefuegelgourmet.ch bestellen.

Geflügel Gourmet AG, 9402 Mörschwil,
071 866 12 00, gefuegelgourmet.ch



LocalFish AG – frischer Egli aus Bischofszell

97 Prozent der Fische, die in der Schweiz konsumiert werden, stammen aus dem Ausland. Dass frischer, köstlicher Fisch aber durchaus auch in der Region gewonnen werden kann, beweist die LocalFish AG in Bischofszell. Das Start-up wurde Ende 2020 von sechs Freunden gegründet. Sie betreiben Indooraquakulturen, um den regionalen Markt mit nachhaltig produzierten Fischen ohne Schwermetalle oder Mikroplastik zu bedienen. Von der Produktion bis zur Veredelung und Vermarktung befindet sich bei der LocalFish AG alles unter einem Dach. Mit ihren Indoorkreislaufanlagen übernimmt das Unternehmen eine Vorreiterrolle in der nachhaltigen Fischzucht. In den Anlagen von LocalFish können bis zu 99,5 Prozent des Wassers wiederverwendet



werden, hält CEO Thomas Adler fest. Der Frischwasserverbrauch ist entsprechend niedrig. LocalFish setzt auf dezentrale Standorte in der Schweiz, um die Wege kurz zu halten und dennoch fangfrischen Fisch aus den verschiedenen Regionen anbieten zu können.

Die Becken in Bischofszell werden permanent überwacht, das Wasser wird mit einem selbst entwickelten und patentierten Biofilter mehrmals pro Stunde komplett gereinigt. Die Korngrösse des Futters ist exakt auf das Alter der Fische abgestimmt. Zudem wird das Futter so ins Wasser geleitet, dass auch diejenigen Fische etwas abbekommen, die nicht immer zuvorderst schwimmen. LocalFish kauft keine Jungtiere, sondern hat in Rafz ZH ein eigenes Bruthaus, wo die Muttertiere leben. Wegen dieser ausbalancierten Bedingungen erlangen die CULINARIUM-zertifizierten Egli innert neun Monaten ihre volle Grösse, während dies in der freien Natur drei bis fünf Jahre dauert. Abschliessend wird der Kreislauf geschlossen, indem aus den Fischabfällen Hundefutter hergestellt wird. Welche fangfrischen LocalFish-Angebote gerade aktuell sind, ist jeweils auf der Webseite localfish.ch ersichtlich.

LocalFish AG, 9220 Bischofszell,
044 545 54 88, localfish.ch



Regionaler und nachhaltiger Fisch vom Kundelfingerhof

Der Quellpark Kundelfingerhof im thurgauischen Schlatt ist eine der nachhaltigsten Fischzuchten der Schweiz. Mit seinen verantwortungsvoll aufgezogenen Regenbogenforellen gehört das Unternehmen zu den wichtigsten Lieferanten für regionalen Fisch und veredelte Fischspezialitäten.

Die beiden Geschäftsführer vom Kundelfingerhof: Daniel Stamm und Martin Junker



Dreh- und Angelpunkt des Kundelfingerhofs ist die Fischzucht, die seit über 100 Jahren an diesem idyllischen Ort betrieben wird. Das rund ums Jahr kühle und saubere Quellwasser speist die Aufzuchtsteiche und ermöglicht ein langsames Wachstum für hervorragende Fischqualität. Das Wasser wird nachhaltig genutzt und aufwendig aufbereitet, bevor es in den nahen Rhein fliesst. Ein weiterer wichtiger Faktor dafür ist das hochwertige Fischfutter mit zertifizierter Herkunft. Wie bedeutsam die Fütterung für das Endprodukt ist, zeigt das Beispiel der Lachsforellen. Das Resultat sind tieforange natürlich gefärbte Filets, die an Lachs erinnern, aber zarter und fettarmer sind. In der eigenen Fischmetzgerei und Räucherei werden die fangfrischen Fische veredelt. Nach wie vor ist auf dem Hof auch viel Handarbeit gefragt: Die Filets werden gekonnt von Hand getrimmt. Auch spezielle Kundenwünsche der Gastronomiekunden können so erfüllt werden. Mit den Fischzuchtanlagen, dem ausgezeichneten Fischrestaurant, dem idyllischen Bankett- und Eventsbereich, einem grossen Regio-Hofladen, dem Quell- und Angelpark und den ausgebauten Spazierwegen ist der Hof ein naturnahes Ausflugs- und Erholungsziel. Die stilvolle Anlage ist zudem ideal für Feiern und Firmenanlässe.

Kundelfingerhof AG, 8252 Schlatt TG,
052 646 06 06, kundelfingerhof.ch

Zahner Fischhandel AG Berufsfischer, Knusperli- Produzent und Zulieferer

Tagtäglich werden bei der Zahner Fischhandel AG in Gommiswald fangfrische Fische wie Felchen und Hechte aus den Seen sowie Forellen und Saiblinge aus Zuchten (bspw. Kundelfingerhof Schlatt TG oder Brüggli Sattel SZ) verarbeitet und veredelt: selbstverständlich in CULINARIUM-Qualität. Als Spezialitäten gelten die in der eigenen Produktion von Hand und mit grösster Sorgfalt hergestellten Felchen- und Forellen-Knusperli – auf Wunsch produziert in einem von diversen CULINARIUM-Bierteigen. Mit Partner Robin Geisser (Seite 58) werden sogar aus Ribelmals-Poulet einzigartige Knusperli hergestellt. Neben diesen regionalen Produkten handelt der Comestibles-Händler weiter mit einem grossen Sortiment an zertifizierten Meerestischen, CULINARIUM-Geflügel, CULINARIUM-Wild und verschiedenen Fleischdelikatessen. Die Gastronomiekunden werden von Zahner Fischhandel direkt durch eigene Logistik beliefert. Für die Endkonsumenten sind mehrere Verkaufsfahrzeuge in der Ostschweiz unterwegs.

Zahner Fischhandel AG, 8737 Gommiswald,
055 280 17 55, frisch-fisch.ch



Flawiler Fine Food auf Rädern

Der Name ist Programm bei der «fine food factory»: Mischa Sutter und Oliver Eigenmann setzen konsequent auf köstliche Speisen aus regionalem Anbau in Top-Bio-Qualität, die frisch aus dem Foodtruck serviert werden. Das Konzept des Duos basiert auf der Überzeugung, dass nur aus hochwertigen Produkten wirklich leckere Gerichte entstehen können. Der Foodtruck der fine food factory ist die perfekte Wahl, um bei Veranstaltungen Gäste königlich und abwechslungs-

reich mit delikaten sowie regionalen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Egal welche Art von Veranstaltungen anstehen, die fine food factory flawil bietet gerne Unterstützung bei der Planung und Umsetzung für kulinarische Genüsse an der nächsten Party.

Mischa Sutter schaute seiner Mutter bereits als kleiner Knirps beim Kochen über die Schulter und versuchte, Gerichte nachzukochen. In Restaurantküchen sammelte er Erfahrungen als Spüler und Küchengehilfe, arbeitete in verschiedenen Bereichen – von der Gastronomie bis zur Metzgerei. Seinen Geschäftspartner Oliver Eigenmann lernte Sutter aber nicht in der Küche, sondern auf dem Fussballplatz kennen. Als leidenschaftlicher Händler, Verkäufer und Genussmensch ergänzt Eigenmann die fine food factory perfekt. Das erklärte Ziel von Mischa Sutter und Oliver Eigenmann ist es, ausschliesslich mit Produkten aus der Region Flawil und St. Gallen zu arbeiten, die fair produziert und gehandelt wurden. Mischa Sutter und Oliver Eigenmann setzen mit ihrem mobilen Angebot und der Liebe zur regionalen Küche und zu erstklassigen Produkten neue Massstäbe im gastronomischen Bereich.

fine food factory flawil, 9230 Flawil,
079 576 64 76, 4-f.ch





Metzgerei Rust in Neu St. Johann – Nachhaltig erfolgreich mit Fleisch aus der Region

Silvia und Reto Rust hatten klare Vorstellungen, als sie 2015 die Metzgerei Scheiwiler übernahmen. Sie wollten konsequent regional arbeiten und möglichst viel handwerkliches Know-how «im Haus» aufbauen. Ihr Ziel: ein hochwertiges, innovatives Angebot und eine zufriedene Kundschaft. Die Kälber, Rinder und Schweine für die Spezialitätenproduktion stammen ausschliesslich von Betrieben im Raum Alpstein und Churfürsten, wo sie respektvoll und artgerecht gehalten werden. Zusammen mit den kurzen Transportwegen, garantiert dies exzellente Qualität. Um das Optimum herauszuholen, schlachten Reto Rust und seine Mitarbeiter auch heute noch selber. Sie schaffen so die Grundlage für ein breites



Sortiment von Spezialitäten wie Lutertalerspeck, Alpstein-Rohschinken, Alpstein-Tatar oder St. Galler Bratwurst IGP. Dazugekommen sind in den letzten Jahren hausgemachte Frischgerichte zum Aufwärmen wie z.B. Hackbraten mit Sauce und Eierspätzli. Viel Freude hat das Rust-Team an seiner neusten Delikatesse. Aus dem überwältigend guten Fleisch der Toggenburger Landschweine von Michael Lieberherr in Nesslau entsteht ohne Konservierungsmittel der köstliche Neluga-Rohschinken.

Metzgerei Rust GmbH, 9652 Neu St. Johann,
071 994 24 51, metzgerei-rust.ch

Pinot Noir: sensibel im Rebberg – charmant im Glas

Aus der Pinot-Noir-Traubensorte (Blauburgunder) entstehen sehr begehrte Edelweine; für Winzer ist sie jedoch eine echte Herausforderung. Die dünnhäutigen Beeren sind anfällig für typische Rebenkrankheiten, sie vertragen keinen Frost und neigen bei nassem Herbstwetter zu Fäulnis. Die beiden Önologen Andreas Stössel und Roman Rutishauser erklären, weshalb die Diva unter den Rotweinträumen im Kanton St. Gallen dennoch so beliebt ist.



Umschreibt bitte mit eigenen Worten die Pinot-Noir-Aromen, die sich im Weinglas entfalten.

Roman Rutishauser: Je nach Terroir, Winzerarbeit am Rebstock, Wetter und Vinifizierung zeigen sich Aromen in einem riesigen Spektrum, das von frischfruchtig bis reiffruchtig reicht. Der Ausbau in unterschiedlichen Gebinden und die variierende Dauer ver-

leihen dem Pinot Noir zusätzlich Fülle, Schmelz und Aromakomponenten. Die Säure ist meiner Meinung nach ein wichtiger Bestandteil des Pinots. Sie gibt dem Wein die nötige Frische und damit Trinkfluss, Langlebigkeit sowie Balance.

Der Pinot Noir ist die meistverbreitete und somit bedeutendste Rebsorte

im Kanton St. Gallen. Gleichzeitig gilt sie als Diva unter den Traubensorten. Wie äussert sich das unberechenbare Naturell der Pinot-Noir-Traube?

Andreas Stössel: Ihre Anfälligkeit für verschiedene Krankheiten und Fäulnis macht Pinot Noir zu einem anspruchsvollen Gewächs. Hinzu kommt, dass sie früh austreibt und entsprechend stark frostgefährdet ist. Den Trauben

im perfekten Moment die richtige Pflege zukommen zu lassen, erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Die Rebsorte bedarf einer äusserst sorgfältigen Vinifikation. Zudem ist sie fordernd, was die Bodenbeschaffenheit und Lage angeht. Sie liebt kalkhaltige Lehm- und Tonböden. Darauf kann sie langsam und gleichmässig reifen.

Wieso ist die Traubensorte trotz ihrer hohen Ansprüche auch in der Ostschweiz so beliebt?

Roman Rutishauser: Die Fähigkeit der Rebsorte, das Terroir ihres Anbaubereichs zum Ausdruck zu bringen, sowie ihr komplexes Geschmacksprofil und ihre gute Lagerfähigkeit machen sie zu einem Favoriten für Winzer und Weinliebhaber. Erfahrene Winzer erreichen mit der richtigen Vinifikation auf dem jeweiligen Terroir wunderbare Weine. Für uns Winzer sind die wachsende Qualität und Nachfrage ein grosser Reiz und Ansporn. Viele Ostschweizer Önologen haben ihre Pinot-Noir-Kenntnisse so weit perfektioniert, dass ihre Blauburgunder im internationalen Vergleich glänzende Noten erhalten.

Wie wirken sich die tendenziell immer wärmeren Temperaturen in unseren Breitengraden auf die Aromen des Blauburgunders aus?

Andreas Stössel: Generell kann man für die Weinberge im Kanton St. Gallen sagen, dass sich die zunehmende Erwärmung hinsichtlich Aromatik im Moment noch qualitätssteigernd auf den Blauburgunder auswirkt. Die begehrte Kühlklima-Aromatik ist attraktiv präsent. Beim Blauburgunder

sind damit rotbeerige Aromen gemeint wie Himbeeren, reife Walderdbeeren und Preiselbeeren. Die Wärme sorgt zurzeit dafür, dass wir bezüglich Körper und Schmelz die Weine im Gaumen interessanter gestalten können. Allerdings müssen wir im Weinberg gut darauf achten, dass wir akribisch genau die äusseren Bedingungen in unseren Rebbergen beobachten und unmittelbar entsprechende Massnahmen ergreifen. Ansonsten riskieren wir, dass sich in unseren Pinot-Noir-Weinen plötzlich monotone Rumtopfparomen bilden und in Kombination mit einem höheren Alkoholgehalt nicht mehr elegant und belebend daherkommen.

Was sind das für Massnahmen?

Roman Rutishauser: In langen Hitzeperioden, wie wir sie Ende August und im September hatten, verloren die Trauben vor allem an exponierten Lagen Flüssigkeit und begannen auszutrocknen. Hier war es notwendig, bereits im Weinberg eine strenge Selektion vorzunehmen. Dank dieser rigorosen Sortierung konnten wir diesen Herbst faszinierende und tiefgründige Trauben ernten.

Welche Facetten weist der Pinot-Noir-Jahrgang 2023 auf?

Andreas Stössel: Geprägt durch die Wärme brachten wir einen tiefroten Pinot Noir mit blauen Reflextönen und mit einem äusserst spannenden Charakter in den Keller: rote Beeren und Gewürze in wunderbarem Kontrast, verbunden mit Vielschichtigkeit, Tiefe und Schmelz – ein Traum!



Andreas Stössel

Der Önologe Andreas Stössel lebte über 20 Jahre in der Toskana und produzierte Terroirweine aus Sangiovese und Merlot. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz widmet er sich nun auf dem Weingut Höcklistein in Rapperswil-Jona und auf dem Weingut Schmidheiny im Rheintal vor allem seiner neuen alten Liebe: Pinot Noir. Zudem präsidiert Stössel aktuell den Branchenverband St. Galler Wein.



Roman Rutishauser

Roman Rutishauser führt das Weingut am Steinig Tisch in Thal seit 2015 in dritter Generation. Die steilen, nach Süden ausgerichteten Weinlagen der Rutishausers befinden sich im grössten zusammenhängenden Rebberg der Region, dem Buchberg. Zum Weingut am Steinig Tisch gehören 7 Hektaren. Der Rebsortenspiegel umfasst 8 Sorten, daraus entstehen 14 verschiedene Weine.

Pinot Noir

Pinot Noir ist eine alte rote Rebsorte, die im Deutschen als Blauburgunder, aber auch als Spätburgunder oder Schwarzburgunder bezeichnet wird. Der Pinot Noir ist die wichtigste Rotweinsorte der Schweiz. Die Heimat dieser edlen Rebsorte ist das Burgund. Der Name Pinot, abgeleitet vom Französischen «pin» = Fichte bzw. Fichtenzapfen, weist auf seine klassische Traubenform hin.



Das Haus des St. Galler Weins – der regionale Leuchtturm in Berneck

Im Haus des Weins in Berneck kann unter einem Dach die überraschende Vielfalt des Weinkantons St. Gallen entdeckt werden. Ob Torkelfest, Degustationen, Seminare, Wine & Dine oder Erntefest, 2024 warten verschiedene Anlässe und Weiterbildungen auf Weininteressierte.

In der spektakulären Weinwelt, der bewusst an einen Sakralbau erinnert, stellen sich 20 Weinbaubetriebe aus den drei wichtigsten Anbauregionen des Kantons St. Gallen mit ihren rund 100 besten Tropfen vor. In den landschaftlich vielfältigen Lagen zwischen Zürich- und Bodensee sowie im Alpenrheintal gedeiht eine überraschende Vielfalt von Sorten - von den Klassikern Pinot Noir und Müller-Thurgau bis zu modernen pilzresistenten Sorten wie Cabernet Jura oder Johanniter. Hervorragend ausgebildete und weitgereiste Winzer nutzen die vorteilhaften natürlichen Anbaubedingungen im milden Osten der Schweiz und produzieren Weine, die auch an internationalen Wettbewerben oben ausschwingen.

Spontan am Samstag oder auf Voranmeldung

Dieser jenseits der Ostschweiz noch wenig bekannte önologische Reichtum lässt sich im Rahmen von Führungen oder an den offenen Samstagen (jeweils von 11 bis 20 Uhr) individuell und spontan entdecken. Das Haus des Weins bietet die aussergewöhnliche Chance, eine grosse Vielfalt von St. Galler Weinen an einem Ort kennenzulernen und in

stilvollem Rahmen zu geniessen. Bei guter Witterung – und die gibt es im föhnverwöhnten Rheintal oft – auch unter freiem Himmel mit Blick auf die nahen Rebberge.

Dank Newsletter wissen, was läuft

Mit dem Newsletter, der unter hausdesweins-sg.ch abonniert werden kann, sind Weininteressierte stets über die Weiterbildungsangebote und Events informiert, die wertvolles Hintergrundwissen vermitteln. Auch 2024 wird es diverse Veranstaltungen rund um Anbau, Aromen, Kulinarik und Kultur geben. Die modernen Räume mit ihrer zeitgemässen Infrastruktur lassen sich ausserdem vielseitig für Feiern, Versammlungen, Seminare, Vernissagen oder Konzerte nutzen. Professionelle gastronomische Dienstleister aus der Region machen kulinarisch alles möglich, was das Herz begehrt.

Getragen von der Ortsgemeinde Berneck

Dieser attraktive Leuchtturm der Ostschweizer Regionalbewegung wurde möglich durch die enge Zusammenarbeit der Ortsgemeinde Berneck, des Trägervereins CULINARIUM sowie des Branchenverbands St. Galler Wein. Der Kanton St. Gallen und der Bund haben das Projekt ebenfalls unterstützt.

Haus des Weins, 9442 Berneck,
071 570 57 87, hausdesweins-sg.ch



Weinmanufaktur-Weingut Gonzen

Im Weingut Gonzen treffen nachhaltige Weinherstellung und liebevolle Handarbeit aufeinander. Eingebettet zwischen Schloss Sargans und Bergwerk Gonzen wartet eine Welt voller wunderbarer Weissweine, kraftvoller Rotweine, erfrischendem Rosé sowie verlockend prickelndem Brut Rosé auf Connoisseurs. Das tiefgründige Terroir und das ausgewogene Klima am Gonzen bieten beste Voraussetzungen für ausgezeichnete, charaktervolle Weine. Die Leidenschaft für den Weinbau von Betriebsleiter Stefan Hörner und seinem

kleinen Team spiegelt sich in jedem Tropfen wider. Dank nachhaltiger Anbaumethoden und schonender Verarbeitung heben sich die natürlichen Aromen und Charaktere der neun Traubensorten perfekt hervor. Das Weingut steht offen für Führungen mit Degustationen. Ein besonderes Erlebnis ist dabei die Spezial-Degu «Wein im Stein», die in das Herz des Bergwerks führt. Zudem bietet die gemütliche Torkelstube den idealen Rahmen für Anlässe für bis zu 50 Personen.

Weingut Gonzen, Eisenbergwerk Gonzen AG,
7320 Sargans, 081 723 16 15, weingut-gonzen.ch



Weingut Zünd – Im Einklang mit der Natur

Das Weingut Zünd in Altstätten ist seit Januar 2024 Bio-zertifiziert. Diese Neuausrichtung wird auch mit dem Namenswechsel von Weinkellerei Haubensak in Weingut Zünd zum Ausdruck gebracht. Der Eigentümerfamilie ist der respektvolle Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ein zentrales Anliegen. Im Rebberg fördern diverse neue Ökoflächen die Biodiversität. Mit der Neuausrichtung werden die Reben konsequent biologisch bewirtschaftet. Bei Neubestockungen setzt das Team den Fokus auf gegen Pilzkrankheiten robuste Sorten. Deshalb wurde das Portfolio im Jahr 2023 durch die widerstandsfähigen Sorten Sauvignac und Cal 1.28 erweitert. Gerne nimmt das Weingut Zünd Weinliebhaberinnen und

Weinliebhaber mit auf eine Entdeckungsreise von der Traube bis in die Flasche – oder noch besser – ins Glas. In der Vinothek lassen sich in gemütlicher Atmosphäre bewährte Klassiker und Neuheiten entdecken.



Weingut Zünd, 9450 Altstätten,
071 755 14 09, weingut-zuend.ch



Tom zaubert feine Weinraritäten

Den Gästen einen ganz speziellen Tropfen aus der Region einschenken – das wünscht sich jeder Gastgeber. Fündig wird man im Ochsentorkel in Thal. Der Önologe Tom Kobel pflegt seine teils sehr alten Rebstöcke am Buechberg in Thal mit viel Leidenschaft und Wissen. Für ihn ist der Weinberg nicht nur Produktionsstandort, sondern auch eine artenreiche Kulturlandschaft, mit welcher er respektvoll umgeht. 14 verschiedene Weine stehen im Angebot vom Ochsentorkel. Die hauseigene Vinothek lädt ein zur Degustation. Dabei gewährt Tom Einblicke in den faszinierenden Entstehungsprozess des Weins.

Ochsentorkel Weinbau AG
9425 Thal SG, 071 888 57 52,
ochsentorkel.ch



Weine aus der Kartause Ittingen

Neun verschiedene Rebsorten werden in der Kartause Ittingen auf zehn Hektaren Land gepflegt und im eigenen Weinkeller gekeltert. Diese Sortenvielfalt ermöglicht es, den Gästen der Kartause Ittingen im Restaurant Mühle, im Klosterladen und im Onlineshop für jede Gelegenheit einen passenden Wein anzubieten. Schon die Kartäusermönche kelterten Wein im grossen Stil. Die klösterliche Tradition lebt auf hohem Qualitätsniveau weiter.

Stiftung Kartause Ittingen, 8532 Warth,
052 748 44 11, kartause.ch



Ausgezeichnete Rheintaler Weinbautradition

Die Weinkreationen vom tobias wein.gut. aus dem St. Galler Rheintal werden schonend, mit viel Handarbeit und Fingerspitzengefühl gekeltert – und das mit Erfolg! Das heute in der fünften. Generation von Christoph Schmid geführte Weingut durfte allein im vergangenen Jahr stolze 17 Auszeichnungen entgegennehmen. Diese reichen von Gold und dem zweiten Rang in der Kategorie «Deutschschweizer Rotweine» an der Expovina Wine Trophy 23 für den tobias ROUGE G4, bis hin zur vierfachen GOLD-Auszeichnung der tobias Pinot Noir-Familie: tobias PINOT NOIR G3, G4 & G5. Aber auch der tobias CRÉMANT brut, welcher es am Grand Prix du Vin Suisse 23 unter die sechs besten Schweizer Schaumweine geschafft hat, reiht sich in diese Prämierungsserie ein. Solch eine breite Palette an Auszeichnungen lässt schweizweit aufhorchen und den Rheintaler Wein, wo bereits in der Römerzeit um 892 Reben angebaut worden sind, weiter in den Fokus rücken. Einen Überblick über alle Auszeichnungen sowie auch die weiteren Weinspezialitäten erhält man unter tobias-weingut.ch.

tobias wein.gut., 9442 Berneck,
071 726 10 10, tobias-weingut.ch



Flauder-Risotto

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 400 g Risottoreis
- 3 dl Prosecco
- 2 dl Flauder Original
- 7 dl – 9 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Flauder Sirup
- 60 g Mascarpone
- 60 g Parmesan



Grundrezept

Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch gemeinsam andünsten. Reis dazugeben, rühren, bis er glasig ist. 2 dl Prosecco und Flauder Original dazugeben. Gemüsebouillon unter Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 min köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Flauder Sirup, Mascarpone und Parmesan daruntermischen. 1 dl Prosecco dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieses Rezept kann beliebig saisonal verfeinert werden, zum Beispiel mit Safran, Spargel und Pilzen.

Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur

Das Herzstück der Goba ist die Mineralwasserquelle, welche tief im Boden verborgen liegt. Flauder Original, das Erfrischungsgetränk, das wie Holunderblüten schmeckt, trug den Namen Goba in die ganze Schweiz hinaus. Innovation und Kreativität beflügeln die Fantasie auch in der Manufaktur, wo mit Bedacht von Hand gemachte Geschmackssymphonien entstehen.

goba-welt.ch

Sonnenbräu – Bier braucht Heimat

Der Slogan der Sonnenbräu heisst: «Bier braucht Heimat!» Diesen Spruch hat sie sich auf die Fahne geschrieben, und es ist für die Sonnenbräu eine besondere Ehre, diese regionalen Spezialitäten wie Ribelgold-Maisbier herstellen zu dürfen. Dank dem Engagement von regionalen Brauergerstenbauern kann die Rheintaler Spezialität mit direktem Bezug zur Region produziert werden. Die Bauern pflegen die gleichen Werte wie Sonnenbräu als Familienbrauerei und sie sind sich der Wichtigkeit der Gerste für die Produktion bewusst. Denn die Qualität der Gerste ist entscheidend für die Qualität des Bieres. Die Sonnenbräu ist davon überzeugt, dass der Konsument längerfristig diese Transparenz honoriert und vermehrt lokale Biere bevorzugt.

Sonnenbräu AG, 9445 Rebstein,
071 775 81 11, sonnenbraeu.ch



Schützengarten Landbier – eine herrliche St. Galler Bierspezialität

Das Landbier von Schützengarten gehört wie das St. Galler Klosterbräu, der Weisse Engel, der Schwarze Bär und das Gallus 612 in das Spezialitätenbier-Sortiment der ältesten Brauerei der Schweiz. Da es neben Gerste auch Weizen und Mais enthält, verfügt das Landbier über eine hellgoldene Farbe und ein einmaliges samtig-bieriges Aroma.

Braumeister Richard Reinart gerät spontan ins Schwärmen: «Unser Landbier wird besonders von Bierkennern, die ein mildes und frisches Bier schätzen, sehr gerne getrunken.» Das jeweils im Juli geerntete Getreide wird sorgfältig geröstet und geschrotet, um daraus Landbier zu brauen. Nach perfekter Gärung und Lagerung gelangt es dann ab dem

Spätherbst in die Verkaufsregale und wird in der Gastronomie ausgeschenkt. Jede Flasche Landbier trägt die CULINARIUM-Krone, die exklusiv für zertifizierte Regionalprodukte aus der Ostschweiz mit all ihren Vorteilen steht. Mehr Informationen über die traditionsreiche St. Galler Brauerei Schützengarten und ihr spannendes Sortiment von Bierspezialitäten finden Bierliebhaber auf schuetzengarten.ch

Brauerei Schützengarten AG,
9004 St. Gallen, 071 243 43 43,
schuetzengarten.ch



Bild oben: Braumeister Richard Reinart.
Die Braugerste für das Landbier kommt
von Ostschweizer Landwirten.

Das Beste aus dem Apfel.

Naturreine Apfelsaftgetränke nach alter Familientradition – die Familie Möhl in Arbon ist seit fünf Generationen dem Saffhandwerk verpflichtet.

Die feinen Möhl-Säfte schmecken nicht nur besonders, sie werden auch nachhaltig hergestellt. Selbstverständlich sind sie glutenfrei und für Veganer geeignet. Der ökologische Anbau in nächster Nähe, die schnelle Verarbeitung und die kurzen Transportwege schaffen Vertrauen bei unseren Kunden. Möhl-Apfelsaftgetränke – eine regionale Spezialität für den natürlichen Trinkgenuss.

Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon,
071 447 40 74, moehl.ch



MOMÖ

Mostindiens Nationalmuseum

Willkommen im Schweizer Mosterei- und Brenneriemuseum in Arbon. Das MoMö ist die Erlebniswelt des Apfels für die ganze Familie. Hier kann man eintauchen in die Genusswelt der Familie Möhl.

momoe.ch



Öffnungszeiten

Winter

November–März

Mo–Di geschlossen

Mi–So 10.00–17.00 Uhr

Sommer

April–Oktober

Mo–Di geschlossen

Mi–Fr 9.00–18.30 Uhr

Sa–So 9.00–17.00 Uhr



Das Kultgetränk aus dem Glarnerland

Das unverwechselbare Schweizer Erfrischungsgetränk aus dem Herz der Glarner Alpen geniesst Kultstatus bei Konsumentinnen und Konsumenten.

Heimisch traditionell

Seit 1927 wird Elmer Citro in unveränderter, geheimer Rezeptur im Glarnerland hergestellt: mit natürlichem Zitronenaroma und Schweizer Zucker, versetzt mit Kohlensäure, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ganz natürlich vegan.

Natürlich bergfrisch

Das Mineralwasser für Elmer Citro stammt aus dem Berginnern des UNESCO Weltnaturerbes «Tektonikarena Sardona». Auf 1 200 Metern über Meer sprudelt das qualitativ erstklassige Elmer Mineralwasser nach jahrelangem Mineralisierungsprozess aus der Mineralquelle St. Martin.

Auffallend hervorragend

Elmer Citro ist ein regionales Produkt, das nach CULINARIUM-Richtlinien zertifiziert ist. Die stilvolle Formflasche mit dem 3D-Bergrelief der Glarner Tschingelhörner ist ein unverwechselbarer Blickfang.

Elmer Citro schmeckt mir – nicht zu süß, natürlich, einfach fein.

Emma, Sempach

Elmer Citro erinnert mich an meine Kindheit.

Kurt, Zürich

Mein absoluter Liebling! Voll natürlich!

Lars, Näfels

Erzählen Sie Ihre Elmer-Citro-Geschichte:

Es gibt eine Reihe guter Gründe, weshalb Elmer Citro bis heute Jung und Alt begeistert:

elmer-citro.ch/deine-geschichte



Glarner Erlebnistipp:

Der Elmer-Citro-Quellenweg

Wer fit und trittsicher ist, sollte sich den Quellenweg nicht entgehen lassen: Der rund eineinhalb Stunden dauernde Rundweg bietet traumhafte Panoramablicke auf das wildromantische Sernftal. Entlang des Wegs trifft man auf aktive und inaktive Quellen, erfährt viel Wissenswertes rund ums Thema Mineralwasser und lernt die Geschichte von Elmer Citro kennen. Sogar ein exklusiver Einblick in die geheime Rezeptur wird gewährt. Nach gestilltem Wissensdurst folgt ein weiterer Höhepunkt: Am Elmer-Citro-Brunnen kann man sich kostenlos mit dem Kultgetränk erfrischen.

Ab Sommer 2024 gibt es Neues zu entdecken. Willkommen in Elm!

RAMSEIER Suisse AG,
Mineralquellen Elm, 8767 Elm,
058 434 44 00, elmercitro.ch





Evolutionäre Aromawelten mit Weitblick

Der Alpenhof auf dem St. Anton in Oberegg ist Restaurant, Hotel und Bibliothek – ein Ort zum Erholen, Geniessen und Entdecken. Das Restaurant mit Terrasse und fantastischer Aussicht bietet von Donnerstag bis Sonntag ein Frühstück auf Reservation, eine kleine Bistro-Tageskarte und von donnerstag- bis samstagsabends ein Fine-Dining-Menü. Seit 2023 führen Dominic, Flavia, Ivanassèn, Laura und Michael den Alpenhof familiär und persönlich – innig verbunden in der gemeinsamen Freude an Gastfreundschaft, Kulinarik, Kultur, kreativem Handwerk und Nachhaltigkeit.

In der Küche wirkt das kongeniale Duo Laura Rösli und Ivanassèn Berov. In ihrer Aromaküche verwandeln die zwei Alltägliches zu etwas Besonderem. Zwischen gesammelten Zutaten, vergärten und frischen Lebensmitteln, die aus der nächsten Umgebung stammen, kochen Laura und Ivanassèn mit grossem handwerklichem Geschick aufs Wesentliche reduziert und schaffen dabei neue, verblüffende Kreationen und Konsistenzen.

Beide rennen dabei keiner Mode hinterher, sondern widmen ihre ganze Energie und Hingabe der Aromen-

entfaltung, der Wertigkeit und dem gebührenden Respekt der besten und frischesten Produkte aus ihrer direkten Nachbarschaft. Der Star auf dem Teller ist oftmals nur ein einziges Lebensmittel wie Rüebl, Kartoffel, ein Bio-Rind oder Milch. Auf importierte Gewürze verzichten sie gezielt. Anstelle dessen bringen sie mit zusätzlichen Verarbeitungsschritten überraschende Geschmacksbouquets ans Licht. Gerade Genussmenschen, die am Abend einen Tisch reservieren, lassen sich bewusst auf die reduzierte Slow-Food-Küche des Duos ein.

Im Service sorgen Dominic Chenux, Flavia Bienz sowie Michael Müller dafür, dass sich die Gäste rundum wohl fühlen. Auch zeichnen sie für die Getränkeauswahl und -begleitung – ob mit oder ohne Alkohol – verantwortlich. Dabei setzen sie auf Weine aus biologischem und biodynamischem Anbau, spezielle Säfte aus heimischen Produkten sowie hausgemachte Kreationen aus Aufgüssen und Fermentationen.

Alpenhof, 9413 Oberegg,
071 890 08 04, alpenhof.ai

Giusis Restaurant, Amriswil – Küche und Service mit Herz

Frisch, lokal, nachhaltig und perfekt zubereitet: Das alles dürfen die Gäste des Restaurants «Giusis» in Amriswil erwarten. Inhaber Giusi Storniolo und Küchenchef Sven Scholz gestalten die Menükarte immer nach dem aktuellen Marktangebot. Daraus entstehen spontane Kreationen wie Rüeblihummus oder eine raffinierte Maissuppe.

Die Tripadvisor-Kommentare des «Giusis» in Amriswil sind eine einzige Lobeshymne. Mit ihrer herzlichen und familiären Art haben Claudia Storniolo und ihr eingespieltes Team rund um Chef de Cuisine Sven Scholz seit der Eröffnung im Frühling 2020 die Herzen der Gäste im Nu erobert. Ausgezeichnet mit dem Swiss Guest Award 2023 und der hochgelobten Küche, verspricht das Restaurant mit Terrasse und Weinbar ein gastronomisches Erlebnis der ganz besonderen Art. Für das erlesene Weinsortiment ist Claudia Storniolo verantwortlich. In der Palaver Weinbar können die Weine degustiert und zu interessanten Preisen auch über



die Gasse gekauft werden. Die Speisen sind neue, kreative Kompositionen lokaler Produkte, die neugierig machen und in der Verarbeitung viel Handarbeit erahnen lassen. Die Kräuter stammen vom eigenen Garten, und bei der Fleischwahl werden «Second Cuts» und Steaks neu interpretiert. Immer im Vordergrund: Qualität und Frische.

Das Angebot auf der Menükarte wird innerhalb eines Monats immer wieder ausgewechselt. Dabei genießt Sven Scholz die Freiheit, Menüs nach seinen persönlichen Präferenzen zu entwickeln. Wenn ihm der Sinn nach asiatisch steht, kocht er asiatisch. Ist es über mehrere Tage heiss, werden Gazpachos serviert. Und kommen wunderschöne Kürbisse herein, gibt es herbstliche Genüsse auf dem Teller. Ein Thema, das den Chef de Cuisine das ganze Jahr über begleitet, ist Food Pairing. Zutaten und Aromen zu kombinieren, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen, findet Scholz sehr spannend.

Im «Giusis» wird immer sehr flexibel auf das regionale Marktangebot reagiert. Konnte der Bauer in der Nachbarschaft gerade wunderschönen Spinat oder Zwetschgen ernten, wird das Wochenmenü kurzerhand danach angepasst. So zeigt das Team seinen Gästen, wie kreativ, qualitativ hochstehend und in einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis Küche aus der Region sein kann.

Giusis Restaurant, 8580 Amriswil,
071 412 70 70, giusisamriswil.ch



Aussichtsreiche und ACHTsame Kulinarik

Das Viersterne-Hotel Heiden wurde 2022 komplett renoviert und bietet mit natürlichen Materialien und warmen Tönen eine einmalige Wohlfühl-atmosphäre. Im hauseigenen Restaurant ACHT, das seit Frühling 2024 im neuen Anbau Platz für weitere 30 Gäste bietet, werden die Gäste mit ACHTsamer Küche und mit traumhafter Bodenseesicht verwöhnt. Die modernen und aussichtsreichen Tagungsräume bilden für 20 bis 150 Personen den perfekten Rahmen, um den Horizont zu erweitern und neue Ideen zu entwickeln. Die ideale Erholungs- und Stärkungs-oase nach getaner Arbeit wartet im Restaurant ACHT. Frische Produkte, möglichst aus der Region, sind die Grundlage für die begeisternde, gesunde Küche von Marco Friedrich und seinem Team. Im Restaurant ACHT ist man den ganzen Tag über willkommener Gast: ob bei einem gemütlichen Abendessen mit Familie und Freunden, einem spontanen Mittagessen im Appenzellerland oder einem Businesslunch mit Partnern und Bekannten. Die Speisekarte hat den ganzen Tag über für jeden Geschmack das passende Angebot, egal ob die Gäste eine vegetarische Alternative, am Nachmittag ein Vesperplättli oder ein spezielles und innovatives Abendessen aus der Region suchen. Eine grosse Vielfalt an stimmigen Weinen zu jeder Speise runden das aussichtsreiche kulinarische Erlebnis in Heiden ab.

Restaurant ACHT, Hotel Heiden, 9410 Heiden,
071 898 15 15, hotelheiden.ch



Kreativer Burg-Herr

In der Küche von Sascha Beilke in der «Burg» in Au kommt nie Langeweile auf: Mit dem abendlichen Genussmenü und der verführerischen Tageskarte erleben die Gäste immer wieder Überraschungen. Daneben begeistern Burg-Klassiker wie Saschas Hackbraten oder das Tomatentartar. Die herzliche Gastfreundschaft und die grandiose Aussicht mitten aus den Rebbergen über das ganze Rheintal hinaus runden das Burg-Erlebnis ab.

Sascha Beilke beschreibt seinen Kochstil als facettenreiche Genussküche. Besonders für die wechselnde Abendkarte kreiert er neue Genussmomente, bei der regionale Zutaten im Fokus stehen. Das Kombinieren von scheinbar unpassenden Aromen, die auf dem Teller jedoch für kulinarische Wow-Effekte sorgen, ist für ihn das Salz in der Suppe seines Berufs.

Fasziniert von der mediterranen Küche und asiatischen Komponenten, lässt sich Sascha Beilke auf seinen kulinarischen Entdeckungsreisen von der authentischen Küche verschiedener Feriendestinationen inspirieren.

Der Ostschweizer Lebensmittelwarenkorb bietet Beilke saisonale Abwechslung, die er in jeder Jahreszeit zu schätzen weiss: Seien es leichte, erfrischende Gerichte im Frühling und Sommer oder eher deftige Schmorgerichte und Suppen im Winter. Egal welche Saison ansteht, Sascha Beilke legt grossen Wert auf die Verwendung regionaler Lebensmittel und pflegt einen engen Kontakt zu seinen Lieferanten.



Auf die Frage, welche Gerichte man unbedingt in der «Burg» kosten sollte, empfiehlt Beilke die Cremesuppe vom Ribelmals-Poulet mit feinem Goa-Curry, das «Roll bleu» – ein Cordon bleu vom Kalb mit Rohschinken und kräftigem Käse- sowie hausgemachte Pastagerichte und den beliebten Lachs im Asia Style. Neugierige Gäste sollten sich das Genussmenü am Abend nicht entgehen lassen, das alle vier bis sechs Wochen völlig neu gestaltet wird und die Auswahl zwischen drei bis fünf Gängen bietet.

Restaurant Burg, 9434 Au SG,
071 536 22 95, burg-au.ch





Moderne Nani-Küche

Im Restaurant Rätia in Jenins wird Hausgemachtes wie zu Nanis Zeiten mit Liebe und Sorgfalt zubereitet. Mitten im Herzen des Weindorfs Jenins ist das gemütliche Restaurant eine Oase für gesellige Genussmenschen. Die wunderschöne Terrasse mit Blick auf die Berge und die nahen Rebberge laden dazu ein, das kulinarische Erlebnis im Freien zu geniessen.

Jessica und Michael Kaufmann, die herzlichen Gastgeber des Rätia, begrünnen ihre Gäste stets mit einem warmen Lächeln – ob zum Zmittag oder zum Znacht. Hier passt einfach alles: von der liebevollen Tischdekoration über die Weinempfehlungen bis hin zum aufmerksamen Service und dem genussvollen Essen. Das hat sich bereits weit herumgesprochen: Eine rechtzeitige Reservierung empfiehlt sich. Das Rätia in Jenins ist eine Hommage an Nanis Küche und an eine Zeit, als man regionale Lebensmittel nicht hoch genug zu schätzen und im Ganzen zu verwerten wusste. Michael Kaufmann legt in der Küche grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Frische Erdbeeren im Winter sucht man hier vergebens; stattdessen setzt das Team auf Eingemachtes sowie saisonale Produkte. Das Fleisch auf der Speisekarte stammt zu 100 Prozent aus artgerechter Tierhaltung und ist rückverfolgbar bis zur Alp oder in den Hühnerstall. Michael Kaufmann übernimmt die Verarbeitung des gesamten Tieres selbst – eine Selbstverständlichkeit und Ausdruck von Respekt gegenüber dem Tier. Die abwechslungsreiche Speisekarte des Rätia präsentiert



leckere Ideen, darunter ein Duett vom einheimischen Tier, einen kreativen Burger, ein langsam gegartes Schmorgebricht oder eine vegetarische Köstlichkeit. Für einen süssen Abschluss ist natürlich auch immer gesorgt. Diejenigen, die ein Stück Rätia auch zu Hause geniessen möchten, sollten unbedingt einen Blick in die kulinarische Rätia-Schatztruhe werfen. In diesem uralten, antiken Schrank verbergen sich handverlesene Köstlichkeiten wie Konfitüren, hausgemachtes Schmalz und eingemachtes Obst sowie Gemüse. Für eine Extraportion Freude sorgen zudem die Rätia-Gutscheine, die auf Wunsch in einen passenden Geschenkkorb integriert werden.

Restaurant Rätia, 7307 Jenins,
081 302 37 38, info@restaurantraetia.ch

Genussmomente auf dem Balkon über dem Bodensee

In der Rheinburg-Klinik Walzenhausen trifft medizinisch-therapeutische Exzellenz auf kulinarische Hochgenüsse. Mit einem Fokus auf Regionalität sowie Saisonalität und dem CULINARIUM-Label für Qualität tragen Küchenchef Martin Zeller und sein Team entscheidend zur Genesung und zum Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten bei.

«Essen ist die vierte Dimension der Genesung», sagt Martin Zeller, Küchenchef der Rheinburg-Klinik Walzenhausen. Zusammen mit seinem Team kreiert er ausgewogene und köstliche Menüs. Dass dabei Regionalität und Saisonalität eine wichtige Rolle spielen, steht für den leidenschaftlichen und im Appenzeller Vorderland fest verwurzelten Koch ausser Frage: «Durch den regionalen Ansatz können wir nicht nur frisch zubereitete und gesunde Speisen servieren, sondern tragen auch zum Erhalt von regionalen Betrieben und Bauernhöfen bei.» Dieses Engagement hat der Küche das CULINARIUM-Label mit drei Kronen beschert.

Neben dem hochstehenden medizinisch-therapeutischen Angebot mit Fokus auf neurologischer Rehabilitation legt man in der Rheinburg-Klinik grossen Wert auf Komfort und Qualität. «Wir sind überzeugt, dass es wesentlich zur Genesung der Patientinnen und Patienten beiträgt, wenn sie sich rundum wohlfühlen», erklärt Klinikdirektorin Dr. med. Dana Zemp. So spiegelt die gesamte Atmosphäre einen hotelähnlichen Charakter wider: von hochwertig ausgestatteten Zimmern bis eben hin zum hohen kulinarischen Niveau.



Klinikdirektorin Dr. med. Dana Zemp (3.v.l.), Küchenchef Martin Zeller (3.v.r.) und das Küchenteam.

Freilich ist das Team von Martin Zeller auf diätetische Küche spezialisiert und wird zudem von einer Ernährungsberaterin unterstützt. Der Genuss kommt jedoch nie zu kurz und so dürfen sich die Patientinnen und Patienten nach einem anspruchsvollen Therapieprogramm auf wohlverdiente Gaumenfreuden im Panoramarestaurant Bella Vista auf dem Balkon über dem Bodensee freuen.

Rheinburg-Klinik, 9428 Walzenhausen
058 511 71 11, rheinburg.ch



Euphonische Oase am Schwendisee

Für Roland Stump und seine Tochter Vivien ist das Ober-
toggenburg Dreh- und Angelpunkt ihrer Arbeits- und
Freizeit. Die Gastgeber von «Stump's Alpenrose» in
Wildhaus engagieren sich für ein gezieltes Miteinander in
der Region. Dazu gehören die vielfältigen Beziehungen zu
Gemüse-, Fleisch-, Wein- oder Obstproduzenten aus der
Ostschweiz.



Unter der Führung von Roland Stump und seiner Tochter
Vivien ist Stump's Alpenrose ein Synonym für gelebte
Regionalität und kulturelle Verbundenheit. Ihr Engage-
ment für die Gemeinschaft spiegelt sich in den vielfältigen
Beziehungen zu lokalen Produzenten wider, von denen
sie Gemüse, Fleisch, Käse, Wein oder Obst beziehen.
Das Duo lebt und fördert den Geist des Füreinanders
und Miteinanders in der Churfürstenregion, was sich in
der engen Zusammenarbeit mit Landwirten, Metzgern,
Molkereien, Bäckern und anderen Gastronomen zeigt.
Unter der Leitung von Küchenchef Stefan Radzuweit wird
in Stump's Alpenrose täglich frische Regionalität auf den
Teller gebracht, von Salatsaucen bis zu Teigwaren – alles
ist hausgemacht.



Crossover trifft Toggenburg

Stefan Radzuweit erschafft mit seinem Team immer wie-
der neue Kreationen wie den Randen-Erbsen-Burger oder
die Zucchetti-Glasnudeln. Mit dem ayurvedischen Pot-
pourri werden Ernährungstraditionen und Gesundheits-
wissen aus anderen Kulturen auf Produkte der Region
übertragen. Mindestens ebenso gefragt sind in Stump's
Alpenrose Toggenburger Spezialitäten wie Bloderkäse,
Schlorzifladen oder Gerichte von sieben heimischen
Wildarten, die ganzjährig und je nach Jahreszeit in un-
terschiedlichen Varianten die Speisekarte beleben. Diese
modern interpretierten Speisen erzählen die kulinarische
Geschichte des Toggenburgs.

Erholsame Oase im Klangcampus

Ein aktuelles, spannendes Herzensprojekt der Stumps ist
das im Bau befindliche Klanghaus am Schwendisee, das
im Frühling 2025 eröffnet werden soll. Stump's Alpen-
rose positioniert sich dabei als erholsame Oase innerhalb
dieses Klangcampus, bereit, das Toggenburg für Natur-
und Genussbegeisterte auf eine besondere Art erlebbar zu
machen.

Stump's Alpenrose, 9658 Wildhaus,
071 998 52 52, stumps-alpenrose.ch





Restaurant dreischiibe in Herisau

Im Café Restaurant dreischiibe kochen Fabian Devos und sein Team täglich mit kulinarischer Leidenschaft und vorwiegend regionalen Produkten marktfrische Mittagsmenüs – zur Freude von Fleischliebhabern, Vegetariern und Gourmets. Dieses Engagement wurde mit der CULINARIUM-Krone 2023 in der Kategorie «Gastronomie» belohnt. Ebenso gehört ein Cateringservice (bis 300 Personen) und ein Bankettangebot dazu. Für solche Anlässe öffnet das Restaurant auch am Abend seine Türen. Das Café Restaurant dreischiibe gehört zur Stiftung dreischiibe, die Arbeits- und Ausbildungsplätze sowie Tagesstrukturangebote für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung an 7 Standorten und in 13 verschiedenen Berufsfeldern anbietet.

Café Restaurant dreischiibe, 9100 Herisau, 071 353 80 70, gastronomie@dreischiibe.ch, dreischiibe.ch

Restaurant 5egg in Flawil

Die junge Mannschaft im Tagesrestaurant 5egg beim Bahnhof Flawil hat sich mit ihrer frischen, hausgemachten Küche auf Basis von regionalen und saisonalen Produkten einen exzellenten Ruf erarbeitet. Die feinen Mittagsmenüs, die beliebten Burger und das tolle Salatbuffet überzeugen eine wachsende Schar von Stammgästen. An speziellen Gourmet-Abenden und Samstags-Brunches schöpft die Küche jeweils kulinarisch aus dem Vollen und serviert zu einem Thema das Beste, was die Region zu bieten hat. Für Events und Bankette kann das 5egg auch am Abend gebucht werden. Das Restaurant 5egg ist ein Betrieb der Stiftung dreischiibe.

Restaurant 5egg, 9230 Flawil, 071 394 33 55, restaurant@5egg.ch, 5egg.ch





Zwischen Rhein, Reben und Randen – der Regionale Naturpark Schaffhausen

Willkommen in der Welt des Naturparks Schaffhausen. Der Park ist ein Ort, an dem über 200 zertifizierte Produkte, 15 Naturpark-Wirte und -Hotels die einzigartige Vielfalt der Region widerspiegeln. Die Gäste werden eingeladen, in die kulinarischen und erlebnisreichen Angebote einzutauchen, welche die Region zwischen Rhein, Reben und Randen zu bieten hat.

Randen – Reben – Rhein: Die Region Schaffhausen mit ihren Natur- und Kulturlandschaften ist einzigartig. Die Hügel des Randens, die weiten Rebberge und Landwirtschaftsflächen, Wälder, die typischen Dörfer und der Rhein verleihen der Gegend ihre Vielfalt. Zum Naturpark gehören die Regionen Randen, Südranden, Hochrhein, Klettgau und Reiat. Beteiligt sind auch zwei deutsche Gemeinden. Damit ist der Regionale Naturpark Schaffhausen der erste grenzüberschreitende Park der Schweiz.

Als Vernetzer, Ermöglicher oder Unterstützer setzt sich der Regionale Naturpark Schaffhausen gemeinsam mit innovativen Akteurinnen und Akteuren für eine nachhaltige Wertschöpfung und eine starke Region ein. Die Verantwortlichen nehmen die Zukunft aktiv in die Hand, weil sie im Naturpark zu Hause sind, in einer Gegend, in der man sich noch persönlich begegnet und den Zusammenhalt pflegt. Aber nicht nur für Einheimische, sondern auch für Besucherinnen und Besucher hält der Naturpark echte Naturerlebnisse,

faszinierende Geschichten, herzliche Kontakte und den Genuss regionaler Spezialitäten bereit.

Zertifizierte Naturpark-Produkte

Der Naturpark Schaffhausen ist voll von köstlichen zertifizierten Lebensmitteln und bietet mit einer Vielzahl an Weinen, Milchprodukten, Fleisch, Gebäck und Glacés kulinarische Schätze für jeden Geschmack. Mit mindestens 80 Prozent regionalen Zutaten und zwei Dritteln der Wertschöpfung im Parkperimeter erfüllen diese Produkte strenge Standards. Sie sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch Ausdruck des Engagements für Nachhaltigkeit und Regionalität. Das Naturparklabel steht für höchste Qualität und Authentizität.

Kulinarische Meisterwerke aus der Region

In den Küchen der 15 Naturpark-Wirte und -Hotels entstehen kulinarische Meisterwerke aus der Region. Fleisch aus dem Reiat, Käse aus Bibern, Gemüse aus dem Klettgau, Kräuter aus dem eigenen Garten und ein Glas Pinot Noir aus dem Schaffhauser Blauburgunderland werden verwendet. Die Gerichte sind frisch, saisonal und persönlich – so schmeckt die Region. Die enge Verknüpfung von Landwirtschaft und Gastronomie fördert die lokale Wirtschaft und schafft ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Unterwegs im Naturpark

Die Naturpark-Routen erstrecken sich von den grünen Hügeln des Reiat bis zu den idyllischen Tälern des Klettgaus und bieten eine atemberaubende Landschaft. Sie laden dazu ein, die Schönheit der Region zu genießen – sei es bei einem erholsamen Spaziergang oder einer sportlichen Fahrradtour. Besucher können den Regionalen Naturpark Schaffhausen auf neue Art und Weise entdecken, die Geschichten hinter den Produkten erfahren, Naturparkwirte besuchen und sich von der Landschaft inspirieren lassen. Vom idyllischen Alprestaurant Babental bis zu den Weinbergen des Blauburgunderlands birgt jede Ecke des Naturparks ihre eigenen Schätze.

Eine Reise durch den Naturpark lässt sich bequem im Vorfeld zu Hause planen, damit die Vielfalt der Region voll ausgenutzt werden kann. Sämtliche Routenkarten und weitere Angebote können hier bestellt werden:

naturpark.ch

naturpark-schaffhausen.ch



Rezept für 4 Personen

Schlaatemer Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe

Ein typischer kulinarischer Leckerbissen, den es in vielen Naturpark-Restaurants zu genießen gibt, ist die Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe. Dieses Rezept hat Marianne Meier Schaffner, Wirtin im beliebten Alprestaurant Babental, zur Verfügung gestellt.

Zutaten

1 EL Butter

1 EL Mehl

4 dl Schleitheimer Riesling-Sylvaner

3 dl Gemüsebouillon

1 dl Vollrahm

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl beigeben und gut einrühren. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Rahm dazugeben und sanft köcheln lassen, bis das Süppli die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss abschmecken und servieren.



Genuss

Agenda 2024

CULINARIUM organisiert und unterstützt Veranstaltungen und Kampagnen, bei denen interessierte Konsument:innen regionale Produkte und die Genüsse der Ostschweiz entdecken können.



Nationale Geissenshow

23. März

Der urchige Anlass in der Markthalle Wattwil verspricht viele Jöö- und Genussmomente.

ziegenfreunde.ch



Gastia

24. bis 26. März

Zum zweiten Mal findet die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft Gastia auf dem Olma-Areal statt. Mit dabei ist in der Halle 3 auch CULINARIUM.

gastia.ch



St. Galler Bauernmarkt

Ab Freitag, 5. April, bis Ende Nov.

Der Markt mit rund 30 Ständen findet immer freitags von 7 bis 13 Uhr auf dem St.Galler Marktplatz statt.

bauernmarkt-sg.ch



sg-bauern.ch
Rubrik «Hofprojekte»

Übersicht der Bauernmärkte in den Kantonen St. Gallen, Appenzell Innerrhoden, Appenzell Auser rhoden und dem Fürstentum Liechtenstein.

BATTLE of TASTE

Battle of TASTE an der OFFA

17. bis 21. April

Zusammen mit Ostschweizer Tourismusorganisationen lädt CULINARIUM erstmals an der OFFA in der Halle 9.1A zum Battle of TASTE ein. Mit einem Publikumsvoting wird die Frage geklärt, wer das beliebteste Fleischprodukt oder den feinsten Käse herstellt. Mit dem TASTE-Pass bekommen die OFFA-Gäste je ein Degustations-Plättli mit neun nummerierten Proben in den Rubriken Käse und Fleisch, die dann verkostet und direkt auf der TASTE-App bewertet werden können.

battle-of-taste.ch



Buuremaart Altstätten

Samstags, 27. April bis 26. Oktober

Jeden Samstag von 8.30 bis 12.30 Uhr präsentieren verschiedene Produzenten auf dem Frauenhofplatz in Altstätten ein reichhaltiges Sortiment an saisonalen und regionalen Produkten.

buuremaart.ch



CULINARIUM- CLUB-Treffen Frühling

27. April und 4. Mai, 9.30 Uhr

Die erste Club-Exkursion führt die Mitglieder am 27. April und 5. Mai zu unserer CULINARIUM-Königin 2024: Nach einem geführten Rundgang in der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG wird das Fleischereihandwerk näher gebracht. Danach geniessen die Club-Mitglieder beim Apéro mit Hausspezialitäten das gemütliche Ambiente in der Metzgerstube.

culinarium.ch/club



Offene Weinkeller

27. und 28. April sowie 1. Mai

Über 210 Winzer laden ein, ihre Weinregion kennenzulernen. Ob eine Weinkellerbesichtigung, ein Rundgang durch die Weinreben oder Spezialitäten und Weine aus der Region geniessen: Die Deutschschweiz lässt mit ihrem vielfältigen Angebot keine Wünsche offen.

deutschschweizerwein.ch



St. Galler Bratwurst- und Bûrli-Tage

3. und 4. Mai

An diesen beiden Tagen erhält man in rund dreissig Ostschweizer Metzgereien beim Kauf von vier St. Galler Bratwürsten IGP einen Gutschein für vier knusprige St. Galler Handbûrli. Dieser Gutschein lässt sich bei zahlreichen regional engagierten St. Galler Bäckereien bis am 31. Mai einlösen. Die Übersicht der beteiligten Betriebe findet man auf

sg-bratwurst.ch

TASTE

TASTE-Festival

23. Mai bis 13. Juni

Die Regionen Toggenburg, Appenzell und St.Gallen laden diesen Frühsommer zu «TASTE – das Festival für Genusshandwerk» ein. Auf einer Webseite werden in dieser Zeit sämtliche kulinarischen Angebote, wie Degustationen, Workshops oder Führungen in der Region ins Rampenlicht gestellt.

taste-genussfestival.ch



«Der Torkelbaum ächzt» – Weinfest

22. Juni

Im Zentrum von Berneck feiert man an diesem Samstagabend von 19 bis 23.45 Uhr die Taufe des «VINUMBERNECK-Torkel-Wii». Im und um das Haus des Weins sowie auf dem Buswendeplatz gibt es weinselige Feststimmung in Bern- eck. Die Besucher:innen erhalten die Gelegenheit, den Torkel-Wii zu kaufen und sich kulinarisch sowie musikalisch verwöhnen zu lassen.

[vinumberneck.ch /](http://vinumberneck.ch/)
hausdesweins-sg.ch



Mostzeit

September und Oktober

Die Ostschweiz ist eine Obst-Hochburg und genau das wird diesen Herbst mit der Kampagne «Mostzeit» vielseitig aufgezeigt. So präsentieren Thurgauer und St. Galler Obstbauern während der St. Galler OLMA live, wie gemostet wird. Zudem können Ostschweizer Primarschulklassen das «Mostzeit»-Angebot nutzen, um direkt auf einem Hof Spannendes rund um den Obstanbau zu erfahren. Die Kinder dürfen die gesammelten Äpfel in frischgepressten Most verwandeln. Die Kampagne will die Augen öffnen für den ökologischen Beitrag, den der persönliche Most-Genuss leisten kann. Die «Mostzeit» ist eine Aktion des St. Galler, Thurgauer sowie des Schweizer Obstverbands, des Thurgauer Mosterverbands, des St. Galler Bauernverbands, Hochstamm Suisse sowie der LAVEBA in Zusammenarbeit mit dem Trägerverein CULINARIUM und Agromarketing Thurgau.

mostzeit.ch



CULINARIUM regio-märkte 2024

14. September
regio-markt St. Gallen

Der beliebte regio-markt ist der grösste und wichtigste Regionalmarkt der Ostschweiz. Er war das Vorbild für die anderen regio-märkte, die der Trägerverein mittlerweile auch in anderen Regionalzentren organisiert. An diesem ganz besonderen Tag verwandelt sich die St. Galler Altstadt in ein Schlaraffenland der Regionalprodukte. Rund um das Vadian-Denkmal und dem Bärenplatz warten tausend Produkte und Ideen. Ein Füllhorn für Feinschmecker und Geniesser.

21. September
regio-markt Rapperswil

Die Stadt der Rosen am Zürichsee hat eine uralte Tradition als Marktplatz. Der malerische Seequai bietet den stimmungsvollen Rahmen für einen Spezialitätenmarkt, der stark davon profitiert, dass er an der Schnittstelle zwischen Zürich-Oberland, Ostschweiz und Innerschweiz liegt.

culinarium.ch/regio-markt



Ostschweizer Käsefeste – Käse- kultur live erleben

7. September, Frauenfeld
26./27. Oktober, Appenzell
9. November, Rapperswil

Die Schweiz ist eine ergiebige Schatzkammer für alle, die sich ernsthaft für richtig guten Käse interessieren. In Hunderten von Tälern und auf noch mehr Alpen wird heutzutage eine nie dagewesene Vielfalt von Käse hergestellt. An den regionalen Käsefesten des Vereins Cheese-Festival kann man diese kulinarische Diversität entdecken und mit nach Hause nehmen. CULINARIUM ist sehr aktiv beteiligt an der Organisation von drei Ostschweizer Käsefesten. An diesen Veranstaltungen bieten jeweils mehr als 20 Produzenten, die meisten aus der Umgebung, mehrere Hundert Käsesorten an. Wer Freude hat an regionalem Genuss Handwerk und landwirtschaftlichem Brauchtum, erlebt hier die Ostschweizer Käsekultur und die Menschen dahinter auf ganz authentische Art.

cheese-festival.ch



Bratwurst-Degustationen

15. März

7. Juni

16. August

13. September

In diesen Degustationsseminaren werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an die Königin der Würste herangeführt. Die Gäste haben die einmalige Gelegenheit, vier verschiedene Bratwürste nebeneinander zu degustieren. Dabei werden die feinen Unterschiede erklärt. Als schmackhafte Beilage gibt's neben knusprigen Handbürli amüsante Geschichten und exklusive Einsichten in die kunstvolle Herstellung der Königin der Würste.

sg-bratwurst.ch



CULINARIUM-CLUB-Treffen Herbst

5. Oktober

9.00 Uhr oder 13.00 Uhr

Dieses Club-Treffen steht unter dem Thema «Pflanzliche Proteine». Die Club-Mitglieder besuchen das Landwirtschaftliche Zentrum SG in Salez, welches sich mit seiner Mensa den Titel CULINARIUM-König Gastronomie 2024 sicherte. Eine Fachperson vom Ressort Acker und Spezialkulturen erklärt wo die Landwirtschaft im pflanzlichen Protein-Anbau momentan steht. Gemeinsam besichtigen wir die Versuchsanlagen, sowie die Felder. Anita Schneider, von der Fachstelle Bäuerin Ernährung, gibt ihr Fachwissen, wie man sich mit pflanzlichen Proteinen ernährt an die Teilnehmer:innen weiter (siehe Seite 24). Im Anschluss geniessen alle Club-Mitglieder gemeinsam einen Apéro mit Protein Häppchen.

culinarium.ch/club



Käsehochburg Ostschweiz

Frühling/Herbst

Mit dieser Kampagne huldigen wir der Ostschweizer Hochburg des Käsehandwerks: Während vier Monaten erzählen wir Geschichten zu ausgesuchten Käsen, die gwundrig und gluschtig machen auf neue Geschmackserlebnisse.

culinarium.ch/kaesehochburg-ostschweiz



CULINARIUM regio-tag 2025

Am Dienstag, 14. Januar 2025, findet der Ostschweizer Produzenten- und Ernährungs-Netzwerkanlass in der Olmahalle 3.1 in St. Gallen statt. Der Tag steht ganz im Zeichen des Netzwerkers. Spannende Impulse sowie eine Tischmesse mit rund 30 CULINARIUM-Produzenten sind das Herzstück des regio-tags, der mit einem Genussabend und der traditionellen Königswahl endet.

culinarium.ch/regio-tag

CULINARIUM-Partnerbetriebe

Bier & Saft

Biotta AG Pflanzbergstrasse 8, 8274 Tägerwilen, 071 466 48 48
Brauerei Schützengarten AG St. Jakobstrasse 37, 9000 St. Gallen, 071 243 43 43
E. Brunner AG Hauptstrasse 1, 8162 Steinmaur, 044 853 15 55
Eichenberger Obst Im Brand 1, 8248 Uhwiesen, 052 659 14 96
Guldenberg AG Guldenbergstrasse 120, 8424 Embrach, 044 865 23 46
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Landi Seebachtal, Genossenschaft Im Winkel 4, 8536 Hüttwilen, 052 748 00 44
M. Vetsch AG Sägenstrasse 5, 9472 Grabs, 081 771 44 66
Mosterei Kobelt AG Staatsstrasse 21, 9437 Marbach SG, 071 777 12 20
Mosterei Möhl AG St. Gallerstrasse 213, 9320 Arbon, 071 447 40 74
Rohner's Hoflädeli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Sonnenbräu AG Alte Landstrasse 36, 9445 Rebstein, 071 775 81 11
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Stiftung Kartause Ittingen Kartause Ittingen 1, 8532 Warth, 052 748 44 11
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38

Brot & Backwaren

Delica AG Bruechstrasse 70, 8706 Meilen, 058 564 60 00
Fresh Food & Beverage AG Bäckerei Volketswil Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil, 044 947 91 11
Fresh Food & Beverage Group AG Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil, 044 947 91 11
Fresh Food & Beverage Groupe AG Bäckerei Gossau Industriestrasse 71, 9200 Gossau SG, 071 388 55 88
Lichtensteiger AG Bäckerei Oberdorfstrasse 20, 9230 Flawil, 071 393 16 24
Magenbrot Rohner AG Espenstrasse 139, 9443 Widnau, 071 777 11 11
Martin Confiserie AG Im Rötler 10, 8584 Leimbach TG, 071 640 05 60
Mohn AG, Bäckerei-Konditorei Kreuzlingenstrasse 10, 8583 Sulgen, 071 699 13 45
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84

Eier

Abderhalden Christian & Manuela Schläpfer Säss 62, 9656 Alt St. Johann, 071 999 19 43
Bangshof Familie Hasler Fallagass 41, 9491 Ruggell, +423 373 49 30
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12
caviezel giovanettoni ag Schöntalstrasse 31, 9320 Arbon, 071 447 11 00
ei-color ag Chrieslöserstrasse 61, 7310 Bad Ragaz, 081 330 74 77
Eiertom Handel GmbH Burgstrasse 28, 8486 Rikon im Tösstal, 052 383 21 11
Eugster Eier AG Schulstrasse 11A, 8362 Balterswil, 079 404 82 35
G. Bianchi AG Allmendweg 6, 5621 Zufikon, 056 649 28 28
Genossenschaft Migros Ostschweiz Industriestrasse 47, 9201 Gossau SG, 058 712 21 11
Genossenschaft Migros Zürich Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich, 058 561 51 11

Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
hosberg AG Neuhofstrasse 12, 8630 Rütli ZH, 055 251 00 20
Hühnerrei Handels GmbH Birnstielstrasse 8, 9225 Wilen (Gottshaus), 071 422 52 31
Käserei Stofel AG Hauptstrasse, 9657 Unterwasser, 071 999 11 40
Lüchinger + Schmid AG Steinackerstrasse 35, 8302 Kloten, 058 571 60 01
Lüchinger + Schmid AG Toggenburgerstrasse 23, 9230 Flawil, 058 571 60 01
Rohrer Gemüsebau Stöck, 9470 Buchs SG, 078 699 75 78
Rüthof Geflügel GmbH Vorderhaslen 33, 9054 Hasten AI, 071 333 22 46
Saviva AG Industriestrasse 1, 5505, Brunegg, 044 870 82 00
Schnyderhof Wiesenstrasse 15, 8865 Bilten, 055 615 27 19
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Tenti AG Sulzer-Allee 50, 8404 Winterthur, 052 235 18 28
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38

Fachhandel

Appenzeller Schaukäserei AG Dorf 711, 9063 Stein AR, 071 368 50 70
Bio HofMädertal Mädertal, 9200 Gossau SG, 071 385 19 20
Chäs Paradies GmbH Dorfstrasse 17, 8532 Weiningen TG, 052 747 21 85
Chäs-Glogge Molkereistrasse 8, 8645 Jona, 055 212 38 71
Emma und Söhne GmbH Paradiesstrasse 10a, 9000 St. Gallen, 071 577 01 80
Farmy AG Buckhauserstrasse 28, 8048 Zürich, 043 300 86 60
Go Poschta Au GmbH Zollstrasse 3, 9434 Au SG, 071 744 24 24
Go Poschta Widnau GmbH Poststrasse 3, 9443 Widnau, 071 722 21 91
Gourmellino Müller GmbH Alpenstrasse 3, 8640 Rapperswil SG, 055 210 60 76
Güntensperger Käse AG Hofstrasse 9, 9606 Bütschwil, 071 983 50 24
Hofstadl Alberschwil 585, 9200 Gossau SG, 071 385 82 01
Käserei Kaufmann AG Oberdorfstrasse 5, 9607 Mosnang, 071 983 15 44
Kündig Feinkost AG Marktplatz 6, 9400 Rorschach, 071 841 17 75
Molkerei Rüegg Walderstrasse 4, 8340 Hinwil, 044 937 32 13
Molki Caviezel GmbH Kirchstrasse 40, 9430 St. Margrethen SG, 071 744 13 87
müller – lebe deinen genuss Guisanstrasse 95, 9010 St. Gallen, 071 244 66 23
murer, Feines aus der Region Dorfstrasse 4, 9656, Alt St. Johann, 071 999 11 66
RegioHerz GmbH Bahnhofstrasse 2, 9000, St. Gallen, 071 548 77 50
Rohner's Hoflädeli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
Salzer Weine GmbH Dorfplatz 2, 8737 Gommiswald, 055 280 58 70
Schlaraffenland Zürcherstrasse 203, 8500 Frauenfeld, 052 722 21 11
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
Sennhütte Thal AG Dorfstrasse 4, 9425 Thal, 071 888 29 53
Stadelmann Swiss Cheese Factory AG Grundstrasse 2, 9608 Ganterschwil, 071 983 32 30
Urnäscher Milchspezialitäten AG Herisauerstr. 32, 9107 Urnäsch, 071 364 27 10
Wiederkehr Getränke AG Fürstenlandstrasse 115, 9014 St. Gallen, 071 277 32 44
Zöppli-roltt Flawilerstrasse 52, 9604 Lütisburg,

Fisch

Fischerei A. Gerny GmbH Seestrasse 559, 8038 Zürich, 079 472 76 09
Fischzucht am Bachtel GmbH Tösstalstrasse 208, 8636 Wald ZH, 044 952 50 05
Forellenzucht Schwendi Weisstannenstr. 147, 732, Schwendi im Weisstannental, 081 723 54 22
Genossenschaft Migros Ostschweiz Industriestr. 47, 9201 Gossau SG, 058 712 21 11
Kundelfingerhof AG Diessenhofen, 8252 Schlatt TG, 052 646 06 08
Localfish AG Espenstrasse 1a, 9220 Bischofszell, 044 545 54 88
Mastai Kundelfingen AG Kundelfingerhof, 8252 Schlatt TG, 052 260 00 60
Micarna SA Seafood Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich, 071 932 77 77
Zahner Fischhandel AG Hof 15, 8737 Gommiswald, 055 280 17 55

Fleisch & Wurstwaren

Albert Spiess AG Dorfstrasse 64, 7220 Schiers, 081 308 03 08
Angst AG Zürich Herdernstrasse 61, 8004 Zürich, 044 497 96 96
appenzeller fleisch und feinkost ag Weissbadstr. 86, 9050 Appenzell, 071 787 36 35
Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG Sägehüslistr. 13, 9050 Appenzell Steinegg, 071 788 09 80
Carna Holding AG Gewerbestrasse 2, 9562 Märwil, 071 655 16 40
Dorfmetz AG FleischReich AG Dorfschulweg 8, 9472 Grabs, 081 771 26 62
Ernst Sutter AG, Werk Bazenheim Neue Industriestr. 60, 9602 Bazenheim, 058 476 30 04
Ernst Sutter AG, Werk Gossau Schlachthofstr. 20, 9200 Gossau SG, 058 476 30 00
Ernst Sutter AG, Werk St. Gallen-Winkeln Schlachthofstrasse 5, 9015 St. Gallen, 058 476 30 00
Fleischfachgeschäft Fürer AG St. Gallerstrasse 4, 9230 Flawil, 071 393 16 30
Fleischhandel Crüzer AG Riedlöserstrasse 2, 7302 Landquart, 081 300 04 04
Fleischtrocknerei Churwalden AG Riedlöserstr. 11, 7302 Landquart, 081 307 87 87
Geiser AG Rietbachstrasse 11, 8952 Schlieren, 044 738 11 11
Genossenschaft Migros Ostschweiz Industriestr. 47, 9201 Gossau SG, 058 712 21 11
Genossenschaft Migros Zürich Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich, 058 561 51 11
Gustav Spiess AG Musterplatzstrasse 2, 9442 Berneck, 071 747 40 50
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Herbert Ospelt Anstalt Schaanerstrasse 79, 9487 Gamprin-Bendern, 058 377 10 00
Hösti Metz AG Oswald Heer-Strasse 13, 8750 Glarus, 055 640 19 67
Jud Metzgerei AG Zürcherstrasse 53, 8730 Uznach, 055 280 22 10
Larina Fleischveredelung AG Sägehüslistrasse 12, 9050 Appenzell Steinegg, 071 788 09 80
Liebeswerkstatt Berglistrasse 41, 9320 Arbon, 071 446 50 57
Lucarna Macana AG Wildbachstrasse 20, 8340 Hinwil, 043 888 30 20
Massnahmenzentrum Bitzi Bitzi 1682, 9607 Mosnang, 058 228 15 85
Metzgerei Fässler AG Rinckenbach 33, 9050 Appenzell, 071 787 18 73
Metzgerei Hälz AG Bahnhofstrasse 75, 9315 Neukirch (Egnach), 071 477 13 09
Metzgerei Leibacher GmbH Sandeggstrasse 2, 8560 Märstetten, 071 657 11 44
Metzgerei Rust GmbH Sidwaldstrasse 26, 9652 Neu St. Johann, 071 994 24 51
Metzgerei Schmid AG St. Jakobstrasse 48, 9000 St. Gallen, 071 244 81 32
Metzgerei und Fleischtrocknerei Lozza AG Hauptstrasse 21, 7180 Disentis/Mustér, 081 947 51 05
Metzgerei Würmli AG Püntstrasse 35, 8543 Gundetswil, 052 369 25 25
Micarna SA Industriestrasse 20, 3322 Urtenen-Schönbühl
Micarna SA Neue Industriestrasse 10, 9602 Bazenheim, 058 571 41 11
Micarna SA Natura Veia Cantunala 78, 7453 Tinizong, 058 571 52 00
Minnig Metzgerei AG Industriestrasse 2, 8608 Bubikon, 055 246 15 85
Möfag, Mösl Fleischwaren AG Industriestrasse 9, 9524 Zuzwil SG, 071 944 11 11

NÄF-metz AG Bütschwilstrasse 2, 9607 Mosnang, 071 983 15 04
Ochsen-Metz AG St. Gallerstrasse 31, 9200 Gossau SG, 071 385 16 12
Rubli Marthalen AG Alti Ruedelfingerstrass 26, 8460 Marthalen, 052 319 10 49
Säntishof Engishalden 176, 9103 Schwellbrunn
SAXA-top Metzgerei Gutsbetrieb Saxerriet Saxerrietstr. 1, 9465 Salez, 058 228 29 50
Schär Fleischspezialitäten Aegetli 1, 9425 Thal, 058 571 58 00
Scheiwiler Schlossmetz AG Schwellbrunnerstr. 54, 9100 Herisau, 071 351 17 24
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
Signer Metzgerei Gastro Unterdorf 20, 9105 Schönengrund, 071 361 11 04
somm ag fleisch & comestibles schrofen Langhaldenstr. 45, 8280 Kreuzlingen, 071 688 68 53
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Sturzenegger Metzgerei Egg 59, 9103 Schwellbrunn, 071 351 32 32
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Zahner Fischhandel AG Hof 15, 8737 Gommiswald, 055 280 17 55
Ziegler delikat essen AG Welchogasse 5, 8050 Zürich, 043 288 40 89

Früchte & Beeren

Beerstecher AG Hochbordstrasse 15, 8600 Dübendorf, 044 823 10 00
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12
Bio Frischland AG Rohräcker 414, 8476 Unterstammheim, 071 666 65 36
Biofarm Genossenschaft Beim Bahnhof, 4936 Kleindietwil, 062 957 80 50
BioLand Agrarprodukte AG Hauptstrasse 56, 8162 Steinmaur, 044 854 05 04
caviezel giovanettoni ag Schöntalstrasse 31, 9320 Arbon, 071 447 11 00
Conorti AG Brennersfeld 1530, 9469 Haag (Rheintal), 081 750 75 00
Egger Gemüsebau AG Wertbühl 6, 8575 Bürglen TG, 071 634 81 81
Eichenberger Obst Im Brand 1, 8248 Uhwiesen, 052 659 14 96
EnForce Communications GmbH Grundstrasse 14, 6343 Rotkreuz, 041 790 02 22
Erich Berner AG Walenbüchelstrasse 21, 9000 St. Gallen, 071 278 68 61
Ernst Gygli AG Oberdorf 37, 8752 Näfels, 055 612 11 29
Fahrmaadhof AG Fahrmaadstrasse 16, 9444 Diepoldsau, 071 733 25 92
Fresh Food & Beverage Group AG Industriestr. 1, 9220 Bischofszell, 058 570 92 92
Früchte Bamert AG Zürcherstrasse 34, 8856 Tuggen, 055 465 65 65
Gemüsezentrale Tägerwil AG Konstanzerstr. 54, 8274 Tägerwil, 071 666 62 82
Gunterswiler AG Messenriet 30, 8500 Frauenfeld, 052 723 30 30
Häberli Fruchtpflanzen AG Stocken 3, 9315 Neukirch (Egnach), 071 555 37 00
Holderhof Sulgen AG Bühelstrasse 70, 8583 Sulgen, 071 387 40 40
Isler Beeren Wilenhof 3, 8185 Winkel, 044 886 33 11
Kesseli AG Breiten 3, 9473 Gams, 081 750 30 80
Landi Seebachtal, Genossenschaft Im Winkel 4, 8536 Hüttwil, 052 748 00 44
Öpfelfarm Olmishausen 18, 9314 Steinebrunn, 071 470 01 23
Peter Knup AG Dozwilerstrasse 46, 8593, Kesswil, 071 463 17 24
ProVerda AG Balgacherstrasse 6, 9445 Rebstein, 071 775 96 96
Rathgeb BioLog AG Rohräcker 414, 8476, Unterstammheim, 052 744 00 00
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469, Haag (Rheintal), 081 771 53 31
Saviva AG Industriestrasse 1, 5505 Brunegg, 044 870 82 00
Schibli Beeren Näppbrunnhof, 8112 Otelfingen, 044 844 43 23
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Tenti AG Sulzer-Allee 50, 8404 Winterthur, 052 235 18 28
Tobi Seeobst AG Ibergstrasse 28, 9220 Bischofszell, 071 424 72 88
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Verdunova AG Simon-Frick-Strasse 22, 9466 Sennwald, 081 750 75 00

Gastronomen

Alpenhof St. Antonstrasse 62, 9413 Obereggen, 071 890 08 04
Appenzeller Schaukäserei AG Dorf 711, 9063 Stein AR, 071 368 50 70
Bahnhöfli Haagerstrasse 521, 9473 Gams, 081 771 11 83
Bed & Breakfast Laui Lauistrasse 782, 9651 Ennetbühl, 071 571 29 94
Betreuungszentrum Risi Risi 376, 9103 Schwellbrunn, 071 353 31 31
Café Restaurant dreischibe Tobelackerstrasse 6, 9100 Herisau, 071 353 80 70
Clienia Littenheid AG Hauptstrasse 130, 9573 Littenheid, 071 929 60 60
Danko Catering Weiernstrasse 21, 8355 Aadorf, 052 365 44 45
fine food factory flawil Wilerstrasse 19, 9230 Flawil, 079 576 64 76
Flury's Schönhalden Kleinbergstr. 1752, 8894 Flumserberg Saxli, 081 733 11 96
förderraum kantonseigene Cafeterien Poststr. 15, 9000 St. Gallen, 071 227 14 50
Gasthaus zum Trauben Rathausstrasse 1, 8570 Weinfelden, 071 622 44 44
GHG Rosenberg Kreuzackerstrasse 6, 9000 St. Gallen, 071 274 85 85
GHG Tempelacker Tempelackerstrasse 28, 9000 St. Gallen, 071 242 08 80
Giusi Restaurant Amriswil Rennweg 6, 8580 Amriswil, 071 412 70 70
haus vorderdorf Wäldlerstrasse 4, 9043 Trogen, 071 343 82 82
Hofstadl Albertschwil 585, 9200 Gossau SG, 071 385 82 01
Hoher Kasten Drehrestaurant und Seilbahn AG Dorf 22, 9058 Brülisau, 071 799 11 17
Hotel Hecht Hauptstrasse 51, 9424 Rheineck, 071 888 29 25
Hotel Heiden Seeallee 8, 9410 Heiden, 071 898 15 15
Hotel Sonne Wildhaus AG Passhöhe, 9658 Wildhaus, 071 999 23 33
Johanneum Johanneumstrasse 3, 9652 Neu St. Johann, 071 995 51 24
Krone Mosnang AG Unterdorf 20, 9607 Mosnang, 071 983 28 47
Kundelfingerhof AG Diessenhofen, 8252 Schlatt TG, 052 646 06 08
Landgasthof Linde Lindengasse 1, 8892 Berschis, 081 733 22 21
Landwirtschaftliches Zentrum SG Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 00
Martin und Sonja Fritsche Steigmatt, 9462 Montlingen, 071 755 22 01
Marxers Kochwelt Fallengässli 10, 9470 Buchs SG, 081 756 11 22
Mensa Kantonsschule Romanshorn Weitenzelgstr. 12, 8590 Romanshorn, 058 345 58 58
Mensa Kantonsschule Trogen Kantonsschulstrasse 26, 9043 Trogen, 071 343 61 64
PANORAMA CATERING Churerstrasse 10, 9400 Rorschach, 071 421 77 00
Restaurant 5egg Bahnhofstrasse 33, 9230 Flawil, 071 394 33 55
Restaurant Blume Brauerstrasse 27, 9000 St. Gallen, 071 245 19 10
Restaurant Burg Walzenhauserstrasse 100, 9434 Au SG, 071 536 22 95
Restaurant Freudenberg Stutzenbühlstrasse 17, 9242 Oberuzwil, 071 951 31 11
Restaurant Jägerhaus Hafenstrasse 10, 9423 Altenrhein, 071 855 17 77
Restaurant Kreuz Oberdorfstrasse 16, 9524 Zuzwil SG, 071 944 15 21
Restaurant Rätia Kreuzgasse 1, 7307 Jenins, 081 302 37 38
Restaurant Schloss Seeburg Seeweg 5, 8280 Kreuzlingen, 071 688 40 40
Restaurant Zur Alten Eiche Sägastrasse 29, 9495 Triesen, +423 392 26 86
Restaurant-Käserei Berghof Aewil 487, 9608 Ganterschwil, 071 983 15 72
Rheinburg-Klinik Walzenhausen Dorf 113, 9428 Walzenhausen, 071 886 11 11
Ribelhof Gastronomie GmbH Rietstrasse 52, 9450 Lüdingen, 071 755 52 82
Staatskeller Staatskanzlei St. Gallen Klosterhof 3, 9000 St. Gallen, 058 229 63 78
Stiftung Kartause Ittingen Kartause Ittingen 1, 8532 Warth, 052 748 44 11
Strickhof Lindau Eschikon 21, 8315 Lindau, 058 105 98 00
Strickhof Winterthur-Wülflingen Riedhofstr. 62, 8408 Winterthur, 058 105 91 00
Stump's Alpenrose AG Vordere Schwendstrasse 62, 9658 Wildhaus, 071 998 52 52
Stütlihus Wohnen im Alter Stütlistrasse 23, 9472 Grabs, 081 750 38 40
Wasserschloss Gastronomie AG Schloss-Strasse 1, 8580 Hagenwil b. Amriswil, 071 411 19 13
Wienerberg Wohn- und Pflegehaus Guisanstr. 19a, 9010 St. Gallen, 071 228 69 77
Wirtschaft zum Bären, das Urwaldhaus Robach 25, 9038 Rehetobel, 071 877 13 13

Geflügel

appenzeller fleisch und feinkost ag Weissbadstr. 86, 9050 Appenzell, 071 787 36 35
Bianchi Geflügel AG Mühltoibel 895, 9427 Wolfhalden, 071 866 72 00
Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG Sägehülistrasse 13, 9050 Appenzell Steinegg, 071 788 09 80
Carna Gallo AG Steinacker 19, 9556 Affeltrangen, 071 918 84 00
Carna Holding AG Gewerbestrasse 2, 9562 Märwil, 071 655 16 40
frifag märwil ag Hauptstrasse 11, 9562 Märwil, 071 654 65 00
G. Bianchi AG Allmendweg 6, 5621 Zufikon, 056 649 28 28
Geflügel Gourmet AG St. Gallerstrasse 9, 9402 Mörschwil, 071 866 12 00
Genossenschaft Migros Ostschweiz Industriestr. 47, 9201 Gossau SG, 058 712 21 11
Metzgerei Hälz AG Bahnhofstrasse 75, 9315 Neukirch (Egnach), 071 477 13 09
Metzgerei Rust GmbH Sidwaldstrasse 26, 9652 Neu St. Johann, 071 994 24 51
Metzgerei Schmid AG St. Jakobstrasse 48, 9000 St. Gallen, 071 244 81 32
Micarna SA Werk B Rte de l'Industrie 25, 1784 Courtepin, 026 684 91 11
Möfag, Möslü Fleischwaren AG Industriestrasse 9, 9524 Zuzwil SG, 071 944 11 11
Ochsen-Metzg AG St. Gallerstrasse 31, 9200 Gossau SG, 071 385 16 12
Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7, 7320 Sargans, 058 377 30 00
Säntishof Engishalden 176, 9103 Schwellbrunn
Signer Metzgerei Gastro Unterdorf 20, 9105 Schönengrund, 071 361 11 04
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015, St. Gallen, 071 313 66 38
Sturzenegger Metzgerei Egg 59, 9103, Schwellbrunn, 071 351 32 32
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015, St. Gallen, 071 313 66 38
Zahner Fischhandel AG Hof 15, 8737 Gommiswald, 055 280 17 55
Ziegler delikat essen AG Welchogasse 5, 8050 Zürich, 043 288 40 89

Gemüse & Kartoffeln

Beerstecher AG Hochbordstrasse 15, 8600 Dübendorf, 044 823 10 00
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12
Bio Frischland AG Rohracker 414, 8476 Unterstammheim, 071 666 65 36
Bio HofMädertal Mädertal, 9200 Gossau SG, 071 385 19 20
BioLand Agrarprodukte AG Hauptstrasse 56, 8162 Steinmaur, 044 854 05 04
Bodensee Rhein Gemüse AG Balgacherstrasse 9, 9445 Rebstein, 071 775 96 50
Bötsch Gemüsebau AG Hungerbühl 9b, 8599 Salmsach, 071 463 55 61
Brunner KA-GE AG Zürichstrasse 70, 8303 Bassersdorf, 044 809 88 88
caviezel giovanettoni ag Schöntalstrasse 31, 9320 Arbon, 071 447 11 00
Conorti AG Brennersfeld 1530, 9469 Haag (Rheintal), 081 750 75 00
E. Hermann AG Heulöser, 7310 Bad Ragaz, 081 302 11 89
ecco-jäger Früchte + Gemüse AG Chriesilöserstr. 65, 7310 Bad Ragaz, 081 303 84 84
Egger Gemüsebau AG Wertbühl 6, 8575, Bürglen TG, 071 634 81 81
Erich Berner AG Walenbüchelstrasse 21, 9000 St. Gallen, 071 278 68 61
Ernst Gygli AG Oberdorf 37, 8752 Näfels, 055 612 11 29
Fahrmaadhof AG Fahrmaadstrasse 16, 9444 Diepoldsau, 071 733 25 92
Fässler Gärtnerei AG Hotterdingerstrasse 25, 8590 Romanshorn, 071 463 51 80
FRESH AG.CH Untere Bergstrasse 5, 8103 Unterengstringen, 043 455 20 70
Fresh Food & Beverage Group AG Industriestr. 1, 9220 Bischofszell, 058 570 92 92
Früchte Bamert AG Zürcherstrasse 34, 8856 Tuggen, 055 465 65 65
Gamper & Co. Gemüseulturen Hauptstrasse 4, 9507 Stettfurt, 052 376 12 57
Gamper BioChicorée AG Hauptstrasse 7, 9507 Stettfurt, 052 376 12 57
Gamper BioGemüse AG Flugplatzstrasse 15, 9506 Lommis, 052 376 12 57
Gebr. Meier Gemüseulturen AG Erlenhof, 8108 Dällikon, 043 411 61 00
Gemüsezentrale Tägerwilen AG Konstanzerstr. 54, 8274 Tägerwilen, 071 666 62 82

Gerber BioGreens AG Rütihof, 8320 Fehraltorf, 044 954 80 25
Gerber Gemüsebau AG Rosenackerstr. 9, 8552 Felben-Wellhausen, 044 954 80 00
Grob Gemüse AG Bodenacker, 8255 Schlattigen, 052 646 40 00
Gunterswiler AG Messenriet 30, 8500 Frauenfeld, 052 723 30 30
H. Eymann Gemüse & Co. Bitzibergstrasse 2, 8185 Winkel, 044 860 14 09
Hilcona Agrar AG Bendererstrasse 21, 9494, Schaan, 058 895 95 95
Höneisen Gemüsebau Winkelacker, 8463 Benken ZH, 052 319 19 86
Huber Gemüse Neubrunnenstrasse 12, 8162 Sünikon, 044 854 80 80
Imhof Gemüsekulturen AG Poststrasse 13, 8115 Hüttikon, 044 847 50 20
Imhofbio AG Eichhof, 8603 Schwerzenbach, 043 355 30 00
Inoverde fenaco Genossenschaft Fohlochstrasse 1, 8460 Marthalen, 058 434 06 20
Inoverde Steffen-Ris fenaco Genossenschaft Oberwiesenstrasse 126, 8500 Frauenfeld, 052 725 25 00
kellermann.ch ag Neue Horgenbachstr. 2, 8548 Ellikon an der Thur, 052 725 00 00
Kesseli AG Breiten 3, 9473, Gams, 081 750 30 80
Landi Seebachtal, Genossenschaft Im Winkel 4, 8536 Hüttwilen, 052 748 00 44
Leuenberger Gemüsekulturen AG Fallwiesenweg 2, 8114 Dänikon ZH, 044 847 50 30
Massnahmenzentrum Bitzi Bitzi 1682, 9607 Mosnang, 058 228 15 85
MINOG AG Balgacherstrasse 6, 9445 Rebstein, 071 775 91 91
müller azmoos ag Rheinweg 2, 9476 Weite, 081 511 31 00
Öpfelfarm Olmishausen 18, 9314 Steinebrunn, 071 470 01 23
Ott Gemüse AG Hansrorenstrasse 6, 8254 Basadingen, 052 657 39 39
ProVerda AG Balgacherstrasse 6, 9445 Rebstein, 071 775 96 96
purnatur ag Neue Horgenbachstrasse 2-4, 8548 Ellikon an der Thur, 052 725 00 00
Rathgeb BioLog AG Rohräcker 414, 8476 Unterstammheim, 052 744 00 00
Rohner's Hoflädeli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
Rohrer Gemüsebau Stöck, 9470 Buchs SG, 078 699 75 78
Saviva AG Industriestrasse 1, 5505 Brunegg, 044 870 82 00
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
SGG Waser AG Turmstrasse 1, 8952 Schlieren, 044 755 77 22
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
St. Galler Öl AG Mattenweg 11, 9230 Flawil, 071 394 53 02
Tenti AG Sulzer-Allee 50, 8404 Winterthur, 052 235 18 28
UMAMI AG Badenerstrasse 569, 8048 Zürich, 079 726 92 91
Unicorn (Suisse) SA Brühlmattenstr. 24, 5525 Fischbach-Göslikon, 056 622 52 36
Verdunova AG Simon-Frick-Strasse 22, 9466 Sennwald, 081 750 75 00

Getränke

Allegra Passugger Mineralquellen AG Hauptstr. 1, 7062 Passugg, 081 256 50 50
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12
Fresh Drink AG Bruggacherstrasse 14, 8117 Fällanden, 044 825 85 85
Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur Gontenstr. 51, 9108 Gonten, 071 795 30 30
Guldenberg AG Guldenbergstrasse 120, 8424 Embrach, 044 865 23 46
Holderhof Produkte AG Ufhofen, 9203 Niederwil SG, 071 387 40 40
Massnahmenzentrum Bitzi Bitzi 1682, 9607 Mosnang, 058 228 15 85
Mineralquellen Mels AG Melserbrunnenstrasse 7, 8887 Mels, 081 720 19 32
Mosterei Kobelt AG Staatsstrasse 21, 9437 Marbach SG, 071 777 12 20
Mosterei Möhl AG St. Gallerstrasse 213, 9320 Arbon, 071 447 40 74
Öpfelfarm Olmishausen 18, 9314 Steinebrunn, 071 470 01 23
Pavin AG Industriestrasse 26, 8404 Winterthur, 052 235 30 00
RAMSEIER Suisse AG Wiese, 8767 Elm, 058 434 44 00
Saviva AG Industriestrasse 1, 5505 Brunegg, 044 870 82 00

SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
VICCOLLECTIVE AG Rheinsfelderstrasse 43, 8193 Eglisau, 043 960 38 27

Getreide

Bonvita AG Hofwisenstrasse 15, 8260 Stein am Rhein, 052 740 31 00
Bruggmühle Goldach St. Gallerstrasse 117, 9403 Goldach, 071 841 13 12
caviezel giovanettoni ag Schöntalstrasse 31, 9320 Arbon, 071 447 11 00
Domino Food AG Herbergstrasse 29, 9524 Zuzwil SG, 071 944 18 33
Fresh Food & Beverage Group AG Industriestr. 1, 9220 Bischofszell, 058 570 92 92
Knecht Mühle AG Oberdorfstrasse 123, 5325 Leibstadt, 056 247 11 44
Linthmais AG Mühle, 8856 Tuggen, 055 445 23 75
Lütolf Spezialitäten AG Industriestrasse 19, 9430 St. Margrethen SG, 071 744 58 58
Meyerhans Mühlen AG Industriestrasse 55, 8570 Weinfelden, 071 626 35 35
MiAdelita GmbH Steinacherstrasse 105, 8804 Au ZH, 044 781 40 46
Mühle Lamperswil Zur Mühle 1, 8556 Lamperswil TG, 052 763 11 82
Mühlebach AG Mühleweg 3, 5303 Würenlingen, 056 297 10 40
Pasta Bonetti GmbH Elestastrasse 8, 7310 Bad Ragaz, 081 302 76 01
Pasta Premium AG Breitenstrasse 2b, 8500 Frauenfeld, 052 723 31 11
Rohner's Hoflädeli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG Müllheimerstrasse 7, 8554 Müllheim-Wigoltingen, 052 763 17 44
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
TOPCORN GmbH Aemmerthof, 5425 Schneisingen, 056 543 10 58
Unicorn (Region Zürich) SA Küferweg 10, 8912 Obfelden, 056 622 52 36
Verdunova AG Simon-Frick-Strasse 22, 9466 Sennwald, 081 750 75 00
Verein Rheintaler Ribelmais Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 21
Willi Grüninger AG Büntenrietstrasse 10, 8890 Flums, 081 720 19 19
Zahner Fischhandel AG Hof 15, 8737 Gommiswald, 055 280 17 55

Käse

A. & M. Kurmann AG Tannen 1668, 9534 Gähwil, 071 931 12 58
Alpenswiss AG Hauptstrasse 4a, 9556 Affeltrangen
Alpkäse-Pool GmbH Dorfstrasse 77, 8766 Matt, 055 642 14 92
Alpkorporation Kohlschlag Kohlschlagerstrasse 2, 8887 Mels, 081 723 48 71
Alpschaukäserei Schwägalp Genossenschaft Oberer Hof 17, 9104 Waldstatt, 071 364 12 20
Appenzeller Milchspezialitäten AG Hauptstr. 48, 9105 Schönengrund, 071 788 50 80
Appenzeller Ziegenprodukte AG Jakobsbadstrasse 14b, 9108 Gonten, 071 794 12 74
Bangshof Familie Hasler Fallagass 41, 9491 Ruggell, +423 373 49 30
Baumann Käse AG Zürichstrasse 9, 3052 Zollikofen, 058 227 28 28
Baumann Käse AG Depot Gossau Industriestr. 135, 9200 Gossau SG, 058 227 28 28
Berg-Käserei Gais AG Forren 22, 9056 Gais, 071 793 37 33
Bergkäserei Liechti Waldestrasse 3, 8726 Ricken SG, 055 284 51 11
Bergkäserei Mädris AG Meilenstrasse 16, 8886 Mädris-Vermol, 081 710 09 93
Bergkäserei Mühlrüti Dorf 2, 9613 Mühlrüti, 071 983 36 77
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12

Bio Käseerei Maseltrangen Portholz 1045, 8723 Maseltrangen, 055 615 16 17
Bodensee Käse AG Rislen 489, 9512 Rossrüti, 071 841 80 44
Carna Holding AG Gewerbestrasse 2, 9562 Märwil, 071 655 16 40
Cascharia Breil/Brigels GmbH Via Pundual 3, 7165 Breil/Brigels, 081 941 15 15
caviezel giovanettoni ag Schöntalstrasse 31, 9320 Arbon, 071 447 11 00
Chascharia Val Müstair Chassellas 121a, 7537 Müstair, 081 858 51 94
Chäsi Girenbad Höhenstrasse 110, 8340 Hinwil, 044 937 20 69
CHÄS-VRENELI AG Industriestrasse 42, 8962 Bergdietikon, 044 206 60 70
Dorfchäsi Kriessern Altstätterstrasse 3, 9451 Kriessern, 071 755 68 53
Dorfkäseerei Muolen Dorfstrasse 38, 9313 Muolen, 071 422 12 31
Dorfkäseerei Thundorf Käseereistrasse 5, 8512 Thundorf, 052 376 31 88
Dörig Käsehandel AG Unterdorfstrasse 26, 9107 Urnäsch, 071 364 11 04
Dörig Käsehandel AG Via Lucmagn 33, 7180 Disentis/Mustér, 058 564 99 66
Eberle Spezialitäten AG Kühlhausstrasse 10, 9200 Gossau SG, 071 385 75 66
Elsa Group SA Industriestrasse 4, 9300 Wittenbach, 071 290 15 18
Emmi Schweiz AG Betrieb Gossau Industriestr. 135, 9200 Gossau SG, 071 388 34 18
Emmi Schweiz AG Betrieb Landquart Mühlestr. 2, 7302 Landquart, 081 300 64 60
Emmi Schweiz AG Käseerei Stein Dorf 711, 9063 Stein AR, 071 367 25 55
F. & A. Sommer GmbH Rebbergstrasse 6, 8444 Henggart, 052 316 15 55
Fredi Beer GmbH Eggethof 74, 8585 Langrickenbach, 071 411 63 88
Genossenschaft Migros Ostschweiz Industriestr. 47, 9201 Gossau SG, 058 712 21 11
Genossenschaft Migros Zürich Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich, 058 561 51 11
Güntensperger Käse AG Hofstrasse 9, 9606 Bütschwil, 071 983 50 24
H. & R. Habegger AG Käseerei Dammi, 9652 Neu St. Johann, 071 994 11 70
Hardegger Käse AG Poststrasse 2, 9243 Jonschwil, 071 923 26 26
Heinzer Bergkäseerei Au AG Haushaldenstrasse 2, 8374 Dussnang, 071 977 13 92
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Imlig Käseerei Oberriet AG Staatsstrasse 163, 9463 Oberriet SG, 071 761 11 10
InterCheese AG Industriestrasse 22, 6215 Beromünster, 041 462 50 90
Käsekult AG Oberrindal 57, 9604 Oberrindal, 071 385 15 68
Käseerei Bettswil Bettswilerstrasse 61, 8344 Bärenswil, 044 939 11 28
Käseerei Brääg AG Brääggfeld 1357, 9602 Bazenheid, 071 931 57 30
Käseerei Bregensdorf Bregensdorf 240, 9313 Muolen, 071 411 23 28
Käseerei Camenzind GmbH Lammestrasse 4, 8492 Wila, 052 385 42 40
Käseerei Eggsteig Eggsteig, 9534 Gähwil, 071 931 10 74
Käseerei Egligen Hintergoldingerstrasse 4, 8638 Goldingen, 055 284 11 67
Käseerei Engelburg AG St. Gallerstrasse 3, 9032 Engelburg, 071 278 60 31
Käseerei Gabriel AG Schollrüti 371, 9245 Oberbüren, 071 951 77 40
Käseerei Germann Flawilerstrasse 90, 9200 Gossau SG, 071 393 86 32
Käseerei Graf AG Riemen 139, 9035 Grub AR, 071 877 11 85
Käseerei Koller AG Mezikonerstrasse 51, 9543 St. Margarethen TG, 071 966 29 07
Käseerei Müller-Thurgau AG Landstr. 9, 8580 Hagenwil b. Amriswil, 071 411 15 59
Käseerei Neuenschwander AG Käseereistrasse 11, 8594 Güttingen, 071 695 16 13
Käseerei Neuwies Neuwies, 9601 Lütisburg Station, 071 980 09 08
Käseerei Niederbüren AG Staatsstrasse 52, 9246 Niederbüren, 071 422 16 53
Käseerei Oberegg Oberegg 435, 9220 Bischofszell, 071 422 12 31
Käseerei Oberli Rislen AG Rislen, 9512 Rossrüti, 071 911 14 22
Käseerei Pfister GmbH Bürgstrasse 1, 8638 Goldingen, 055 284 11 10
Käseerei Preisig Höchststockstrasse 7, 8499 Sternenbergr. 052 386 12 76
Käseerei Riethof AG Riethof 7, 8360 Eschlikon TG, 071 971 36 60
Käseerei Rossfallen Chammstrasse 2, 8638 Goldingen, 055 284 11 26
Käseerei Stadelmann AG Hauptstrasse 22, 9650, Nesslau, 071 994 18 45
Käseerei Stofel AG Hauptstrasse, 9657 Unterwasser, 071 999 11 40
Käseerei Studer AG Romanshornstr. 253 / Hatswil, 8580 Hefenhofen, 058 227 30 60
Käseerei Trungen Mörlikonerstrasse 1, 9552 Bronschhofen, 071 911 16 57
Käseerei Tufertschwil Tufertschwil 63, 9604 Lütisburg, 071 931 30 77

Keller-Käse GmbH Tiergartenstrasse 6, 8852 Altendorf, 055 442 40 51
Koch Cheese AG Rüeiggerstrasse 6, 9108 Gonten, 071 794 11 80
Kronen Käseerei AG Scanastrasse 12, 9494 Schaan, +423 237 04 04
Malanser Alp Calfeisen, 7208 Malans GR
Milchmanufaktur Einsiedeln AG Alpstrasse 6, 8840 Einsiedeln, 055 412 68 83
Milchzentrale Bad Ragaz AG Maiefelderstrasse 3, 7310 Bad Ragaz, 081 302 11 52
Molkerei Biedermann Steigstrasse 2, 9220 Bischofszell, 058 227 56 56
Molkerei Davos Betriebs AG Tobelmühlestrasse 6, 7270 Davos Platz, 081 410 03 40
Molkerei Forster AG Hölzlistrasse 11, 9100 Herisau, 071 351 18 47
Molkerei Fuchs + Co. AG Greinastrasse 10, 9400 Rorschach, 071 846 81 80
Molkerei Grabs Dorfstrasse 10, 9472 Grabs, 081 771 38 28
Mooser-Chäsi GmbH Wilerstrasse 23, 8575 Istighofen, 071 633 36 88
natürli züriobertland AG Frauwiesstrasse 8, 8493 Saland, 052 766 06 06
Nossa Caschareia Veia Naloz 16, 7460 Savognin, 081 684 14 63
Restaurant-Käseerei Berghof Aewil 487, 9608 Ganterschwil, 071 983 15 72
Rohner's Hoflädeli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
Säntis AG Linden 4, 9300 Wittenbach, 071 298 34 43
Schafmilchkäseerei Koster GmbH Hittenbergstr. 50, 8636 Wald ZH, 055 246 57 00
Schupplis Geisse-Chäsi Höhenstrasse 102a, 8340 Hinwil, 044 937 11 90
Schwyzerei Milchhuus AG Seewenstrasse 54, 6440 Brunnen, 058 564 99 99
Sennereigenossenschaft Nufenen Oberhäusern, 7437 Nufenen, 081 664 10 24
Senneria AG Feldstrasse 1, 9249 Niederstetten
Sortenorganisation Bündner Bergkäse Quaderstrasse 8, 7000 Chur, 081 258 36 14
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Sprenger Fine Foods AG Birnstielstrasse 5, 9225 Wilen [Gottshaus], 071 422 59 35
Stadelmann Swiss Cheese Factory AG Grundstr. 2, 9608 Ganterschwil, 071 983 32 30
Städtlichäsi Lichtensteig GmbH Uttenwilerstr. 2, 9620 Lichtensteig, 071 994 32 86
Stiftung Kartause Ittingen Kartause Ittingen 1, 8532 Warth, 052 748 44 11
Strähl Käse AG Bahnhofstrasse 1, 8573 Siegershausen, 071 678 11 11
Tannzapfenland Käse AG Fischingerstr. 4, 8372 Wiezikon b. Sirmach, 071 977 13 71
Tenti AG Sulzer-Allee 50, 8404 Winterthur, 052 235 18 28
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Tschumper GmbH Käseerei Ifang 1005, 9113 Degersheim, 071 371 54 31
Urnäscher Milchspezialitäten AG Herisauerstr. 32, 9107, Urnäsch, 071 364 27 10
Verein Alpkäseproduzenten Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 20
Wildberg Käse AG Wildbergstrasse 6, 8489 Wildberg, 052 385 11 44
Ziegenalp Malschüel Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 59
Züger AG Oberbad 16, 9050 Appenzell, 071 788 50 80
Züger Frischkäse AG Industrie Haslen 9a, 9245 Oberbüren, 071 955 98 77

Kräuter & Gewürze

Beerstecher AG Hochbordstrasse 15, 8600 Dübendorf, 044 823 10 00
Bio HofMädertal Mädertal, 9200 Gossau SG, 071 385 19 20
Fässler Gärtnerei AG Hotterdingerstrasse 25, 8590 Romanshorn, 071 463 51 80
H. Eymann Gemüse & Co. Bitzbergstrasse 2, 8185 Winkel, 044 860 14 09
Huber Gemüse Neubrunnenstrasse 12, 8162 Sünikon, 044 854 80 80
Imhof Gemüsekulturen AG Poststrasse 13, 8115 Hüttikon, 044 847 50 20
Imhofbio AG Eichhof, 8603 Schwerzenbach, 043 355 30 00
Kipper AG Stäge 2, 8594 Güttingen, 071 695 21 65
Massnahmenzentrum Bitzi Bitzi 1682, 9607 Mosnang, 058 228 15 85
ProVerda AG Balgacherstrasse 6, 9445 Rebstein, 071 775 96 96
Rathgeb BioLog AG Rohräcker 414, 8476 Unterstammheim, 052 744 00 00

Rohner's Hoflädeli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
Schlatter Agro AG / Schlatter Kräuter AG Otelfingerstr. 18, 8113 Boppelsen,
044 844 33 13
SGG Waser AG Turmstrasse 1, 8952 Schlieren, 044 755 77 22

Milchprodukte

Alpkorporation Kohlschlag Kohlschlagstrasse 2, 8887 Mels, 081 723 48 71
Alpschaukäserei Schwägälp Genossenschaft Oberer Hof 17, 9104 Waldstatt,
071 364 12 20
Appenzeller Food Manufaktur Rämisen 653, 9063 Stein AR, 071 367 18 90
Appenzeller Milch AG Mettlenstrasse 4, 9050 Appenzell, 071 787 88 88
Appenzeller Milchspezialitäten AG Hauptstr. 48, 9105 Schönengrund, 071 788 50 80
Appenzeller Ziegenprodukte AG Jakobsbadstr. 14b, 9108, Gonten, 071 794 12 74
Arnold Produkte AG Thurbruggstr, 13a, 9215 Schönenberg an der Thur, 071 642 39 31
Bergkäserei Liechti Waldestrasse 3, 8726 Ricken SG, 055 284 51 11
Bergkäserei Mädris AG Meilenstrasse 16, 8886 Mädris-Vermol, 081 710 09 93
Cascharia Breil/Brigels GmbH Via Pundual 3, 7165 Breil/Brigels, 081 941 15 15
caviezel giovanettoni ag Schöntalstrasse 31, 9320 Arbon, 071 447 11 00
Chäsi Girenbad Höhenstrasse 110, 8340 Hinwil, 044 937 20 69
e.st Käse GmbH Käsereistrasse 5, 8556 Wigoltingen, 052 763 15 72
Guldenberg AG Guldenbergstrasse 120, 8424 Embrach, 044 865 23 46
Güntensperger Käse AG Hofstrasse 9, 9606 Bütschwil, 071 983 50 24
H. & R. Habegger AG Käserei Dammi, 9652 Neu St. Johann, 071 994 11 70
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Hengartner Straub AG Rohrenmoos 521, 9308 Lömmenschwil, 071 298 54 74
Käserei Bettswil Bettswilerstrasse 61, 8344 Bärenswil, 044 939 11 28
Käserei Brägg AG Brääggfeld 1357, 9602 Bazenheid, 071 931 57 30
Käserei Engelburg AG St. Gallerstrasse 3, 9032 Engelburg, 071 278 60 31
Käserei Germann Flawilerstrasse 90, 9200 Gossau SG, 071 393 86 32
Käserei Riethof AG Riethof 7, 8360 Eschlikon TG, 071 971 36 60
Käserei Stofel AG Hauptstrasse, 9657 Unterwasser, 071 999 11 40
Käserei Trungen Mörlikonerstrasse 1, 9552 Bronschhofen, 071 911 16 57
LESA Lataria Engiadinaisa SA Via Charels Suot 18, 7502 Bever, 081 852 45 45
Malanser Alp Calfeisen 7208 Malans GR
Milchzentrale Bad Ragaz AG Maienfelderstrasse 3, 7310 Bad Ragaz, 081 302 11 52
Molkerei Biedermann Steigstrasse 2, 9220 Bischofszell, 058 227 56 56
Molkerei Davos Betriebs AG Tobelmühlstrasse 6, 7270 Davos Platz, 081 410 03 40
Molkerei Forster AG Hölzlistrasse 11, 9100 Herisau, 071 351 18 47
Molkerei Fuchs + Co. AG Greinastrasse 10, 9400 Rorschach, 071 846 81 80
Molkerei Grabs Dorfstrasse 10, 9472 Grabs, 081 771 38 28
Molkerei Neff AG Bachtelstrasse 22, 8636 Wald ZH, 055 246 11 17
mooH Genossenschaft Hohlstrasse 532, 8048 Zürich, 058 220 34 00
Mooser-Chäsi GmbH Wilerstrasse 23, 8575 Istighofen, 071 633 36 88
Restaurant-Käserei Berghof Aewil 487, 9608 Ganterschwil, 071 983 15 72
Schupplis Geisse-Chäsi Höhenstrasse 102a, 8340 Hinwil, 044 937 11 90
Stiftung Kartause Ittingen Kartause Ittingen 1, 8532 Warth, 052 748 44 11
Strähl Käse AG Bahnhofstrasse 1, 8573 Siegershausen, 071 678 11 11
Tenti AG Sulzer-Allee 50, 8404 Winterthur, 052 235 18 28
Verein Alpkäseproduzenten Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 20
Wildberg Käse AG Wildbergstrasse 6, 8489 Wildberg, 052 385 11 44
Züger Frischkäse AG Industrie Haslen 9a, 9245 Oberbüren, 071 955 98 77

Öl, Nüsse & Samen

Brütsch erdverbunden GmbH Ölmühle Griesbach, 8200 Schaffhausen, 052 649 18 76
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Nuss Thurgau AG Kirchweg 3, 8507 Hörhausen
Rohners Hofladen Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
St. Galler Öl AG Mattenweg 11, 9230 Flawil, 071 394 53 02
swiss nuss Neubergweg 5, 7208 Malans GR
van der Veer Simon Sonnmatt 3a, 2572 Sutz

Pflanzen & Kräuter

Agroservice Huber AG Birmensdorferstrasse 170, 8902 Urdorf, 044 491 60 42
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12
Fischer Pflanzenkulturen AG Roswis 4, 8602 Wangen b. Dübendorf, 044 833 04 30
Gärtnerei Meier AG Dättlikonstrasse 3, 8413 Neftenbach, 052 315 16 84
Gensetter Topfpflanzen AG Obermühleweg 1, 7302 Landquart, 081 307 21 31
Imhof Flora AG Eichhof, 8603 Schwerzenbach, 043 355 30 00
Imhofbio AG Eichhof, 8603 Schwerzenbach, 043 355 30 00
Josef Kressibucher AG Ast 2, 8572 Berg TG, 071 636 11 90
Kipper AG Stäge 2, 8594 Güttingen, 071 695 21 65
Lamprecht Pflanzen AG Hirschacherstrasse 10, 8308 Illnau, 052 355 20 20
Meyer Orchideen AG Roswies 14, 8602 Wangen b. Dübendorf, 044 833 24 01
Peter Knap AG Dozwilerstrasse 46, 8593 Kesswil, 071 463 17 24
RUTISHAUSER AG Blumen.Pflanzen.Kulturen. Unterdorf 6, 9523 Züberwangen,
071 555 33 00
Schmid Hermann Im Langacher, 8113 Boppelsen, 044 845 00 23
Senn Gärtnerei Sunnmattstrasse 4, 8330 Pfäffikon ZH, 044 950 14 57
Spirig AG Bürglenstrasse 33, 8570 Weinfelden, 071 626 23 40
Stefan Isler Schnittblumenkultur Obermoosstr. 32, 8332 Russikon, 044 954 29 56
Straub Christbaumkulturen AG Schützewisstr. 1, 8580 Hefenhofen, 071 461 22 50
UMAMI AG Badenerstrasse 569, 8048 Zürich, 079 726 92 91

Verschiedene Produkte

Bartholdi Roland Obidörfli 16, 9220 Bischofszell, 071 422 82 46
Bienen Brunner Weieren 46a, 9523 Züberwangen, 071 944 19 12
Bienenheimat GmbH Buchenloo 10, 8196 Wil ZH, 044 869 30 15
Brändle Pascal Tannsegeten, 9308 Lömmenschwil
Bufis AG Industriestrasse 135, 9200 Gossau SG, 071 387 40 60
Eberle Spezialitäten AG Kühlhausstrasse 10, 9200 Gossau SG, 071 385 75 66
Fabas Foods GmbH Zürcherstrasse 47, 8953 Dietikon
Fresh Food & Beverage Group AG Industriestra. 1, 9220 Bischofszell, 058 570 92 92
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Hug Hans Dorfstrasse 20, 9313 Muolen 071 411 43 25
Imkerei Andrea Rüegg Vorderer Schönenberg 1033, 9630 Wattwil
Öpfelfarm Olmishausen 18, 9314 Steinebrunn, 071 470 01 23
Puratos AG Bodenackerstrasse 67, 4657 Dulliken, 062 285 40 40
Schuler's Hofladen Ludihof 4, 8717 Benken SG, 055 283 15 84
St. Galler Öl AG Mattenweg 11, 9230 Flawil, 071 394 53 02

Wein & Edelbrände

Bärtsch Weine Grofstrasse 11, 8887 Mels, 081 723 10 33
CasaNova Wein Pur AG Seestrasse 43, 8880 Walenstadt
Gebr. Kümin Weinbau und Weinhandel AG Oechslisli 1, 8807 Freienbach, 055 417 40 20
Heiterhof Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Höcklistein - Weingut am Zürichsee Zürcherstrasse 275, 8645 Jona, 055 222 87 90
Landwirtschaftliches Zentrum SG Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 00
Melser Rathauskeller Rathausplatz 2, 8887 Mels, 081 723 52 49
Mosterei Kobelt AG Staatsstrasse 21, 9437 Marbach SG, 071 777 12 20
Nüesch Weine Hauptstrasse 71, 9436 Balgach, 071 722 22 22
Ochsentorkel Weinbau AG Dorfstrasse 7, 9425 Thal, 071 888 57 52
Öpfelfarm Olmishausen 18, 9314 Steinebrunn, 071 470 01 23
Regli Weine GmbH Selmattenstrasse 30, 8215 Hallau, 052 681 29 21
Rohner's Hoflädli Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Säntisblick Destillerie Ltd. Geisberg 1212, 9246 Niederbüren, 071 422 23 20
Schmidheiny - Weingut im Rheintal Schlossstr. 210, 9435 Heerbrugg, 071 722 82 13
SPAR HANDELS AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Stiftung Kartause Ittingen Kartause Ittingen 1, 8532 Warth, 052 748 44 11

tobias wein.gut. Hinterburgstrasse 24, 9442 Berneck, 071 726 10 10
TopCC AG Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
Wein Berneck GmbH Rathausplatz 7a, 9442 Berneck, 071 744 24 13
Weinbau Tobler Kreienhalde 1, 9425 Thal, 071 888 37 36
Weingut am Huberberg Hub 11, 9463 Oberriet SG, 071 761 19 43
Weingut am Steinig Tisch Dorfstrasse 17, 9425 Thal, 071 888 17 33
Weingut Familie Zahner Im Bächli 67, 8467 Truttikon, 052 317 19 49
Weingut Gonzen St. Gallerstrasse 75, 7320 Sargans, 081 723 16 15
Weingut Steinersteg Staatsstr. 163, 8888 Heiligkreuz (Mels), 081 723 71 40
Weingut Zünd AG Rorschacherstrasse 22, 9450 Altstätten SG, 071 755 14 09
Weinkellerei Arnold Graf AG Karmaad 34, 9473 Gams, 081 771 44 54
WETLI WEINE AG Tramstrasse 23, 9442 Berneck, 071 747 90 90



CULINARIUM-zertifizierte Betriebe und Produkte können Sie auch bequem online finden. Mit verschiedenen Filtern und einer übersichtlichen Karte finden Sie jeden Betrieb und jedes Produkt. culinarium.ch/kaufen



Regionaler Genuss verschenken

Mit einem Genuss-Gutschein als Geschenk liegt man immer richtig. Sie lassen sich bei CULINARIUM-Lizenznehmern mit Direktverkauf oder in teilnehmenden Gastronomie-Betrieben einlösen.

Gutscheine sind auf unserer Webseite erhältlich: shop.culinarium.ch

Werde ein Teil vom CULINARIUM-Club!

Du interessierst dich für Essen und Trinken über den Tellerrand und das Glas hinaus? Der Genuss wird für dich intensiver, wenn du weisst, woher ein Produkt stammt, wer es wo gepflanzt, geerntet und veredelt hat? Du lächelst und nickst? Bei uns bist du in bester Gesellschaft. Der CULINARIUM-Club freut sich auf weitere leidenschaftliche Regionalgeniesser.

Der Trägerverein CULINARIUM ist die treibende Kraft einer Gruppe, die sich der regionalen Kulinarik verschrieben hat. Über 500 Betriebe und zahlreiche engagierte Personen, darunter Feinschmecker und bewusste Verbraucher, bilden das Rückgrat der Organisation. Damit nicht nur Partner und Lizenznehmer ein Teil von CULINARIUM sind, wurde auch für alle interessierten Konsumenten, die den regionalen Ansatz leben, der CULINARIUM-Club gegründet. Dieser Club ist ein Treffpunkt für alle, die sich der regionalen Bewegung in der Ostschweiz zugehörig fühlen und kulinarische Perlen entdecken möchten.

Der Club ist eine lockere Gemeinschaft von stolzen Ostschweizern, die das Geniessen und die Wertschätzung regionaler Lebensmittel grosschreiben. Mit locker meinen wir dabei nicht distanziert oder halbherzig, sondern dass jeder bei uns auf seine eigene Weise glücklich werden kann.

Angebote des Clubs

Clubmitglieder sind jährlich zu mindestens zwei kulinarischen Treffen eingeladen. Das kann eine exklusive Führung mit dem Geschäftsführer oder einer Gründerin sein, eine Feldbegehung, eine Tavolata oder eine Degustation mit fachkundiger Beratung. Drei Mal jährlich verschicken wir vom CULINARIUM ein «Gnuss-Päckli» an alle Mitglieder. Für den Inhalt dieser Pakete wendet das CULINARIUM-Team viel Kreativität und Insiderwissen an, um stets für eine genussvolle Überraschung zu sorgen und den kulinarischen Horizont der Mitglieder zu erweitern. Für regionale Produzenten ist es eine Chance, ihre Produkte einer sehr interessanten Zielgruppe vorzustellen; für unsere Mitglieder bekommt die Vielfalt im CULINARIUM-Land noch mehr Facetten. Nicht selten können sie neue Produkte ausprobieren und manchmal ist auch ein Bestseller mit dabei.

Club-Events und regio-tag

Das Einpacken der «Gnuss-Päckli» bedeutet liebevolle Handarbeit und kann auch einmal zwei Tage beanspruchen. Es ist eine Arbeit, die wir alle als sinnvoll und lohnend wahrnehmen. Jeweils im Januar laden wir alle unsere Clubmitglieder kostenlos an Marktplatz und das Nachmittagsprogramm vom regio-tag ein.





Besuch bei der Königin 2024

Die erste Club-Exkursion am 27. April und am 4. Mai führt die Mitglieder zu unserer CULINARIUM-Königin 2024: Barbara Ehrbar-Sutter und Co-Geschäftsführer Christoph Hafner von der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG laden in ihre neue Genuss- und Erlebniswelt «Gustarium» im innerrhodischen Steinegg ein. Im Gustarium wird den CULINARIUM-Feinschmeckern während einem geführten Betriebsrundgang durch die Produktion das Appenzeller Fleischereihandwerk näher gebracht. Danach kann die interaktive Ausstellung besucht werden, bevor es in der gemütlichen Metzgerstube ein kaltes Plättli mit Breitenmoser-Fleischspezialitäten gibt. Infos und Anmeldung: culinarium.ch/club



Was kostet eine Mitgliedschaft?

Wie kann man sich anmelden?

Mitglieder des CULINARIUM-Clubs bekommen mindestens zwei Mal jährlich solche exklusiven Einblicke hinter die Kulissen von spannenden CULINARIUM-Betrieben.

Eine Mitgliedschaft im CULINARIUM-Club kostet pro Person CHF 90 im Jahr oder CHF 150 für Paare. Die Mitgliedschaft kann jederzeit und per sofort gekündigt werden. Am einfachsten geht die Anmeldung über culinarium.ch/club oder mit der Anmeldekarte auf der gegenüberliegenden Magazineiseite.

Natürlich kannst du dich auch telefonisch bei uns melden: 071 552 13 30.

Wir freuen uns auf jedes neue Mitglied!

Genuss entdecken im CULINARIUM-Club

Das sind deine Vorteile als Clubmitglied:

- jedes Jahr drei kreative und feine «Gnuss-Päckli»
- mindestens zwei kulinarische Club-Events (Frühling und Herbst)
- kostenlose Teilnahme am regio-tag, 14. Januar 2025, Nachmittag inkl. Marktplatz und Besuch der Seminare
- eine aktuelle Ausgabe des CULINARIUM-Jahresmagazins
- zwangloser Austausch mit anderen Genussmenschen

Kennen Sie CULINARIUM?

Mehrere Antworten möglich

mitmachen
und
gewinnen

Wofür steht die Marke CULINARIUM?

- vegetarische Lebensmittel
- echte Regionalprodukte mit kurzen Transportwegen
- Gesicherte Wertschöpfung in der Region

Wo haben Sie die Marke CULINARIUM schon gesehen oder davon gelesen/gehört?

- auf Produkten
- in Zeitungen, Magazinen
- auf Plakaten
- im Radio/TV
- im Web/Social Media
- andere: _____

Vorname/Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Tel. _____

- Ja, ich möchte den CULINARIUM-Newsletter erhalten.**

Unter allen bis spätestens am 31. Mai 2024 eingegangenen, korrekt ausgefüllten Karten wird ein CULINARIUM-Gutschein im Wert von 200 Franken verlost.



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

50412313
000001

SWISS POST



Trägerverein CULINARIUM
Rheinhofstrasse 11
CH-9465 Salez

Ja, ich möchte Club-Mitglied werden

- Einzelperson CHF 90.- pro Jahr**
- Familie CHF 150.- pro Jahr**
zwei im selben Haushalt lebende Personen
- Firma CHF 500.- pro Jahr**
vier in derselben Firma beschäftigte Personen

Vorname/Name _____

Partner/in _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Tel. _____

E-Mail _____



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

50412313
000002

SWISS POST



Trägerverein CULINARIUM
Rheinhofstrasse 11
CH-9465 Salez



Wir begeistern für den Genuss aus der Region

Zusammen mit unseren rund 500 Produzenten und Gastronomen setzen wir uns für mehr Genuss aus der Region ein. Diese Lizenznehmer bieten einen vielseitigen Warenkorb mit über 4800 Regionalprodukten. Alle CULINARIUM-Produkte sind nach den nationalen Richtlinien von regio.garantie zertifiziert, welche die geografische Herkunft der Zutaten und die Verarbeitung regeln.

Die CULINARIUM - Krone garantiert

