

2025



Culinarisch!

Das Magazin für regionalen Genuss


CULINARIUM
regio•garantie



Peter Nüesch, Präsident des
Trägervereins CULINARIUM

Gönnen Sie sich regionale Frische

Geschätzte Gourmets der Regionalprodukte

Sie halten unser neuestes Genuss-Magazin «Culinarisch!» in den Händen. Es ist voller Geschichten rund um das diesjährige Leitthema «Kurze Transportwege». Diese bedeuten nicht nur Nachhaltigkeit, sondern auch mehr Frische, was die Produkte betrifft. Wie dies logistisch für die Gastronomie umgesetzt werden kann, lesen Sie in der Reportage «caviezel giovanettoni ag oder die vierfache Win-win-Situation». Kurze Transportwege bedeuten auch Effizienz und sinnvolle lokale Synergien, zum Beispiel wenn Äpfel in der nächstgelegenen Mosterei gepresst und der Saft zurück auf dem Obstbaubetrieb zu hochwertigem Essig verarbeitet wird. Wie das funktioniert, lesen Sie in der Reportage «Mut, Neues zu wagen – Die Erfolgsgeschichte des Balsam-Apfelessigs Aceto San Gallico». Ähnlich verhält es sich beim Fleisch, wenn das Tier in derselben Ortschaft, wie es geweidet hat, getötet und sein Fleisch veredelt wird. Erfahren Sie mehr darüber im Beitrag «Hoftötung: Fleisch für höchste Qualitätsansprüche». Was es für die Gastronomie bedeutet, beim Wareneinkauf auf Regionalität zu achten, lesen Sie im Bericht «Kurze Transportwege kreativ umgesetzt in Jenins» sowie in der Strecke «Gastro-Newcomer». Diese porträtiert alle neu von uns zertifizierten Gastronomiebetriebe, die ich an dieser Stelle nochmals herzlich willkommen heisse.

Neben den Geschichten, die das Betriebsleben schreibt, ist es uns auch immer wieder wichtig, zu erklären, was hinter den Labels steht, mit denen wir zusammenarbeiten. Holen Sie sich Fachwissen über regio-garantie sowie AOP/IGP.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Genuss-Agenda und markieren Sie Ihre Lieblingstermine. Ihnen mit unseren Events zu ermöglichen, Regionalität zu geniessen und dabei spannende Kontakte zu knüpfen, gehört zum Kerngeschäft des Trägervereins CULINARIUM. In diesen Sinne: Auf bald!

Mit kulinarischen Grüssen
Peter Nüesch

Titelbild

CULINARIUM-König 2025 Produktion
Babatunde Adewale und seine Frau
Aninia Adewale-Koster von der
Schafmilchkäserei Koster.

IMPRESSUM

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

Redaktion Selina Müller und Alexandra Gächter **Layout** Janine Simons
Fotos fokusbild.ch, Archiv CULINARIUM

Druck Galledia Print AG, Altstätten **Auflage** 22 000 Ex.

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion gestattet.

CULINARIUM

- 7 Unsere Zusammenarbeit mit regio.garantie und den Regionalmarken der Grossverteiler
- 8 Der neue Battle of TASTE und die TASTE-Genusswochen
- 10 Die AdR-Marroni aus Rorschacherberg
- 34 CULINARIUM-Newcomer Regiomarkt in Buchs
- 58 Die Qualitätszeichen AOP und IGP – mit Rezept!
- 95 St. Gallen Bodensee Tourismus: Kulinarik trifft Natur

CULINARIUM-Königswahl 2025

- 12 Die Etappen bis zum Thron
- 14 Titelstory König 2025 Produktion:
Wie Babatunde Adewale mit seiner Frau Aninia die Schafmilchkäserei Koster neu auf Touren brachte.
- 17 Königskandidatin 2025:
Jacqueline Rohner wird Geschäftsführerin vom Rohner Gemüsebau in Haag, wo sie aufgewachsen ist.
- 20 Königskandidat 2025:
Silvan Emmenegger von der Forstbaumschule Josef Kressibucher hegt und pflegt Christbäume und mehr.
- 23 König 2025 Gastronomie:
Der kreative Kopf der Küche, Thomas Schenk, stellt sein Konzept des Gasthauses zum Trauben vor.

Hauptthema: Kurze Transportwege

- 4 Das regionale Lieferanten-Netzwerk des Restaurants Rätia in Jenins
- 26 Nur ein Katzensprung zur Mosterei und zurück: Wo und wie der Balsam-Apfelessig Aceto San Gallico entsteht.

Obst-, Gemüse- und Ackerbau

- 29 Sortenzüchtung der Zukunft im Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen in Salez
- 30 Wie der Gemüselogistiker caviezel giovanettoni ag die Wünsche seiner Kunden über Nacht erfüllt.

Käse- & Milchprodukte

- 35 Einblick in die Lehre zum Milchtechnologin am Beispiel der Berg-Käserei Gais AG
- 40 Käselexikon
- 45 Raclette von Strähl Käse AG
- 47 Frischkäse der Appenzeller Ziegenprodukte AG
- 48 So funktioniert der Milchtransport

Fleisch, Fisch & Geflügel

- 49 Hoftötung: Fleisch für höchste Qualitätsansprüche
- 53 Appenzeller Fleisch und Feinkost AG
- 55 Poulet und Truten von frifag märwil ag
- 56 Federvieh der Extraklasse von Geflügel Gourmet AG

Wein, Bier und andere Getränke

- 62 Weinbau in Zeiten des Klimawandels
- 68 Mosterei Möhl – das Beste aus dem Apfel
- 69 St. Galler Spezialität Schützengarten Landbier
- 70 Elmer Citro – das Kultgetränk aus dem Glarnerland

Gastronomie

- 71 Restaurant ACHT: Höhenflüge mit Seesicht
- 72 Kartause Ittingen: lokale Genüsse, historische Kulisse
- 73 Restaurant Helvetia: Kulinarik aus St. Gallen
- 74 Restaurant Anker: Oase der Genüsse
- 75 Hotel Hecht Rheineck: Regionalität und Gästeglück
- 76 Hotel Sonne Altstätten: gutbürgerlich und familiär
- 77 Krone Jonschwil: Dorfbeiz mit Chic und Charme
- 78 Bistro Schloss Werdenberg: Genuss mit Städtchenblick
- 79 Restaurant Freudenberg: Familienbetrieb mit Tradition
- 80 Sântis Schwebbahn AG: kulinarische Höhenflüge

Service

- 82 Genuss-Agenda 2025
- 86 Adressverzeichnis aller CULINARIUM-Partnerbetriebe
- 93 Der CULINARIUM-Club



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)

Kurze Transportwege, kreativ umgesetzt in Jenins

Text: Selina Müller

Wer Lebensmittel aus der nahen Umgebung kauft, leistet einen konkreten Beitrag für den Erhalt einer gesunden Umwelt. Das klingt einfach, kann aber herausfordernd sein. Insbesondere für einen Gastronomen, der gerne immer wieder etwas Neues auf der Karte hat. Wie Regionalität und Kreativität sich die Hand geben können, zeigt das Beispiel Restaurant Rätia in Jenins. Dahin reist das Rindfleisch nur 500 Meter.

«Bei uns steht der Name des Landwirts samt Ort auf der Karte beim Menü», erklärt Michael Kaufmann. Für den Chefkoch vom «Rätia» in Jenins ist es seit der Übernahme des Betriebs 2017 klar, dass er mit einheimischen Produkten kocht. So haben er und seine Frau Jessica viel Zeit investiert, ihre Lieferanten zu finden. Sie haben die Bauern besucht und von ihrer Idee erzählt. Mittlerweile kommen die Landwirte auf sie zu, gerade wenn sie etwas Spezielles anbauen wollen. Denn sie wissen um die Kreativität des Koches in Jenins. «Der Bauer vom Lindenhof in Mels fragte mich, ob ich mit blauen Süsskartoffeln etwas anfangen könnte», erzählt Michael Kaufmann. «Als ich ihm zusagte,



Kleines Kunstwerk: Liebevoll werden die Speisen arrangiert.



startete er den Versuch auf dem Acker.» So baute sich das Wirtepaar sein Netzwerk an regionalen Lieferanten nachhaltig auf.

Persönlicher, fairer Handel

Für beide Seiten soll es stimmen. Auch wirtschaftlich. Die vom Koch gewünschte Wollschweinzucht wurde wieder aufgegeben, da sie für den Landwirt zu aufwendig war. Wie wichtig es Kaufmann ist, dass seine Lieferanten schwarze Zahlen schreiben, zeigt sich auch in der Art, wie er mit den Bauern verhandelt. Er kauft die Tiere unabhängig vom Tageskilopreis des offiziellen Handels direkt ab Hof. «Für ein Tier mit viel Fleisch am Knochen bezahle ich gerne einen besseren Preis, darum reservieren die Bauern auch für mich die schönsten Tiere», freut sich Kaufmann. Zudem erhält er einen direkten Einblick in die Art, wie die Tiere gehalten werden. «Das Tierwohl liegt uns am Herzen», betont der Chefkoch.

Regional heisst, dass man sich kennt

Michael Kaufmann fragt bei den Bauern an, was sie verfügbar haben, bestellt und plant entsprechend. Der Koch hat ein Gefühl entwickelt für den Einfluss der Witterung auf Pflanzenwachstum und erwartet von den Bauern keine Wunder. Er weiss, dass, abhängig von den jeweiligen Lagen und der Frostempfindlichkeit, die Ernten unterschiedlich ausfallen. Weil alles so nah ist, kann es gut sein, dass er bei einem «seiner» Betriebe einen spontanen Stopp einlegt. Auch holt er die Ware meist persönlich ab. Die Bauern rund um Jenins schätzen seine Geschäftskultur. Bester Beweis: Kaufmanns Lieferanten gehören auch zu seinen Gästen.

Als leidenschaftlicher Koch kreiert Michael Kaufmann immer wieder etwas Neues. Die Inspirationen holt er sich vielerorts. «Ich liebe Kochbücher aus aller Welt, dort hole ich viele Ideen. Zudem gehe ich leidenschaftlich gerne essen.»



Knackig, weil nur kurz gefahren

Das «Rätia» bedient maximal 26 Gäste. Vom Platz her könnten es auch 35 sein. Aber Kaufmanns ziehen es vor, weniger Gäste, dafür mit exquisiter regionaler Küche zu verwöhnen. Denn im «Rätia» gilt das Credo: Qualität vor Quantität. Oberste Priorität hat der Geschmack. Wie gut etwas ist, sieht der Kenner schon bei der Lieferung. Je weniger weit etwas transportiert wurde, desto länger konnte es reifen und desto frischer ist es. «Der Salat vom regionalen Bauern ist auch nach drei Tagen noch knackig», weiss der Chefkoch. Zudem wird im «Rätia» täglich frisch zubereitet. Durch eine gute Planung und eine sinnvolle Grösse der Portionen entstehen kaum Reste.

Innereien fahren gratis mit

Kein Foodwaste. Dieser Grundsatz beginnt bei der Verwertung «from nose to tail», also von der Nase bis zum Schwanz. «Von den Edelteilen gibt es pro Tier vielleicht 15 Portionen, von den Schmorstücken aber 100. Deshalb servieren wir die Edelstücke nie einzeln, sondern immer in Kombination mit Schmorfleisch oder Fleischpralinen», erklärt der Koch. Fleischpralinen entstehen, wenn Fleisch geschmort, gezupft, gepresst, geformt, paniert und knusprig gebraten wird. So werden unterschätzte Fleischstücke aufgewertet. Solche zu essen, ist schmackhaft und umweltfreundlich. Denn diese Stücke werden nicht importiert, sie sind immer regional und fahren vom Transportweg her gesehen quasi immer gratis mit dem Filet mit. Vorausge-

setzt, sie fahren überhaupt. Denn nicht überall läuft es so mustergültig ab wie in der Küche des «Rätia», für welche das Rind im selben Dorf direkt auf dem Hof getötet und vom Metzger zum Restaurant gefahren wird, wo dieser einen Koch wie Michael Kaufmann antrifft, der mit ihm gemeinsam das Tier zerlegt.

Regionalität macht kreativ

«Als ich in Italien ein Ceviche, das ist ein peruanischer Fischsalat, ass, überlegte ich mir, wie ich so was mit regionalen Zutaten machen könnte. So entstand mein Ceviche mit Bio-Forellen aus Zizers, Bio-Verjus aus dem Wallis anstelle von Limetten und Chilis aus dem eigenen Garten», berichtet Michael Kaufmann. Auf seiner Karte sonst noch zu finden: Duett vom Jeninser Rind, dazu Fläscher Kartoffel-Törtchen mit Fläscher Safran. Dazu Püree aus confiertem Sellerie aus Mels. Tipp: das Dessert mit Szechuan-Pfeffer aus Küblis.

Regional kochen heisst nicht, dass es immer das Gleiche gibt. Aber dass es von den gleichen Produzenten kommt, die in der Menükarte Wiedererkennungswert haben. Und wer ganz genau wissen will, wie viele Kilometer sein Essen gefahren ist, bekommt vom netten Servicepersonal oder sogar vom Chefkoch persönlich Auskunft.



Es muss nicht immer nur das Filet sein. Hochkarätige Küche heisst auch, Schmorstücke zu kulinarischen Köstlichkeiten zu veredeln.



Ein Vorratskeller voller Hausgemachtem – so viel wie möglich selbst produzieren liegt dem Wirtespaar am Herzen.



Jessica und Michael Kaufmann lernten sich bei der Arbeit im Gastgewerbe kennen. Inzwischen sind die beiden verheiratet, haben sich mit dem Restaurant Rätia einen gemeinsamen Traum verwirklicht und sind Ende 2024 noch junge Eltern geworden.

So sind Produkte aus der Region schweizweit gekennzeichnet

Wo auch immer Sie in der Schweiz gerade bist: Wenn Sie regionale Produkte kaufen möchten, können Sie auf die nationale Marke regio.garantie vertrauen. Dahinter steht der Verein Schweizer Regionalprodukte, eine der wichtigsten Partnerorganisationen des Trägervereins CULINARIUM.

Die Gründung des Vereins Schweizer Regionalprodukte basiert auf der gesamtschweizerischen Harmonisierung der Richtlinien für Regionalmarken per 1. Januar 2015. Dies ist ein wichtiger Meilenstein der nationalen Zusammenarbeit im Einsatz für die echten Regionalprodukte.

Mit seiner nationalen Marke regio.garantie verleiht der Verein Schweizer Regionalprodukte echten Regionalprodukten ein einheitliches Gesicht nach einem einheitlichen nationalen Standard. Konkret heisst das: Rohstoffe, wie beispielsweise Milch, stammen zu 100% aus der Region. Zutaten für nicht zusammengesetzte Produkte, wie zum Beispiel die Äpfel für den Most, stammen ebenfalls zu 100% aus der Region. Bei verarbeiteten Produkten wie Brot oder Joghurt stammen mindestens 80% der Zutaten aus der regionalen Landwirtschaft. Ausserdem müssen zwei Drittel der Wertschöpfung in der entsprechenden Region erbracht werden. Der Marke regio.garantie können Sie also vertrauen, egal ob Sie gerade im Tessin in den Ferien, im Jura unterwegs sind oder Verwandte in der Zentralschweiz besuchen.

Der Trägerverein CULINARIUM ist eine von vier überregionalen Organisationen

Der Verein Schweizer Regionalprodukte wird von vier überregionalen Organisationen getragen, die ihrerseits in einem Teilgebiet der Schweiz ihren Schwerpunkt haben: alpinavera ist in den Kantonen Glarus, Graubünden, Tessin und Uri tätig. «Das Beste der Region» vertritt die Kantone Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Bern, Jura, Solothurn, Luzern, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Zug und Zürich. regio.garantie Romandie arbeitet in den sechs Westschwei-

zer Kantonen und im Berner Jura. Wir, der Trägerverein CULINARIUM, vertreten die Regionen St. Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, Zürichsee-Linth, Liechtenstein und die Kantone Thurgau, Schaffhausen und Zürich sowie das Appenzellerland.

Die Zusammenarbeit mit Regionalmarken

In ihren jeweiligen Gebieten zertifizieren diese vier überregionalen Organisationen jene Produkte, die mit der nationalen Marke regio.garantie in Kombination mit einer Regionalmarke ausgezeichnet werden können. Dazu arbeiten sie einerseits mit ihren jeweiligen Regionalmarken zusammen. Beispielsweise regio.garantie Romandie arbeitet unter anderem mit den Marken «Valais» und «Grand Chasseral». «Das Beste der Region» zählt Regionalmarken wie «Seeland» oder «Echt Entlebuch» zu seinen Partnern. Bei alpinavera sind es zum Beispiel «Ticino» oder graubündenVIVA. Insgesamt sind den vier überregionalen Organisationen rund 30 Regionalmarken angeschlossen.

Die Regionalmarken der schweizweiten Grossverteiler

Andererseits arbeiten diese vier Organisationen über den Verein Schweizer Regionalprodukte mit den Grossverteilern und ihren Regionallabels zusammen: «Aus der Region. Für die Region» (Migros); «Miini Region» (Coop); «Saveurs Suisses» (Aldi Suisse) und «klein aber fein» (Lidl Schweiz). Wenn Sie also im Ostschweizer Detailhandel Produkte aus der Region kaufen möchten, halten Sie Ausschau nach den untenstehenden Labeln.

regio-garantie.ch



regio.garantie steht immer in Verbindung mit einer Regionalmarke und garantiert, dass es sich um echte Regionalprodukte handelt. Dadurch profitieren Hersteller dieser echten Regionalprodukte von direkter Unterstützung. Mehr als 16 000 Produkte sind schweizweit erhältlich.



regio • garantie

Kulinarischer Wettbewerb von der OFFA bis zur OLMA

Der freundschaftliche Kulinarik-Wettstreit Battle of TASTE steht als verbindendes Element für die drei gegeneinander antretenden Genuss-Regionen Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen-Bodensee. Sie alle stehen für Ostschweizer Köstlichkeiten und guten Geschmack. Die beiden Ausstellungen OFFA und OLMA markieren Beginn und Ende dieses Wettbewerbs.

Der Genuss-Wettbewerb Battle of TASTE findet 2025 zum zweiten Mal statt, erstrahlt jedoch in einem neuen Gewand. Vorhang auf für den zweiten Wettstreit um die Trophäe Battle of TASTE 2025.

Nominations-Phase

Die OFFA gibt den Startschuss: Ab dem 9. April können Gourmets und Genussfans, ob Kundschaft, Gäste oder einfach Geniesserinnen und Geniesser, ihr kulinarisches Lieblingsangebot aus Gastronomie und Produktion für den Wettbewerb Battle of TASTE nominieren. Die Nomination erfolgt via Online-Formular auf battle-of-taste.ch und dauert mehrere Wochen, bis Ende Juni. Sämtliche nominierte Betriebe gehen ab August 2025 in ein Voting in ihrer entsprechenden Kategorie. Alle bis zu den Sommerferien

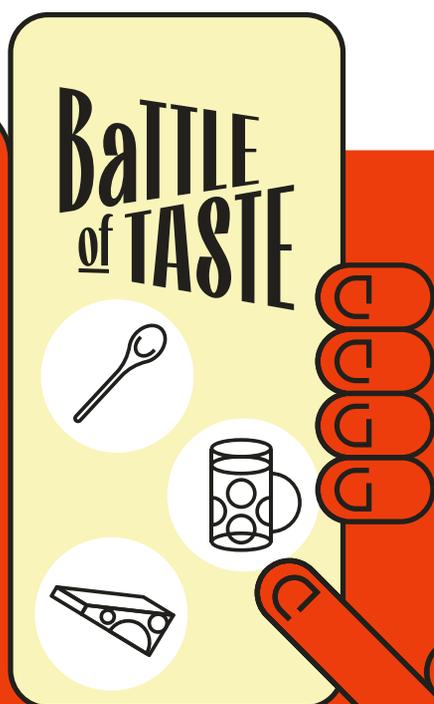
nominierten Betriebe werden auf der Webseite battle-of-taste.ch aufgeschaltet.

Voting-Phase

Nach den Sommerferien beginnt der Wettbewerb um die Gunst des Publikums. Alle Genussfans werden aufgefordert, ihre Stimme einem der nominierten Betriebe zu geben. Die TASTE-Genusswochen im September bieten den teilnehmenden Betrieben einen ersten Höhepunkt, um Stimmen für sich zu sammeln. Dann haben sie die Gelegenheit, ihre kulinarischen Spezialitäten in Form von besonderen Angeboten wie Betriebsführungen, Seminaren, Events, Degustationen und gastronomischen Erlebnissen oder kulinarischen Übernachtungen anzubieten. Die Teilnahme an den TASTE Genusswochen ist freiwillig, bringt jedoch Bonuspunkte ein. An der OLMA läuft der Abschluss der Voting-Phase: Auch hier können die Nominierten weiter mit einer originellen Präsenz direkt und persönlich bei den Messebesucherinnen und Messebesuchern an der Sonderschau um Voting-Stimmen buhlen.

Siegerehrung

Das Finale findet am letzten OLMA-Wochenende statt. Dann werden die Sieger gekürt. Es gibt nicht nur Gewinner-Betriebe der jeweiligen Kategorien, sondern auch eine Gewinner-Region. Diese ergibt sich aus der Summe aller gesammelten Stimmen von Betrieben aus derselben Region. Die Kürung der Battle-of-TASTE-Sieger wird mit einem festlichen Apéro gefeiert und findet so ihren fulminanten Abschluss. Gleichzeitig startet für die Gewinner dann ein Jahr, in dem sie mit dem Titel des Battle-of-TASTE-Siegers 2025 werben und sich auf eine erweiterte Kundschaft freuen dürfen.



TASTE GENUSS- WOCHEN

Rückblickend auf die TASTE-Genusswochen 2024 werden hier vier originelle Angebote hervorgehoben, welche die Vielfalt der Regionen und Genuss-Möglichkeiten zeigen. Ob sie auch 2025 angeboten werden, ist auf den jeweiligen Websites ersichtlich und wer weiss, vielleicht gehören die jeweiligen Betriebe zu den Nominierten für den Battle of TASTE 2025.

Grillseminar «Basic» im Breitenmoser Gustarium

gustarium.ch



Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG

Im Rahmen der TASTE-Genusswochen fanden im Breitenmoser Gustarium drei Grillseminare «Basic» statt, wie sie auch 2025 angeboten werden. Teilnehmende erleben live die Kunst des Grillierens, erhalten Tipps zu Grills & Methoden und helfen selbst mit. Ob Fleisch, Fisch oder Exotisches – eine Vielfalt an Köstlichkeiten entsteht. Gemeinsam wird in der Metzgerstube «meet & (m)eat» genossen, wo bei trübem Wetter das Kaminfeuer knistert.

Exklusive TASTE-Führung in der Schaukäserei

schaukaeserei.ch



Appenzeller Schaukäserei

In den TASTE-Genusswochen 2024 fanden exklusive TASTE-Führungen in der Appenzeller Schaukäserei statt. Besucher erfuhren alles über die Käseherstellung und verkosteten das gesamte Sortiment mit elf Sorten. Im Schauhäsi-Restaurant wurde ein spezielles TASTE-Menü serviert, darunter der Kräuter-Coup, der authentische Geschmackserlebnisse aus der Region bot.

Feinschmecker-Package im Doppelzimmer im Schloss Wartegg

wartegg.ch



Schloss Wartegg

Während der TASTE-Genusswochen 2024 bot Schloss Wartegg an vier Sonntagen ein Feinschmecker-Package. Gäste genossen hier Bio-Knospe-Qualität, starten mit Sonnenstrahlen auf der Ostterrasse oder einem Spaziergang im Schlosspark und stärken sich am Frühstücksbuffet mit 100%-Bio-Zutaten. Der nahe Bodensee lädt zum Verweilen ein, während das Appenzeller Vorderland zu Spaziergängen und Wanderungen verführt.

Genusswandern für Naturliebhaber

st.gallen-bodensee.ch



St. Gallen-Bodensee Tourismus

Ein kulinarischer Stadtbummel durch St. Gallen: drei Gänge in drei Restaurants mit regionaler Küche und Spaziergänge mit Ausblick auf Stadt und Bodensee. Nach dem Erfolg 2024 wird das Erlebnis 2025 fortgesetzt. Den Auftakt macht das Restaurant Scheitlinbüchel mit Vorspeisen und Panoramablick. Nach einem Spaziergang verwöhnt das «Barz» mit dem Hauptgang, bevor im Brauwerk Dessert und Craftbier den Abschluss bilden.



Mischt mit seinem Herzensprojekt die Landwirtschaft auf: Filipp Fässler.

Neuzugang am Bodensee

Vor sieben Jahren begann Filipp Fässler, in Rorschacherberg Marroni anzubauen. Eine echte Erfolgsgeschichte aus der Region.

Text & Bilder: Lukas Aebersold

Keine Ahnung habe er gehabt, gibt Filipp Fässler unverblümt zu, als er von den Anfängen seines Marroniprojektes berichtet. Der experimentierfreudige Gemüsebauer, der sich früher schon an Peperoncini und Melonen versucht hatte, suchte eine neue Aufgabe für die Zeit nach der Pension. «Ich konnte ja nicht auf der faulen Haut liegen», meint der Goldacher mit einem Schmunzeln. Als er beim Spazieren im Wald einzelne Marronibäume bemerkte, die bereits ein stolzes Alter aufwiesen, da habe er gewusst: «Marroni, das ist es.» Mit Unterstützung der Fachstelle Obstbau des

Kantons St.Gallen und einer zünftigen Portion Pioniergeist machte er sich im Jahr 2016 ans Werk – und konnte nach einer steilen Lernkurve sechs Jahre später rund eine Tonne Marroni ernten. Der Standort in Rorschacherberg sei ideal, erzählt Fässler: «Sandige Böden, Föhneinfluss und der Bodensee, der im Winter wärmt.» Auch die Wühlmäuse, die ihre Nester nur allzu gern unter den Marronibäumen bauen und dabei die Wurzeln anknabbern, hätten hier nicht überhandgenommen. «Hat man die Mäusepopulation nicht im Griff, muss man gar nicht erst anfangen.»

Die Region spannt zusammen

Auf das innovative Projekt aufmerksam geworden ist Markus Lüssi vom Migros-Industriebetrieb Fresh Food & Beverage Group (FFB) in Bischofszell. «Wir sind wahrscheinlich die europaweit grösste Verarbeiterin von Marroni», erklärt der 58-Jährige. «Für die Vermicelles-Produktion ist eine Tonne natürlich zu wenig. Für ein feines, saisonales Produkt wie ein Joghurt passt es hingegen ausgezeichnet.» So nimmt er mit Fässler Kontakt auf und die beiden spannen zusammen – der Anfang einer fruchtbaren Partnerschaft.



Erfolgreiches Gespann: Markus Lüssi (links) und Philipp Fässler.

Zwischen September und Oktober erntet und trocknet Fässler die braune Delikatesse und liefert sie in die Rosenstadt im Thurgau. Die FFB stellt daraus eine Art flüssige Konfi her, die sie wiederum nach Rorschach zur Molkerei Fuchs bringt. Auch dort ist man glücklich über Fässlers Initiative. «Ein Marroni-Joghurt hatten wir schon lange im Sortiment, leider nicht mit Marroni aus der Region», sagt Geschäftsführer Dominik Fuchs. «Wir waren von Anfang an von der Qualität der Früchte positiv überrascht; bei solch neuen Produkten ist das im ersten Jahr meistens schwierig.» Auch der Kundschaft hat's geschmeckt – denn bei seiner Premiere im Regal der Migros Ostschweiz war das «Aus der Region»-Marroni-Joghurt bereits nach zwei Monaten ausverkauft.

Pflanzen für die Zukunft

Fässler hat mit seiner Idee einen Stein ins Rollen gebracht. Mittlerweile haben diverse andere Landwirte im Thurgau und in St. Gallen Edelkastanienbäume gepflanzt. Mit ihnen teilt er sein Wissen gern. «Ich mache das eigentlich nicht für mich, sondern für die Generationen nach mir», sagt der 69-Jährige. «Wenn die Temperaturen weiter steigen, haben andere Obstsorten vielleicht plötzlich ein Problem. Und so hoffe ich, dass der Anbau in der Region noch wachsen wird.» Er hat vergangenes Jahr nochmals 75 Bäume gesetzt, mit ein wenig mehr Abstand zueinander als bisher; auch eine Erkenntnis, die er sich «learning by doing» angeeignet hat. Für ihn ist dies der grösste Gewinn. «Ich finde es unglaublich schön, dass ich in meinem Alter noch mal etwas völlig Neues anfangen konnte. Das geniesse ich sehr.»



Dominik Fuchs freut sich, dass seine Molkerei das Marroni-Joghurt in AdR-Qualität herstellen kann.

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 1 500 AdR-Produkte – und damit die mehr als 4 000 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



Die Etappen bis zum Thron

So einfach wird niemand CULINARIUM-König oder -Königin. Die Krone muss verdient werden. Dazu sind drei Phasen entscheidend, bei denen unterschiedliche Stärken gefragt sind. Wer insgesamt am meisten Punkte sammelt, erhält die begehrte Trophäe. Die Details, auf die es ankommt, und warum die Schritte zum Thron für jeden Betrieb wertvoll sind.



Phase 1: Jury-Termin

In der ersten Etappe müssen die Kandidierenden ihre Ideen, Produkte und Konzepte einer Fachjury präsentieren und deren kritischen Fragen beantworten. Bevor sie jedoch zu diesem Jurytermin eingeladen werden, müssen sie über die Bücher und ein detailliertes Bewerbungsdossier ausfüllen. Darin müssen Fragen zu folgenden fünf Themenbereichen vollständig und so ausführlich wie möglich beantwortet werden:

1.

Innovationsgrad

Was macht euren Betrieb innovativ? Zum Beispiel neue Produkte, Technologien, Herstellungsverfahren oder neue Geschäftsmodelle, und was macht euch einzigartig?

2.

Marktpotenzial

Welche Chance hat euer Betrieb, sich langfristig im Markt zu behaupten? In welchem Segment kann euer Betrieb Wachstum generieren? Wie investiert ihr in die Zukunft?

3.

Leistungsnachweis

Wo steht euer Betrieb aktuell? Zum Beispiel Gründung, Aufbau, Wachstum, Personal.

4.

CULINARIUM-Philosophie

Wie wird die CULINARIUM-Philosophie in eurem Betrieb umgesetzt? Zum Beispiel die Sicherstellung der regionalen Herkunft der Rohstoffe bei verarbeitenden Produkten, die Verarbeitung in der Region, kurze Transportwege und wie hoch ist der Anteil an CULINARIUM-Produkten in eurem Gesamtsortiment?

5.

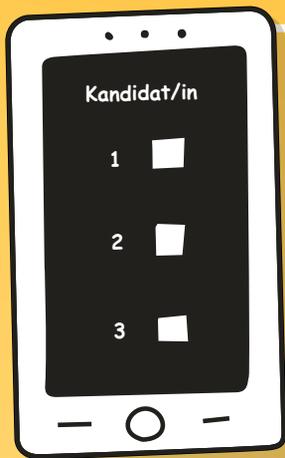
Zusammenarbeit mit CULINARIUM

Wie sieht die Zusammenarbeit mit dem Trägerverein CULINARIUM aktuell aus? Wie bringt ihr euch aktiv ins Netzwerk ein? Bei welchen CULINARIUM-Anlässen ist euer Betrieb dabei und wird gesehen? Wie zeigt ihr CULINARIUM auf euren Produkten, eurer Website und im und um den Betrieb?

Und schliesslich die allumfassende Frage: Warum seid ihr der perfekte CULINARIUM-König beziehungsweise die perfekte CULINARIUM-Königin?

Jedes Jury-Mitglied hat alle Bewerbungsdossiers vor sich und vergibt während der Präsentation durch die jeweiligen Kandidierenden pro Themenbereich 1–4 Punkte. Die Präsentation muss also alle Themenbereiche abdecken und nicht nur inhaltlich überzeugen, sondern auch in der Art, wie sich der Betrieb, beziehungsweise die für den Betrieb stehende Person vor der Jury präsentiert. Anhand der

Jury-Bewertung wird der Rang ermittelt, welcher zu einem Drittel in die Gesamtwertung einfließt. In der Phase 1 «Jury-Termin» ist also einerseits das schriftliche Formulieren der betrieblichen Strategie, Philosophie und Selbstbetrachtung gefragt, andererseits die mündliche Präsentation derselben sowie die Reaktion auf die kritischen Fragen der Jury-Mitglieder.

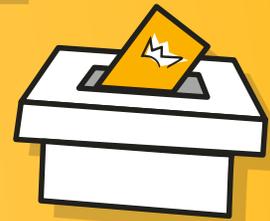


Phase 2: Online-Voting

Nach dem Jury-Termin kämpfen die Bewerber und Bewerberinnen um Stimmen aus dem Online-Voting. Dafür produziert der Trägerverein CULINARIUM bei den Kandidierenden auf dem Betrieb ein Werbe-Video, wo sie die Möglichkeit haben, der Öffentlichkeit ihre Produkte zu zeigen, die Art, wie sie arbeiten, ihre Philosophie zu erklären und zu argumentieren, warum sie der perfekte CULINARIUM-König oder die perfekte CULINARIUM-Königin sind. Das Video kann geteilt werden mit dem Aufruf, für den Betrieb zu stimmen. In diesem Teil ist der professionelle Umgang mit den sozialen Medien gefragt sowie ein möglichst grosses Netzwerk an Kontakten.

Phase 3: Wahlen am regio-tag

Im letzten Schritt stellen sich die Kandidierenden der Wahl des Publikums am regio-tag. Während des Tages präsentieren sie sich an der Tischmesse und können am Genussabend durch Interviews das Publikum nochmals von sich überzeugen, einerseits durch das Video, das auf der grossen Leinwand auf der Bühne abgespielt wird, sowie durch eine erneute Live-Präsentation und die Beantwortung einiger Fragen des Moderationsteams. Die Stimmzettel werden vom CULINARIUM-Team am selben Abend gezählt. Diese letzte Phase sorgt für viel spannungsgeladene Energie am Genussabend, da wirklich erst dann entschieden wird, wer die Krone mit nach Hause nehmen darf.



So werden die Punkte vergeben

In allen drei Phasen bekommt jener Kandidierende mit dem besten Resultat drei Punkte, der zweitbeste zwei Punkte und der drittbeste einen Punkt. Sollte zwischen zwei Kandidierenden ein Punktegleichstand entstehen, ist die Höchstbewertung am Jury-Termin stichentscheidend.

Mehrwert für alle Kandidierenden

Auch die Kandidierenden, die nicht Königin oder König geworden sind, haben im Laufe der Etappen für ihre Betriebe wertvolle Arbeit geleistet. Nicht selten kommt die Rückmeldung, dass insbesondere das Ausfüllen des Bewerbungsdossiers eine Arbeit gewesen sei, die den Betrieb in seinem weiteren erfolgreichen Bestehen unterstützen wird. Auch die Fähigkeit, sich live verkaufen zu können, wird mehrfach trainiert und hilft, in Zukunft auf den Bühnen der Privatwirtschaft zu bestehen.



Der «Cheese Doctor» hat das Feuer neu entfacht

Babatunde Adewale hat einen Weg gefunden, das Traditionsprodukt Käse auch für junge Menschen interessant zu gestalten – aller Herausforderungen wie Corona, Betriebsübernahme und Familiengründung zum Trotz. Vermeintliche Nachteile hat er in Vorteile verwandelt: So kann die kleine Schafmilchkäserei Koster GmbH in Wald sich flexibel an Kundenwünsche anpassen.

Text: Alexandra Gächter
Bild: fokusbild.ch

Mit der Schweiz verbindet Babatunde Adewale gleich zwei Herzensangelegenheiten: die Liebe zu seiner Frau Aninia und die Liebe zum Traditionsprodukt Käse. Das Ehepaar führt seit knapp fünf Jahren die Schafmilchkäserei Koster GmbH und bringt dabei auch Haushalt und Kindererziehung unter einen Hut.

Babatunde Adewale, im Jahr 2020 haben Sie mit Ihrer Frau die Schafmilchkäserei Koster übernommen.

Warum war der Start schwierig?

Das Käsegeschäft ist nicht einfach. Zum einen ist der Aufwand sehr gross, zum anderen gibt es viel Konkurrenz. Erschwerend kam hinzu, dass damals die Coronapandemie ausbrach. Alles war fragil und unvorhersehbar. Zusätzlich mussten wir für unsere beiden Kinder sorgen, die noch klein waren. Das machte es noch komplizierter. Und nicht zuletzt blickte man etwas skeptisch auf mich als Afrikaner, dem das Käsehandwerk noch nicht so geläufig war.

Sie haben die Herausforderung angenommen. Wie haben Sie sie gemeistert?

Mit frischer Energie und neuen Strategien. Wir mussten das Feuer neu entfachen. Vor allem im Bereich Marketing sind wir neue Wege ge-





Grosse Freude: Babatunde Adewale und seine beiden Kinder erfuhren am regio-tag vom Gewinn der CULINARIUM-Krone.

gangen. Aninia bringt ihr Wissen und Können als Milchtechnologin ein, ich meine Ideen und meine Kreativität ins Produktmanagement, den Verkauf und ins Marketing. Wir ergänzen uns gegenseitig sehr gut. Zusammen sind wir diesen Weg gegangen und zusammen haben wir ihn gemeistert.

Wie bringen Sie Familie und Betrieb unter einen Hut?

Wir teilen uns nicht nur die Geschäftsleitung, sondern auch die Familienarbeit. Aninia übernimmt in der Regel die Frühschicht in der Käserei. Sie arbeitet oft von 5 Uhr morgens bis am Nachmittag. Ich übernehme dann die zweite Schicht in der Käserei, organisiere Kundentermine, liefere aus und betreibe das Marketing. So ist sichergestellt, dass immer jemand von uns auf die Kinder aufpassen kann.

Für ein Familienunternehmen bieten Sie viele verschiedene Spezialitäten an.

Wir sind ein kleines Unternehmen, das mag ein Nachteil sein, aber wir können dadurch flexibel bleiben und auf Wunsch auch kleine Chargen liefern. So gesehen, ist es also ein

Vorteil. Wir bieten 25 verschiedene Spezialitäten an. Mittlerweile gibt es nicht nur Schafskäse, sondern auch Käse aus Bio-Büffelmilch und Bio-Kuh-, u.a. Bio-Jerseymilch.

Was ist der Unterschied zwischen diesen Käsesorten?

Schafskäse ist fett- und eiweissreicher als Käse aus Kuhmilch. Während die Farbe ähnlich ist, unterscheidet sich der Geschmack. Büffelkäse enthält mehr Fett und weniger Eiweiss als Kuhmilchkäse. Er ist weisser, sämiger und sehr mild. Jerseykäse ist fett- und eiweissreicher als anderer Kuhmilchkäse, hat jedoch weniger Fett und Eiweiss als Schafskäse. Das Besondere am Jersey-Käse ist sein nussiger Geschmack und seine gelb-orange Farbe. Diese stammt vom Beta-Carotin, dem Provitamin A, das auch in Karotten enthalten ist. Die Farbe variiert je nach Jahreszeit. Im Sommer, wenn die Jersey-Kühe auf der Alp sind und viel Gras fressen, ist der Käse leicht orange, im Winter, wenn sie Heu fressen, gelblich.

Bei den Produkten sind Sie neue Wege gegangen und haben verschie-

dene Molke Drinks und Glace ins Sortiment genommen. Warum?

Wir mussten unser Sortiment erweitern, da der Käseabsatz nicht stabil war. Weil im Sommer weniger Käse gekauft wird, mussten wir uns etwas einfallen lassen. Molke und Glace aus Kuhmilch gibt es bereits, deshalb haben wir welche aus Bio-Schafmilch hergestellt. So haben wir wenige Mitbewerber und können unserem Schafmilchlieferanten die Milch auch im Sommer abkaufen.

War es schwierig, die richtige Rezeptur zu finden?

Die Molke anzusetzen ist nicht schwierig. Aber bei der Rezeptur muss man tüfteln. Für die Herstellung der verschiedenen Glace-Sorten gibt es Basisvorgaben. Wir konnten uns jedoch nicht zu 100 Prozent darauf verlassen, weil diese Angaben auf Kuhmilch ausgelegt sind. Schafmilch reagiert anders, deshalb mussten wir auch hier ausprobieren.

Mussten Sie für die Herstellung neue Geräte anschaffen?

Nein. Die Glace-Maschine hatten wir bereits und um Molke herzustellen,

benötigt man keine anderen Apparaturen als für die Käseherstellung. Einzig neue Verpackungen, neue Etiketten und ein gutes Marketing waren gefragt.

Ihr Design bei den Etiketten ist auffallend. Nicht nur bei der Glace und Molke.

Die Innovation unseres Betriebes besteht darin, dass wir neue Produkte entwickeln, die anders sind als die Masse, in Premium-Qualität mit einem jungen, frischen Design. So können wir auch junge Menschen für Traditionsprodukte aus Milch begeistern. Gute Produkte müssen auch gut präsentiert werden. Viele Käseetiketten sind meistens im gleichen Stil gehalten. Hier sind wir einen Schritt weiter gegangen und haben bewusst einen anderen Stil für unsere Designs gewählt.

Mit dem «Cheese Doctor» haben Sie sogar eine eigene Marke kreiert. Was steckt dahinter?

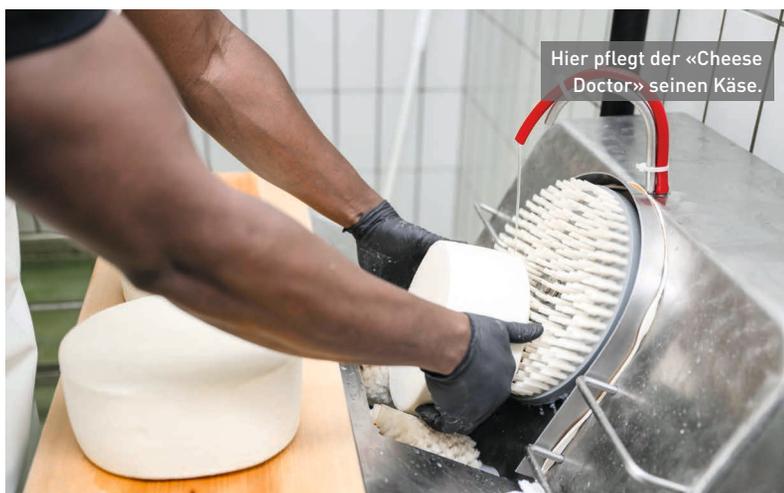
Der «Cheese Doctor» ist nicht nur eine blosse Marketingfindung, der «Cheese Doctor», das bin ich. Die sozialen Medien sind personengebunden. Sie müssen Emotionen transportieren, die an Personen gekoppelt sind. So sind wir für die Nutzer der sozialen Medien interessant – so bleibt der Name in Erinnerung und so kaufen die jungen Menschen dann vielleicht auch unsere Produkte in den Läden.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, sich «Cheese Doctor» zu nennen?

Ich pflege den Käse, während er reift. Aus Spass habe ich für ein Insta-Video ein Stethoskop benutzt, um «abzuhören», ob der Käse bereits gut genug für den Verkauf ist. Im Video habe ich gesagt, ich sei wie ein Doktor der Medizin, der den Herzschlag abhört. So entstand der Name «Cheese Doctor». Das war vor drei Jahren. Bis heute werde ich nach der Entstehungsgeschichte dieses Namens gefragt. Das zeigt, dass wir ein nachhaltiges Interesse schaffen konnten und auf dem richtigen Weg sind.



Babatunde Adewale und Aninia Adewale-Koster teilen sich die Arbeit in der Schafmilchkäserei.



Hier pflegt der «Cheese Doctor» seinen Käse.

Schafmilchkäserei Koster GmbH, Wald ZH

Franz Koster gründete im Jahr 1990 die Schafmilchkäserei Koster GmbH in Wald ZH. Im Sommer 2020 übernahmen seine Tochter Aninia Adewale-Koster und ihr Ehemann Babatunde Adewale die Geschäftsleitung. Zusammen ziehen sie zwei Kinder gross. Der Familienbetrieb verarbeitet rund 180 000 kg Schafmilch sowie 30 000 kg Bio-Jerseymilch und Bio-Büffelmilch pro Jahr aus der Region Zürich. Die Produkte gelangen über Grossverteiler wie die Migros, Bio Partner, Pico Ag, Natürli Zürioberland AG, diverse Fachhändler wie die Reiferei, Naturlade und Molkerei Rüeegg sowie Restaurants wie die Bleichi Beiz und das Schöntal in Bauma an die Kundschaft. Ausserdem können diverse Produkte dank dem rund um die Uhr zugänglichen Käseautomaten direkt vor der Käserei bezogen werden.

schafmilchkaeserei.ch

Regionalität von der Pike auf gelernt

Jacqueline Rohner wurde die Liebe zu Regionalprodukten quasi in die Wiege gelegt. Der Rohner Gemüsebau in Haag existiert bereits seit 35 Jahren – länger, als die Tochter von Hansjörg und Beatrice Rohner selbst auf der Welt ist. Ab dem Jahr 2026 übernimmt die 31-Jährige den gesamten Betrieb.

Text: Alexandra Gächter | Bild: fokusbild.ch



Jacqueline Rohner wird ab dem Jahr 2026 den Gemüsebau-Betrieb in Haag übernehmen.

Wenn Jacqueline Rohner morgens mit der Arbeit beginnt, schlafen viele noch. Freitags zum Beispiel bäckt sie bereits um 5 Uhr morgens Brot, Zopf, Fladen und anderes Gebäck. Sie versüsst sich ihre Morgenroutine mit der Zubereitung von Erdbeer- und Quarktörtli, ehe es um 9 Uhr in die Kaffeepause geht. Genau genommen ist es aber gar keine Pause. Die Zeit beim Kaffee nutzt sie, um mit ihrem Vater das anstehende Tagesgeschäft zu besprechen. Danach bereitet sie Konfitüren und Chutneys zu oder ist im hofeigenen Laden mit Verkauf und Beratung beschäftigt. Am Nachmittag arbeitet sie auf dem Feld – setzt, pflegt und erntet Gemüse und Beeren – bevor sie Zu- und Auslieferungen erledigt und den Tag mit Büroarbeit abschliesst. Feierabend ist manchmal um 18, manchmal um 19 Uhr. Trotz der langen Tage sprüht Jacqueline Rohner vor Motivation und Tatendrang. Die Liebe zum Produkt ist bei ihr kein Werbeslogan – man spürt sie. Ihr Strahlen kann es nicht verbergen, selbst wenn sie wollte. «Meine Eltern haben viel Herzblut in diesen Hof gesteckt. Er ist ihr Lebenswerk, das ich mit Leidenschaft weiterführen möchte. Das Gemüse beim Wachsen zu beobachten, motiviert mich immer wieder, und die Schönheit der Natur fasziniert mich», so Jacqueline Rohner.

Rund 300 CULINARIUM-zertifizierte Produkte

35 Jahre ist es her, seit ihre Eltern, Hansjörg und Beatrice Rohner, den Hof übernahmen und von Milchwirtschaft auf Gemüsebau umstiegen. Von Anfang an boten sie regionale Produkte an, mittlerweile sind rund 300 Produkte CULINARIUM-zertifiziert. Jacqueline Rohner hat nicht nur ihr ganzes Leben auf dem Hof in Haag verbracht, sondern die Wertschätzung für Regionalprodukte von Anfang an miterlebt. Daher ist klar, dass sie dieses erfolgreiche Konzept weiterführen möchte, wenn sie im kommenden Jahr den ganzen Betrieb übernimmt.

Auf acht Hektaren bauen die Rohners 70 verschiedene Sorten Gemüse, Früchte und Beeren an. Das meiste wächst auf dem Feld, einige Sorten auch in Gewächshäusern. Immer wieder experimentiert die Familie erfolgreich mit neuen Ideen, wie zum Beispiel dem Anbau regionaler Physalis oder der Entwicklung einer eigenen Nüsslisalat-Setzmaschine. Auch beim Pflanzenschutz geht der Rohner Gemüsebau innovative Wege: So werden beispielsweise Beutel mit Raubmilben an Auberginen- und Gurkenpflanzen gehängt. Diese fressen die schädlichen Blattläuse, wodurch der Einsatz von Spritzmitteln reduziert werden kann. Bei der Verwertung von Lebensmitteln geht der Rohner Gemüsebau ebenfalls vorbildlich vor: «Foodwaste gibt es bei uns nicht», sagt Jacqueline Rohner. Besonders bei ihrer Lieblingsfrucht, der Erdbeere, wird nichts verschwendet. Je nach Qualität und Reifegrad werden die Beeren über einen Grosshändler oder direkt im Hofladen verkauft. Überzählige Früchte werden getrocknet oder zu Konfitüre, Erdbeer-Chutney, Sirup, Püree oder Gummibärchen verarbeitet. Bei den Erdbeeren schwärmt Jacqueline Rohner ohnehin: «Wir pflanzen eine Sorte an, die weniger Ertrag liefert, aber geschmacklich besser ist.» Die Erdbeeren, welche im Hof-



Rund 70 verschiedene Gemüse- und Früchte-sorten gedeihen in Haag.



Einige Gemüse- und Obstsorten dürfen in den grossen Gewächshäusern wachsen.



Jacqueline Rohners Lieblingsfrucht ist ganz klar die Erdbeere.



Aus überzähligen Erdbeeren wird unter anderem Konfitüre für Spitzbuben hergestellt.

laden angeboten werden, können vollständig reif geerntet werden, da der Transportweg entfällt, welcher für die reifen Früchte heikel ist.

Arbeitszeit gesenkt – bei gleichem Lohn

Auch in Sachen Nachhaltigkeit zeigt der Rohner Gemüsebau vorbildliches Engagement: Jacqueline Rohner optimiert Transportwege, um die Umwelt zu schonen. Sie plant ihre Touren im Voraus, bevor sie sich ans Steuer setzt und reduziert durch die geschickte Verbindung der Transportwege viele Fahrkilometer. Mit ihrer ressourcenschonenden Arbeitsweise trägt sie aktiv zum Erhalt von Arbeitsplätzen bei. Der Betrieb beschäftigt sieben Festangestellte; in der Hauptsaison sind es sogar 19, darunter auch Teilzeitkräfte. Jacqueline Rohner konnte im vergangenen Jahr dank umsichtiger Betriebsführung die Wochenarbeitszeit im Hofladen von 44 auf 42 Stunden reduzieren – bei gleichbleibendem Lohn. Dieses Jahr gab es eine Lohnerhöhung obendrauf. «Es ist uns wichtig, dass wir ein guter Arbeitgeber sind», begründet sie diese Massnahme. Die Mitarbeitenden haben ausserdem Zugang zu Weiterbildungen, profitieren von einer guten Versicherung und dürfen sich über weitere Besserstellungen freuen. So überrascht es nicht, dass einige bereits über zehn Jahre beim Rohner Gemüsebau arbeiten. Jacqueline Rohner kümmert sich nicht nur um ihre eigenen Mitarbeitenden, sondern sorgt auch dafür, dass die Wertschöpfungskette regional bleibt. So vergibt sie Reparaturaufträge an umliegende Landmaschinenmechaniker und kauft regional ein, um Arbeitsplätze in der Region zu erhalten. Damit auch ihre Kundschaft Fahrkilometer sparen kann, liefert der Rohner Gemüsebau frische Gemüsetaschen direkt nach Hause. Neben 100 verschiedenen erntefrischen Gemüse- und Kräutersorten

stehen für die Hauslieferung viele weitere Produkte aus dem grossen Lebensmittelsortiment des Hofladens zur Verfügung. Wer die Lebensmittel lieber selbst im Hofladen aussuchen möchte, kann vor Ort aus rund 2500 Produkten wählen oder sich nach Ladenschluss aus dem «Hofladen24» – einem Automaten vor dem Hof – bedienen. Jacqueline Rohner schätzt an ihrem Hofladen nicht nur die Frische der Lebensmittel, sondern auch die Möglichkeit, krumme Gurken zu verkaufen. «Bei uns wird jedes Lebensmittel wertgeschätzt – schliesslich hat jedes Lebensmittel diese Wertschätzung verdient.»

Rohner Gemüsebau Haag

Im Jahr 1990 stellten die Eltern von Jacqueline Rohner den früheren Milchbetrieb vollständig auf Gemüsebau um. Seit der ersten Stunde des Trägervereins CULINARIUM hatten sie CULINARIUM-zertifizierte Produkte in ihrem Sortiment. Mittlerweile sind es über 300. Im nächsten Jahr übernimmt Tochter Jacqueline Rohner den gesamten Betrieb. Bereits jetzt arbeitet die 31-Jährige tatkräftig auf den Feldern mit, auf denen rund 70 verschiedene Gemüse- und Obstsorten angebaut werden. Diese werden im eigenen Hofladen und im Automaten vor dem Hof sowie via Grossisten verkauft oder als praktische Gemüsetasche direkt an die Kundschaft ausgeliefert.

rohners-hofladen.ch



Silvan Emmenegger führt das Unternehmen seit dem Jahr 2024.

Bäume für Klima, Biodiversität und Herzensfreuden

Die Christbaumkulturen der Forstbaumschule Kressibucher AG haben sich als besonders wertvoll für die Biodiversität erwiesen. Sie bieten einen wichtigen Lebensraum für Kleintiere wie Vögel, Echsen, Frösche und Hasen, bevor sie in der Weihnachtszeit die Herzen der Menschen erfreuen. Auch die Laub- und Nadelbäume der Kressibucher AG spielen eine wichtige Rolle für die Umwelt: Sie tragen zur Klimaregulation bei und unterstützen die regionale Wertschöpfungskette.

Text: Alexandra Gächter | Bild: fokusbild.ch

Bei der Forstbaumschule Kressibucher AG im thurgauischen Berg folgt man einer königlichen Philosophie: Hier ist der Kunde König und die Pflanzen erfahren eine ebenso sorgfältige Behandlung wie Prinzessinnen. Dieses Leitbild bildet die Grundlage für den Erfolg der 1989 gegründeten AG. Die Wurzeln des Unternehmens reichen noch weiter zurück: Bereits im Jahr 1875 kultivierte der Urgrossvater von Josef Kressibucher Pflanzen. So feiert die Kressibucher AG heuer ihr 150-jähriges Dasein mit zwei Tagen der offenen Baumschule am 6. und 7. September 2025. Mittlerweile hegen und pflegen die Kressibuchers seit fünf Generationen ihre Pflanzen. Zum ersten Mal in der langen Geschichte des erfolgreichen Unternehmens wird die Firma nun von jemandem ausserhalb der Familie geführt. Silvan Emmenegger, der seit bald vier Jahren bei der Kressibucher AG tätig ist, schätzt das ihm entgegengebrachte Vertrauen sehr. Ungefähr 20 Mitarbeitende – vom Gärtner, Förster und Büroangestellten bis zum Chauffeur – beschäftigt das Unternehmen, saisonal sind es sogar bis zu 30 Personen. Die Kressibucher AG legt grossen Wert auf Kollegialität und Teamgeist, was sich in der langjährigen Betriebszugehörigkeit widerspiegelt. So gibt es sogar zwei Mitarbeiter, die dem Unternehmen seit 34 Jahren die Treue halten. «Das zeigt, dass wir ein fairer Arbeitgeber sind», so Silvan Emmenegger, der genauso alt ist wie die dienstältesten Mitarbeiter der Firma.

So gross wie 50 Fussballfelder

Der landwirtschaftliche Betrieb erstreckt sich über 35 Hektaren, davon entfallen 18 Hektaren auf Christbaumkulturen, 10 Hektaren auf Pflanzenanbau und 7 Hektaren auf Waldflächen. Dies entspricht etwa der Grösse von 50 Fussballfeldern. Die Forstbaumschule bietet ein breites Sortiment an Pflanzen an, insgesamt sind es über 200 verschiedene Sorten, darunter Nadel- und Laubbäume, Heckenpflanzen und Bodendecker. Hauptsächlich produziert die Kressi-



Die Forstbaumschule begleitet das Leben der Tanne vom Winzling bis zum Erntezeitpunkt.

bucher AG für die regionale Forstwirtschaft, Gärtnereien und Gemeinden, aber auch Unternehmen und Privatpersonen zählen zu ihren Kunden.

Bei den Kressibuchers sind 90 Prozent der Pflanzen einheimisch. Erfreulich ist, dass diese Pflanzen zunehmend gefragt sind, denn immer mehr Kunden legen Wert auf Biodiversität und wollen invasive Neophyten vermeiden. «Diese Entwicklung stellt eine grosse Chance für uns als Unternehmen dar, aber auch für die Umwelt insgesamt. Forsythien beispielsweise sind zwar schön anzusehen, bieten aber keinen ökologischen Nutzen für Insekten», erklärt Silvan Emmenegger. Ein weiterer Vorteil ist, dass regional gewachsene Pflanzen zu Hause bei den Kunden einen besseren Anwuchserfolg versprechen. Gänzlich auf ausländische Pflanzen kann indes nicht verzichtet werden. Ausländische Baumarten – insbesondere jene aus wärme-



Die Pflege der Laubbäume gehört ebenfalls zu den Tätigkeiten von Silvan Emmenegger.

ren Regionen – sind hitzebeständiger und daher besonders für Stadtbegrünungen geeignet. In Städten ist es aufgrund des Asphalts oft deutlich wärmer als auf dem Land. «So haben einheimische Buchen, diverse einheimische Arten in der Stadt kaum noch Überlebenschancen», weiss Silvan Emmenegger.

Christbäume sind CULINARIUM-zertifiziert

Ein weiterer Fachbereich der Kressibucher AG ist die Produktion von Christbäumen und Zweigen, die mit dem CULINARIUM-Zertifikat ausgezeichnet sind. Dank dieser Zertifizierung können sie in der Migros unter dem Label «Aus der Region» verkauft werden. Auch die anderen Bäume, Tannen und Hecken stammen aus der Region. «Die Samen entnehmen wir nur wenige Meter von der Stelle, an welcher der Pflanzennachwuchs später gedeiht. Daraus entstehen Bäume, die verkauft werden und in der Region weiterwachsen dürfen. Regionaler geht es kaum», erklärt Silvan Emmenegger. Für diese Pflanzen ist kein Gütesiegel erforderlich, da sie nicht über einen Grosshändler, sondern direkt an die Endkunden verkauft werden.

Viele Kunden sind sich nicht bewusst, wie viel Pflege und Zeit es braucht, bis ein Christbaum in ihrer Stube steht. Die Bäume werden im Frühling auf dem Feld gesät und erhalten regelmässige Pflege durch Wasser und Dünger. So vergehen zwei Jahre, bis sie eine Höhe von zehn Zentimetern erreichen. Danach werden sie unterschritten, sortiert und umgepflanzt, ein Prozess, der als «Verschulen» bezeichnet wird. An ihrem neuen Standort erhalten die Bäume mehr Platz, um sich besser entwickeln zu können.

Nach weiteren zwei bis drei Jahren Pflege werden die Bäume erneut aus dem Boden geholt. Zu diesem Zeitpunkt sind sie 40 bis 45 Zentimeter gross. Wieder wird von Hand nach Grösse und Qualität sortiert. Anschliessend gelangen die Bäume auf die Christbaumparzellen, wo sie weitere vier bis acht Jahre wachsen dürfen.

Die Pflege der Bäume ist anspruchsvoll, da sie in freier Natur gedeihen. Dafür tragen Christbaumkulturen zur Biodiversität bei: Die Tannen wachsen dicht beieinander und bieten Lebensraum für zahlreiche Kleintiere. Vögel, Echsen, Laubfrösche und Insekten profitieren von diesem natürlichen Habitat und bereichern die Umwelt nachhaltig. Der Kressibucher Forstbaumschule ist bewusst, dass der Zyklus von Pflanzen viel länger ist als derjenige von Gemüse oder Käse. «Unser Ertrag zeigt sich erst nach vielen Jahren. Aber genau das ist das Schöne an unserer Arbeit – wir sind ein Gegenpol zur Schnellebigkeit unserer Zeit», sagt Silvan Emmenegger abschliessend.

Forstbaumschule Josef Kressibucher AG, Berg

Die Forstbaumschule Josef Kressibucher AG aus dem thurgauischen Berg hat eine lange Tradition. Der Urgrossvater von Josef Kressibucher kultivierte bereits im Jahr 1875 Pflanzen. Im Jahr 1989 wurde daraus eine AG gegründet. Die Kressibuchers arbeiteten seit fünf Generationen in der Firma, seit Frühling 2024 führt nun mit Silvan Emmenegger erstmals eine Person ausserhalb der Familie die Forstbaumschule. Der 34 Jahre alte Luzerner ist Hauptaktionär und wird von der Familie Kressibucher und dem gesamten Team mit Rat und Tat unterstützt. Die von der Forstbaumschule gepflanzten Christbäume sind CULINARIUM-zertifiziert und finden den Weg meist über die Migros zum Endkunden. Die rund 200 anderen Pflanzensorten werden hauptsächlich an Forstbetriebe, Gemeinden und Gärtnereien verkauft.

kressibucher.ch

Ungefähr 120 verschiedene Pflanzen hegt und pflegt die Forstbaumschule Josef Kressibucher AG.



Traditionshaus setzt konsequent auf Regionalität

Das Gasthaus zum Trauben in Weinfelden ist ein Ort, wo Genuss ein Lebensstil und Regionalität eine Überzeugung ist. Der Geschäftsleiter und kreative Kopf der Küche, Thomas Schenk, bringt den regionalen Geschmack aus dem Thurgau in Perfektion auf den Teller. Für seinen Einsatz wurde das Gasthaus zum Trauben mit dem CULINARIUM-Königstitel 2025 in der Kategorie «Gastronomie» ausgezeichnet.

Text: Alexandra Gächter | Bild: fokusbild.ch



Thomas Schenk ist nicht nur Geschäftsführer, sondern auch kreativer Kopf der Küche.

Thomas Schenk und Sabrina Tanner haben im September 2021 das geschichtsträchtige Gasthaus zum Trauben in Weinfelden übernommen. Während Sabrina Tanner für die Administration zuständig ist, entwickelt Thomas Schenk die Gerichte und leitet die Küchencrew. 22 Mitarbeitende zählt das Team rund um die beiden jungen Geschäftsleiter.

Thomas Schenk, Ihr Team ist auffallend jung. Ist dies Teil Ihres Konzepts?

Unser Durchschnittsalter liegt bei 28 Jahren. Das ist nicht Teil des Konzepts, sondern dem Umstand geschuldet, dass wir ein klassischer Restaurantbetrieb mit Zimmerstunden sind. Wir bieten 400 Sitzplätze an und sind auch am Abend sowie am Samstag gut frequentiert. Bei älteren Stellensuchenden sind lange Arbeitstage und Wochenenddienste nicht beliebt, vor allem wenn sie eine Familie haben.

Dann ist es ein Segen für Sie, dass Sie 22 junge Mitarbeitende gefunden haben?

Ja, aber es ist sowohl Fluch als auch Segen. Das Team ist motiviert und aufgestellt, aber häufig ziehen die jungen Mitarbeitenden nach zwei Jahren wieder weiter. Somit ergeben sich viele Stellenwechsel. Der Fachkräftemangel ist auch bei uns ein Thema.



Bei seinen Kreationen übt Thomas Schenk Perfektion bis ins Detail aus.

Wie können Sie sich trotz der langen Arbeitstage für die Arbeit in der Gastronomie begeistern?

Es steckt pure Leidenschaft hinter meiner Tätigkeit. Dies ist mein Antrieb. Das Faszinierende an meinem Beruf ist seine Vielseitigkeit. Es ist nicht nur eine reine Kochstelle oder ein reiner Bürojob. Es ist beides. Ich führe Mitarbeitende, kümmere mich um die Hygiene, mache Rezepturen und vieles mehr. Es ist ein breites Aufgabenfeld. Kein Tag ist wie der andere. Das motiviert mich.

Die Vielseitigkeit spiegelt sich auch in Ihren Speisekarten. Neunmal pro Jahr wechseln Sie sie. Wieso?

Die vielen Kartenwechsel sind unser Aushängeschild. Durch die Wechsel können wir konsequent saisonal und regional arbeiten. Viele andere Restaurants bieten von Mai bis

September eine Sommerkarte an, auf welcher dann zum Beispiel Tomaten-Mozzarella-Salat oder Coupe Romanoff angeboten werden. Tomaten und Erdbeeren gibt es in der Schweiz aber nicht von Mai bis September. Wer konsequent Regionales anbieten will, muss seine Speisekarte öfters wechseln. Das tun wir und so können wir Thurgauer Erdbeeren verwenden und die Glace selbst herstellen.

Warum kaufen Sie regionale Lebensmittel? Es gäbe sie sicher günstiger woanders.

Wir machen es aus Überzeugung. Das Thema Regionalität leben wir ganzheitlich. Wir nehmen nicht nur die Vorteile, wie besseren Geschmack aufgrund kürzerer Transportwege, sondern auch eventuelle Nachteile wie einen höheren Preis in Kauf. Das gehört dazu. Schön ist, dass daraus

Partnerschaften entstehen. Unsere Lieferanten veranstalten bei uns ihr Weihnachtessen. So können auch wir wieder profitieren. Das ist ein Kreislauf. Mal profitiert der eine, mal der andere. Ein fairer Partner sein, das ist unser Versprechen gegenüber den Produzenten und Dienstleistern aus der Nachbarschaft.

Wie gestaltet sich der Kontakt zwischen Ihnen und Ihren Produzenten?

Wir stehen in sehr engem Austausch mit ihnen. So isst beispielsweise der Weinfelder Bauer, bei dem wir Eier und Kartoffeln beziehen, bei uns. Manchmal hole ich das Gemüse beim Bauern sogar selbst ab. Vom Feld direkt auf den Teller: Frischer kann das Gemüse gar nicht sein.

Woher beziehen Sie alle anderen Produkte?

Wir kaufen nicht nur Gemüse und Früchte regional ein, sondern beziehen auch Fleisch und Fisch aus dem Thurgau. Dies ergibt kurze Transportwege und schont die Umwelt. Selbstverständlich müssen wir Produkte, die nicht regional angebaut werden – wie zum Beispiel Kaffee oder Schokolade –, von woanders beziehen.

Genuss ist bei Ihnen ein Lebensstil. Wie pflegen Sie diesen?

Wir kochen voller Liebe und Hingabe und stellen daraus spannende Krea-



Die herrliche Gaststube im «Trauben» ist mit Liebe und Stil dekoriert.



Wie es sich für ein Gasthaus mit Namen «Trauben» gehört, befinden sich im grossen Weinkeller viele edle Tropfen.

tionen her. Und wir tragen Sorge für die Wertschöpfungskette vor unserer Haustür. Der konsequente Einsatz von regionalen Produkten ist einer der vernünftigen Wege für den nachhaltigen Umgang mit den begrenzten Ressourcen dieser Welt.

Wo holen Sie sich Inspiration für Ihre Kreationen?

Ich arbeite gerne mit Flavour Pairing, also Geschmackspaarungen. Das sind meist gegensätzliche Lebensmittel, die auf den ersten Blick nicht zueinander passen, da sie in Kontrast zueinander stehen. Bekannte Beispiele für Flavour Pairing sind Spargel und Vanille oder Blumenkohl und Kakao. Das ist spannend und überraschend.

Wie gehen Sie dabei vor?

Erst schaue ich, was bei uns in der Region Saison hat – zum Beispiel im März Bärlauch, im Mai Spargel. Dieses Gemüse gibt den Hauptakzent der Speisekarte. Danach recherchiere ich, welche Kontraste gut dazu passen, und kreierte daraus ein Gericht. Als Beilage nehme ich jedoch nicht

einfach Nudeln oder Reis, sondern eine Zutat, die nur zu dieser Jahreszeit verfügbar ist. Die Saisonalität ziehe ich durch das ganze Gericht. Im Herbst gibt es also nicht Kartoffelstock als Beilage, sondern beispielsweise Kürbispüree. Auch farblich sollte eine Beilage zu der Hauptkomponente des Gerichts passen.

Nach dem Gewinn der CULINARIUM-Krone gaben Sie bekannt, dass Sie frühzeitig aus dem Pachtvertrag aussteigen. Warum?

Die CULINARIUM-Krone schätzen wir sehr! Sie steht also nicht in Bezug zu unserem Rückzug. Wir sind beide 30 Jahre alt und haben uns unabhängig voneinander Gedanken über unsere Zukunft gemacht. Wenn wir noch einmal etwas Neues wagen möchten, zum Beispiel ein Studium, dann jetzt. Unser Austritt aus dem Pachtvertrag markiert aber lediglich eine Richtung für die Zukunft. Bis wir einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin gefunden haben, darf und wird es noch etwas dauern.

Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern

Das Gasthaus zum Trauben wurde im Jahr 1549 erbaut und ist geprägt von einer langen und eindrücklichen Geschichte. Teile des Hauses tragen diese jahrhundertealte Geschichte noch heute in sich. Sie erzählt von Quartierhauptleuten und Gerichtsherren, von Tagungen der Militärquartiere und vom jährlichen Treffen des thurgauischen Gerichtsherrenstandes. Sie erzählt auch davon, wie Paul Reinhart 1798 von der Treppe des Gasthauses die Freiheit des Thurgaus ausrief. Und darüber, wie Thomas Bornhauser 1830, ebenfalls von der «Trauben»-Treppe herab, eine neue Verfassung für den Kanton Thurgau forderte und damit die Politik des Kantons massgeblich prägte.

trauben-weinfeldern.ch

Mut, Neues zu wagen – Die Erfolgsgeschichte des Balsam-Apfelessigs Aceto San Gallico

Text: Selina Müller | Bild: fokusbild.ch

Es gibt ihn nur aus dem Kanton St. Gallen: den Apfelessig Aceto San Gallico. Das grosse Engagement des kleinen Familienbetriebs Brändle in Lömmenschwil, was man mit Apfelessig ausser Salatsauce noch machen kann, wie die Idee eines Onkels die alten Obstbäume rettete und warum ein frisch angesetzter Essig wie ein kleines Kind ist.

Alles begann mit einem Wunsch, und der kam von Onkel Leo. Der Bruder von Pascal Brändles Vater arbeitete damals bei St. Galler Öl. Die grosse Auswahl der qualitativ hochstehenden Speiseöle aus Flawil sollte in den Augen des damaligen Betriebsleiters Leo Brändle einen gleichwertigen Essig in ihrer Reihe haben. So suchte er nach einem experimentierfreudigen Bauern mit gutem Obst, der sich zum Wagnis, einen ganz neuen Essig zu entwickeln, bereit erklärte. Sein Neffe Pascal Brändle, der 2013 gerade frisch den Hof seines Vaters übernommen hatte, war dafür zu begeistern.

Grosse Äpfel, grosse Pläne

Der Wunsch von Onkel Leo kam für den jungen Landwirt gerade zum richtigen Zeitpunkt. Er stand nämlich vor der Frage, ob er die alten Apfelbäume seiner Obstplantage ersetzen soll. «Nicht etwa, weil sie keine Äpfel mehr trugen, sondern weil diese den heutigen Ansprüchen ans Tafelobst farblich nicht entsprachen und zu gross waren», erklärt der Obstbauer. «Aber der Obstpresse spielen Farbe und Grösse der Äpfel keine Rolle.» In der Tat sind die Früchte, die er auf seinen Hänger geladen hat, auffällig riesig. Es ist die Sorte Jonagold, die sich mit ihrem hohen Zuckergehalt bestens für die Herstellung von Essig eignet. Statt der Motorsäge zum Opfer zu fallen, werden die Niederstämme nun auf ihren 20 Aren in Lömmenschwil in der Mostzeit von Familie Brändle abgeerntet. Daraus wird ihr mittlerweile medaillengekrönter Aceto San Gallico hergestellt.

Auf Erfolgskurs

Doch so schnell ging das alles nicht. Hinter der hochstehenden Qualität des Aceto San Gallico stecken drei Jahre Tüftelarbeit in der Garage. 2016 waren Pascal Brändle und St. Galler Öl mit dem Resultat zufrieden. Als zwei Jahre später Migros und Coop seinen Apfelessig unter ihren Regionalmarken ins Sortiment aufnehmen wollten, wagte er Investitionen: Eine 20 auf 30 Meter grosse Halle mit Verkaufsladen, Kühlraum, Essigproduktion und Lager wurde gebaut, sowie ein sogenannter Acetator, ein Essigfermenter, angeschafft, um effizienter zu werden. Was in der Garage mit der Essigmutter ein Jahr dauerte, kann jetzt in 20 Stunden erreicht werden. In dieser Zeit entstehen aus 100 Liter vergorenem Most 100 Liter reiner Apfelessig. Doch die Maschine allein kann das nicht.

Basis Apfelsaft von der nahe gelegenen Mosterei Aepli

Bis aus Äpfeln ein Balsamessig wird, stehen viele Arbeitsschritte an: Die frische Ernte von Lömmenschwil wird in die Mosterei Aepli im zehn Kilometer entfernten Sitterdorf



gebracht, dort ins Wasserbad gekippt und gewaschen und in der Mühle zerkleinert. Die Maische wird via Handhebel portionenweise auf die Presstücher der Doppelpackpresse geleert und verteilt. Jene werden lagenweise von Hand von zwei Mitarbeitenden belegt. Im mannshohen Roststapel wird mit 700 bar gepresst. Der frische Apfelsaft kommt direkt aus der Presse und schmeckt wunderbar süß. Nun wird er drei Wochen in Holzfässern gelagert. Durch die natürlich im Apfelsaft enthaltenen Hefebakterien wird der Zucker so in Alkohol umgewandelt und es entsteht vergorener Most.

Die Gratwanderung

In 1000-Liter-Tanks wird der vergorene Most zu Brändles Hof gefahren und gelangt in den Essigfermenter. Als Erstes wird eine Anlaufmaische hergestellt. Dafür muss das Verhältnis zwischen Säure und Alkohol genau stimmen. Dieses gehört zu Pascal Brändles Geheimrezept. Ebenso der selbst hergestellte «Impfstoff»: Essig mit Essigbakterien im besonders aktiven Stadium. Diese ernähren sich von Alkohol und wandeln ihn in Essigsäure um, was sie tun würden, bis keiner mehr da ist, sie verhungert wären und absterben würden. Diesen Punkt gilt es, nicht zu erreichen. Stattdessen sollen sie den Alkohol bis zu einem Mindestrest umgewandelt haben und quasi kurz vor dem «Hungertod» knapp



lebendig gehalten werden. Exakt dann wird der pure Essig in den dritten Tank gepumpt und sofort danach wieder alkoholhaltiger Saft in den mittleren Tank geführt, um die Bakterien wieder zu aktivieren. Den richtigen Zeitpunkt zu erwischen ist eine Frage von nur wenigen Minuten. «Dann ist der Essig wie ein kleines Kind, ich muss in der Nacht aufstehen und nach ihm schauen», so Brändle. Kommt der Essig-Papa zu spät, muss eine neue Anlaufmaische hergestellt und wieder drei bis zehn Tage gewartet werden. Erwischt er den idealen Moment, produziert der Fermenter rund um die Uhr und verarbeitet so 100 Liter pro Tag.



Der entscheidende Moment: Pascal Brändle gibt den wertvollen «Impfstoff» aus Eigenherstellung in den Essigfermenter.

Veredelung und Verpackung

Noch ein Schritt ist geheim: der süsse Apfeldicksaft und wie viel davon in den puren Essig gemischt wird. Dass dies im Zuge der Pasteurisierung geschieht, darf verraten werden. Und dass somit alle Zutaten natürlich sind und der süssliche Balsamessig ohne zusätzlichen Zucker auskommt. Der Aceto San Gallico entsteht mit viel Zuwendung: «Wir lesen die Äpfel von Hand ab. Ein gutes Endprodukt entsteht, wenn vom ersten Schritt an die höchste Qualitätsstufe eingehalten wird», so der Essigexperte. Abgefüllt und etikettiert wird der Aceto San Gallico in Flawil bei der St. Galler Öl AG, welche auch den Grossteil vermarktet und in den lokalen Detailhandel verteilt.



Medizin und Medaille

Pascal Brändle freut sich besonders über die positiven Rückmeldungen der Endkonsumenten, die schätzen, dass der Essig aus ihrer Region stammt. Apfelessig ist gesund, und Fränzi und Pascal Brändle gönnen sich regelmässig eine Essigkur, um ihren Körper fit zu halten. Er wird auch in der Tiermedizin genutzt, doch vor allem ist der Apfelessig ein Star in der Küche. Mit der Bronzemedaille im Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte hat sich der Aceto San Gallico seinen festen Platz neben den St. Galler Ölen erobert und wird als perfekt dazu passender Essig vermarktet – ganz im Sinne von Onkel Leo.

st.galleroel.ch | apfel-essig.ch



- 1 Die Äpfel werden ab Hänger direkt in die Mosterei gekippt.
- 2 Wellness: Die Äpfel bekommen ein ausgiebiges Wasserbad.
- 3 In der Doppelpackpresse wird die Maische mit 700 bar gepresst.
- 4 Die Arbeit mit den Presstüchern wird nach wie vor von Hand gemacht.
- 5 Silvia Aepli misst direkt nach dem Pressen den Öchslegrad.



Kostenloses Rezeptbüchlein
bestellen via E-Mail an:
lzsg_salez@zsg.ch

Resistent in die Zukunft

Wer in Salez den Abschluss Landwirt oder Landwirtin EFZ macht, ist nicht nur an einer Landwirtschaftsschule. Insbesondere was den Ackerbau anbelangt, sind Lernende hier mittendrin in Forschung und Entwicklung. «Die züchterische Bearbeitung traditioneller Sorten stärkt die regionale Wertschöpfung und trägt zur Anpassung der Landwirtschaft an den Klimawandel bei. Bei der züchterischen Verbesserung der Schwefelbohne streben wir daher an, die hervorragenden kulinarischen Eigenschaften mit den veränderten Anforderungen im Rheintal durch Klimawandel und mechanisierte Landwirtschaft in Einklang zu bringen. Gemeinsam mit unseren Partnern setzen wir dabei auf modernste Zuchtmethoden», erklärt Johannes Brunner, Ackerbauberater am Landwirtschaftlichen Zentrum SG (LZSG).

Das LZSG setzt auf seinen Versuchsfeldern in Salez, Flawil und Frösens einen Schwerpunkt in der Pflanzenzüchtung, der Pflanzengesundheit sowie in umweltschonenden Anbausystemen. Hier werden von den unterrichtenden Fachexperten und Fachexpertinnen wissenschaftlich fundierte Feldversuche durchgeführt. Ihr ehrgeiziges Ziel



Benedikt Kogler, Beerenanbau- und Ackerbauberater LZSG, bei der Beerenanalyse.

ist es, Kulturen und Sorten zu züchten, welche Schädlinge und Krankheiten besser ertragen und gleichzeitig unter den Einflussfaktoren des Klimawandels gute Erträge bringen. Für die Agronominen und Agronomen ist klar, dass eine Landwirtschaft mit Zukunft resistente Sorten braucht. «Nur resistente Sorten können uns helfen, den Einsatz von Fungiziden zu reduzieren und weiterhin gute Qualität zu produzieren. Gemeinsam mit unseren Partnern züchten wir gegen Kraut- und Knollenfäule resistente Kartoffeln, um zukünftig den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduzieren zu können», sagt Benedikt Kogler, Beerenanbau- und Ackerbauberater LZSG.

Johannes Brunner,
Ackerbauberater LZSG,
im Sortengarten.



Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen

Das Landwirtschaftliche Zentrum St. Gallen (LZSG) ist ein Innovationsstandort für Landwirtschaft, Ernährung und den ländlichen Raum im Kanton St. Gallen. Die CULINARIUM-zertifizierte Mensa verpflegt Lernende, Gäste und Mitarbeitende mit regionalen, saisonalen und frischen Speisen. Im Verkaufsladen gibt es Ribelmaisprodukte, Wein, Käse, Öle und weitere regionale Erzeugnisse. Kurse wie «Sauerkraut selbst gemacht», «Gemüse fermentieren», «Brot backen» oder «Speispilze selbst anbauen» ergänzen das Angebot.

Landwirtschaftliches Zentrum SG, 9465 Salez,
058 228 24 00, lzsg.ch

Der Co-Geschäftsleiter Urs Virago überprüft gemeinsam mit dem Beerenproduzenten Albert Popp aus Obersteinach persönlich den Wachstumsstand der Kulturen.



caviezel giovanettoni ag oder die vierfache Win-win-Situation

Text: Selina Müller

Die LAVEBA ist stolz auf ihre erfolgreiche Tochter: Die caviezel giovanettoni ag hat sich seit der Übernahme vor sechs Jahren in der Ostschweiz als der gefragteste regionale Frischwarenlieferant in der Ausser-Haus-Verpflegung positioniert. Warum Handarbeit in einer Handelsfirma für Früchte und Gemüse Sinn ergibt und wie sie dazu beiträgt, dass Köche sich von der saisonalen Vielfalt inspirieren lassen.

«Der Koch bekommt nur das, was er auch direkt verwerten kann», erklärt Urs Virago. Er ist Co-Geschäftsleiter der caviezel giovanettoni ag. Das zur LAVEBA Genossenschaft St. Gallen gehörende Handels- und Logistikunternehmen hat sich auf den Vertrieb von Frisch- und Tiefkühlprodukten für die Ostschweizer Gastronomie spezialisiert. Köche bevorzugen gelieferte Frischware in so hochwertiger Qualität, dass sie in der Küche direkt eingesetzt werden kann. Damit sind sie bei der caviezel giovanettoni ag in Arbon an der richtigen Adresse, denn eine Besonderheit der Firma ist, dass jede von den Landwirten gelieferte Kiste kontrolliert, die Ware sortiert und, wenn nötig, nachgerüstet wird. Dies bedeutet Handarbeit. Und die wird im Lager in Arbon weitgehend von gelernten Köchen gemacht – kein Wunder, dass die Gastronomen so begeistert sind von der Qualität, die sie von der caviezel giovanettoni ag erhalten.

Qualität als oberstes Credo

Bei der Warenkontrolle Mitarbeiter zu haben, die aus eigener Erfahrung wissen, was der Endkunde will, und dieses Know-how weitervermitteln zu können, ist nur ein Teil der cleveren Personalplanung. Urs Virago achtet zudem darauf, dass die Mehrheit der Mitarbeitenden einerseits im Lager in der Warenkommissionierung und Kontrolle tätig ist, andererseits aber auch ausliefert und somit im direkten Kundenkontakt steht. Der Händler und Lieferant agiert so als interaktive Schnittstelle zwischen Kunden und Produzenten in ständigem Austausch. «Wir haben nahezu 90% persönlichen und telefonischen Kontakt mit den Kunden», sagt Urs Virago. Das heisst, das Personal in der Verkaufsabteilung hat die Köche direkt am Draht. Und es ist nicht etwa so, dass sie diese anrufen müssen in der Absicht, ihnen etwas zu verkaufen, sondern umgekehrt: Die Köche rufen bei der caviezel giovanettoni ag an. Und das fast jeden Tag. «Der Koch am Telefon kann seine Bestellung aufgeben, wird zur Menüplanung beraten und erhält Informationen zur saisonalen Verfügbarkeit der Produkte», berichtet der Co-Geschäftsleiter.

Win-win hoch zwei

Die direkte Beratung durch die Verkaufsmitarbeitenden in die Küchen ist für beide Seiten von grossem Vorteil: Es findet Absatz, was regional und saisonal erhältlich ist, und der Koch bekommt nicht nur frischeste und beste Qualität aus der Region im Takt der Jahreszeiten, sondern auch noch eine konkrete Inspiration. Zusätzlich profitieren auf beiden

Seiten wiederum die jeweiligen direkten Partner: Die Endkonsumenten der Menüs, die qualitativ hochwertigstes und gesundes Essen geniessen, sowie die 15 regionalen Landwirte, welche der caviezel giovanettoni ag ihre saisonalen Produkte liefern. Auch mit ihnen pflegt der innovative Früchte- und Gemüsehändler einen stetigen Austausch: «Das geht so weit, dass wir die Anbauplanung besprechen, wie viel wir zu beziehen gedenken und ihnen dann auch abnehmen. Als enge Partner haben wir dann auch Priorität, wenn Ware knapp sein sollte», erklärt Virago. Herren der Preise bleiben immer die Bauern, entsprechend dem, was ihnen die Natur liefert. Damit tragen sie nicht allein das



Pascal Egli und sein engagiertes Innendienst-Team stehen den Köchen bei der Menüplanung zur Seite und informieren sie proaktiv über die Verfügbarkeit der gewünschten Produkte.



Dank der caviezel giovanettoni ag kann sich der Produzentpartner Martin Stüdle aus Winden darauf verlassen, dass seine Ernte Absatz findet.

Risiko und können dank einer fairen Entlohnung für sich rentabel wirtschaften. Das echte Interesse des Händlers daran, was auf den Betrieben läuft, zeigt sich durch regelmässige Besuche. «Da schauen wir uns auch den Wachstumsstand der Kulturen an», so Virago. Dieses Wissen gelangt dann wiederum via die Beratungsgespräche direkt in die Küchen. Die Menüplanung läuft dann quasi nach dem Modell der Bäuerin, die in ihren Garten geht und schaut, was da erntereif ist, und entsprechend kocht. Das Geschäftsmodell des Arboner Lieferanten als interaktive Schnittstelle fördert so konkret eine naturnahe Ernährung in den Ostschweizer Gastronomiebetrieben.



Der Koch ist König

Ein engagiertes Team von rund 70 Mitarbeitenden steht den Kunden, vor allem Köchen, quasi rund um die Uhr als kompetenter Geschäftspartner zur Seite und berät sie aus einem Sortiment von über 5000 Produkten. Neben Qualität und Frische ist die Pünktlichkeit und Vollständigkeit der Lieferung ein ebenso wichtiger Wunsch der Gastronomie. Dafür sorgt ein ausgeklügeltes Logistiksystem mit laufend angepassten Tourenplänen. «Zu 99,9% sind wir lieferfähig. Wir besorgen alles, was der Kunde will. Und das von heute

auf morgen», verspricht Urs Virago. Bis zu einer Stunde vor Beladung des Lkws können Bestellungen berücksichtigt werden.

Regionale Frische

Ein zentraler Aspekt der Unternehmensstrategie ist die Fokussierung auf regionale Produkte. Durch die Bevorzugung lokaler, saisonaler Früchte, Gemüse und Salate wird eine nachhaltige Landwirtschaft gefördert, die auf die besonderen klimatischen und geologischen Bedingungen

Die Gastronomen können aus einer frischen, regionalen und vielfältigen Produktpalette wählen. Dank der modernen, schadstoffarmen 2-Zonen-Fahrzeugflotte wird die Ware in der optimalen Temperatur und auf den kürzesten Transportwegen geliefert.



der Region abgestimmt ist. Die caviezel giovanettoni ag bezieht ihre Ware rund um ihren Geschäftssitz Arbon aus den Anbaustandorten Winden, Romanshorn, Goldach und Rheineck. Das klimatische Verhältnis der Bodenseeregion bedeutet viel Sonne, Feuchtigkeit und eine lange Saison. Die Nähe der Anbauflächen ermöglicht es, die Gastronomie und den Detailhandel mit besonders frischen und reifen Produkten zu beliefern. Die Lebensmittel durchlaufen ihren natürlichen Reifeprozess vollständig, bevor sie geerntet und schnell an den Verbraucher geliefert werden – so bleibt ihre Qualität unübertroffen.

Kurze Transportwege

Ein grosser Vorteil dieser regionalen Ausrichtung ist, dass die Produkte extrem kurze Transportwege zurücklegen. Die Distanz zum am weitesten entfernten CULINARIUM-Produzenten beträgt bei der caviezel giovanettoni ag nur 20 Kilometer. Dadurch werden nicht nur die CO₂-Emissionen reduziert, sondern auch die Frische und hohe Qualität der Produkte garantiert. Diese gelebte Geschäftsphilosophie macht die caviezel giovanettoni ag zu einem integralen Bestandteil der regionalen Wertschöpfungskette und trägt mit dem Ausstoss von rund 2 000 000 Kilogramm CULINARIUM-Produkten jährlich aktiv zur Stärkung der Ostschweizer Wirtschaft und Umwelt bei.

scaviezelag.ch | laveba.ch



Dienstleistung als Leidenschaft – was sich Gastronomen wünschen, wird geliefert. Und das zuverlässig von heute auf morgen.



Täglich frische und regionale Produkte im Hoflädeli

Der Familienbetrieb Rohner's Hoflädeli hat sich der Direktvermarktung und der Milchwirtschaft verschrieben und bietet im Hofladen täglich frische Produkte aus eigenem Anbau an, darunter über 25 verschiedene Gemüse- und Salatsorten. Diese werden direkt vom Feld in den Laden gebracht. Das Frischfleisch stammt ebenfalls von den eigenen Tieren – umweltfreundlicher geht's nicht.

Allen, die frisches Gemüse bequem nach Hause erhalten möchten, bietet Rohner's Hoflädeli «Gmüasboxen» an, die jeden Donnerstag vor die Haustüre geliefert werden. Die Boxen können wöchentlich, alle 14 Tage oder monatlich bestellt werden und enthalten frisches Gemüse und Früchte. Sechs verschiedene Grössen stehen zur Auswahl. Auf Wunsch können auch Eier und Kartoffeln hinzugefügt werden.

Das «Hofwägeli» bietet zusätzlich eine Selbstbedienung von 6 bis 21 Uhr mit einem kleinen Sortiment aus dem Hofladen sowie «Geschenkkistli». Ein Besuch lohnt sich, um die frische Vielfalt aus der Region zu entdecken.

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



Simon Schäpper und seine Mutter Elisabeth Schäpper-Eggenberger führen gemeinsam den Regiomarkt in Buchs. Der Regiomarkt ist neu bei CULINARIUM mit dabei.

750 Lebensmittel – zu 100 Prozent regional

Im Regiomarkt in Buchs liegt der Fokus zu 100 Prozent auf Regionalität und Saisonalität. Die rund 750 Lebensmittel und Spezialitäten stammen aus Werdenberg, Liechtenstein, dem Toggenburg, dem Sarganserland und dem Rheintal. Dazu gehören frische Produkte wie saisonales Obst und Gemüse, Milch, Eier, Brot sowie Fleisch und Fisch. Auch hiesige Spezialitäten wie Werdenberger Sauerkäse, Bienenhonig sowie Rheintaler Ribelmalsprodukte sind erhältlich. Zudem umfasst das Sortiment Teigwaren, Müesli, Senf, Essige und Öle, Dörrobst, Eingelegtes, Süsses und Getränke. Glutenfreie und laktosefreie Produkte gibt es ebenfalls. Die meisten Lebensmittel kommen ohne künstliche Zusatzstoffe aus, wie beispielsweise das «Regiomat»-Streugewürz.

Die Produkte stammen von rund 100 Partnerbetrieben, mit denen die Inhaber Simon Schäpper und Elisabeth Schäpper-Eggenberger eng zusammenarbeiten. Dazu gehört auch der Liechtensteiner Verein Feldfreunde, der sich für nachhaltige Landwirtschaft und respektvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen einsetzt. Auch ihre Getreideprodukte und Hülsenfrüchte werden angeboten. Bei der Kundschaft sehr beliebt sind die Regiomarkt-Geschenkkörbe und -Geschenktaschen mit einheimischen Köstlichkeiten. Diese können vor Ort individuell zusammengestellt oder online unter regiomarkt-buchs.ch bestellt werden.

Der Regiomarkt ist zentral gelegen, hat Parkplätze direkt vor der Tür und ist von Montag bis Samstag geöffnet. Alternativ kann auch online unter shop-regiomarkt.ch bestellt werden.

Regiomarkt GmbH, 9470 Buchs,
081 599 81 00, regiomarkt-buchs.ch



Die Berg-Käserei Gais AG bietet wertvolle Lehrstellen zwischen Hightech und Handwerk

Die Dimensionen der Produktionsanlagen der Berg-Käserei Gais AG sind eindrücklich. Wie modernste Technologie die Natur unterstützt, warum Handarbeit dabei immer noch entscheidend ist und was passiert, wenn man sich in Käse verliebt. Einblick in den Berufsalltag eines Lehrlings.

Text: Selina Müller | Bild: fokusbild.ch



Matthias Bodenmann mit seinem Lehrmeister Johannes Schefer beim Fertiger, wo entscheidende Prozesse für die Käseherstellung reguliert werden.

Die Lehre zum Käser oder wie man heute sagt, zum Milchtechnologien, ist anspruchsvoll: Man ist den ganzen Tag auf den Beinen und muss den Kopf richtig gut bei der Sache haben. In der Berg-Käserei Gais AG trägt der Lernende schon im 2. Lehrjahr wesentliche Mitverantwortung über die rund 1000 täglich hergestellten Käselaike. Dazu

braucht's Motivation. Ideal ist diese bei Matthias Bodenmann, der seine Lehre zum Milchtechnologien im Sommer 2025 abschliesst. Er ist, wie er sagt, «verliebt in Käse», und das schon seit einiger Zeit. Als Bauernsohn in Gais aufgewachsen, mag er Kühe und Milch, seit er denken kann. Dann kommt im Kindergartenalter dieser Käsegeruch dazu,



der damals im Verkaufsladen der Berg-Käserei Gais AG aus der Produktion um die Ecke schwebte. «Ich habe als Bub schon gesagt, dort, wo dieser Duft herkommt, da will ich mal arbeiten», erzählt Matthias. Als es später darum ging, eine Lehrstelle zu finden, musste er nicht lange überlegen und schnupperte bald im wahrsten Sinne den Duft der Käseproduktion ein, wo er heute lernt und arbeitet. Die grosse Verantwortung beschreibt er als «schönes Gefühl, wenn die Milch in meiner Hand liegt», und fügt an: «Es ist klar, dass man sorgfältig damit umgeht, denn die Kuh hat sich Mühe gegeben, der Bauer hat sich Mühe gegeben, die Milch ist ein wertvoller Rohstoff.»

Natürlicher Prozess trotz Technologie

Die Faszination des KäSENS liegt für Matthias Bodenmann einerseits in den Möglichkeiten, den Prozess zu steuern. Dies geschieht im modernen Milchverarbeitungsbetrieb vor allem im sogenannten Fertiger. Hier werden Temperatur und Zeit reguliert; wird kontrolliert, wann die Gallerte bereit ist zum Schneiden; geschaut, wie gross der Bruch ist, und

bestimmt, wann es Zeit ist, den Grossteil der Schotte abzupumpen. Ein kleiner Teil fliesst hinüber in die Presswanne, den sogenannten Sirtenspiegel, damit der Bruch dort sanft landet und zugleich gewärmt bleibt. Trotz des durchdachten und zu Grossteilen automatisierten Produktionsprozesses bleibt das KäSEN ein natürlicher und somit lebendiger Vorgang und ist «nie gleich wie am Vortag», betont der angehende Milchtechnologe. Dies hat auch damit zu tun, dass der Fettgehalt der Milch direkt mit der Fütterung zusammenhängt: «Im Sommer, wenn die Kühe saftiges Gras fressen, enthält die Milch weniger Fett als im Winter. Auch reagiert die Kuh auf Kälte und gibt dann eine fetthaltigere Milch für das Kalb», erläutert der Lernende. Die Herausforderung ist also, trotz diesen unterschiedlichen Voraussetzungen die hohe Qualität des KäSES konstant zu halten. Andererseits fasziniert Matthias die Vielseitigkeit der Arbeiten in der Produktion. Er muss zum Beispiel den pH-Wert messen zur Bestimmung, wann der KäSE bereit ist für die Salzlake, oder Probebohrungen im Käsekeller machen. Mit einer Art Handbohrer wird dann ein fingerdickes Loch



gebohrt und ein etwa 12 Zentimeter langes Käsewurstchen, «Böhrli» genannt, herausgezogen. Dieses muss biegsam sein. Dann ist die Konsistenz perfekt. Ein schönes Beispiel für Käseerei-Handarbeit. Auch gewendet werden die Laibe noch mit Muskelkraft. Für die Lehre wichtig ist zudem die traditionelle Herstellung der Mutschli, wo die ganzen Vorgänge wie das Schneiden und Schmieren noch von Hand gemacht werden. «Das ist wertvoll für die Lehrlinge, um die Prozesse in den automatisierten Anlagen besser zu verstehen», erklärt Lehrmeister Johannes Schefer. Ob beim Steuern der riesigen Anlagen oder bei der Handarbeit: In der Lehre zum Milchtechnologen braucht's Gefühl für beides.

Technologie im Sinne der Natur

Wie Hightechanlagen im Sinne der Natur arbeiten können, zeigt das Beispiel der Verwertung der Schotte in der Berg-Käserei Gais AG. Was beim Käseherstellungsprozess übrig bleibt, Molke, Sirte oder eben Schotte genannt, wird in gewerblichen Betrieben oft direkt an Schweine verfüttert oder abtransportiert. Nicht in Gais. Hier sorgen speziali-

sierte Anlagen dafür, dass die Schotte zuerst gesiebt und dann zentrifugiert wird. «So wird aus der Schotte wertvoller Sirtenrahm gewonnen», erklärt der Lehrling und zeigt auf einen kleinen Brunnen, aus dem weisse Flüssigkeit springt. «Dieser Sirtenrahm wird am nächsten Morgen wieder in den Käseprozess eingeschleust», erläutert Matthias Bodenmann sachkundig und fährt fort: «Dem Rest werden durch unsere Umkehr-Osmose-Anlage die wertvollen Molkeproteine und die Laktose entnommen, welche wir in die Milchpulver-Produktion liefern.» Übrig bleibt reines Wasser. Dieses wird für die tägliche Reinigung eingesetzt. So wird kein Tropfen der Schotte verschwendet. Nachhaltig ist auch das Energiekonzept. Die St. Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke (SAK) haben in Gais das innovativste Rechenzentrum der Ostschweiz. Mit der gewonnenen Abwärme wird die benachbarte Berg-Käserei Gais AG direkt mit Prozesswärme versorgt. Auf kürzestem Transportweg in die Käserei geflossen kommen hier also nicht nur die zu verarbeitende Appenzeller Bergmilch und das aus der Schotte gewonnene Reinigungswasser, sondern auch die Wärme.

Gut zu wissen

Wer die Lehre in der Berg-Käserei Gais AG nun in Erwägung zieht, bekommt an dieser Stelle ein paar praktische Informationen von Matthias Bodenmann. Zum Thema Schule sagt er: «Am Montag besuche ich die Berufsschule in Flawil. Das vermittelte Wissen ist praxisbezogen und umfassend. Es macht mir Spass, das Gelernte in der Berg-Käserei oder wenn es um Tiere geht, zu Hause auf dem Milchviehbetrieb anwenden zu können.» Das 1. Lehrjahr war speziell: «Weil die Berg-Käserei Gais AG keine Frischmilchprodukte herstellt, kann ein Praktikum oder ein ganzes Lehrjahr in einem entsprechend eingerichteten Partnerbetrieb gemacht werden. Ich habe das ganze 1. Lehrjahr bei der Appenzelermilch AG in Appenzell gemacht, was sich gelohnt hat.» Sein Hinweis zum Arbeitsalltag: «Milchtechnolog:innen arbeiten bei uns in Gais im Zweischichtbetrieb, wobei man die Frühschicht, die um 01.30 Uhr beginnt, erst ab 18 Jahren machen darf.» Und Matthias' wichtigster Tipp: «Erlerne den Beruf, der dir wirklich Spass macht, und dort, wo das Umfeld stimmt. Denn das Wichtigste ist die Freude an der Arbeit. Eine Berufslehre ist anspruchsvoll.»



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



Herzensprojekt Toggenburger Geissenkäse

Die Toggenburger Geissen wählen beim Fressen geschickt die aromatischsten Kräuter. Die Güntensperger Käse AG kauft die wertvolle Milch dieser Geissen von Landwirten aus dem Toggenburg. Für Reto Güntensperger ist es ein Herzensprojekt, aus dieser Milch hochwertige Produkte herzustellen. Die Käserei trägt so dazu bei, dass die Rasse gefördert wird und erhalten bleibt. Aus der Milch kreiert die Güntensperger Käse AG drei Sorten: «Ziegenkönig», «Toggenburger Geiss» und «Geissblütenzauber». Am Salon du Fromage – der Käsemesse in Paris – begeisterte der «Geissblütenzauber» alle Anwesenden. Käsemeister Reto Güntensperger stellt den «Geissblütenzauber» höchstpersönlich und von Hand her. Die Blüten werden zum richtigen Zeitpunkt geerntet, auserlesen, vorbereitet und in die Käserinde eingearbeitet. Der Käse sieht dadurch nicht nur zauberhaft aus, die Blütenrinde ist essbar und schmeckt wunderbar.

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



Freundschaftliche Übernahme

Die Käserei Neuwies in Lütisburg Station hat die Käseproduktion vom Käse-Restaurant Berghof in Ganterschwil übernommen. Die beiden Käsermeister Philipp Müller und Melchior Schoch verbindet eine langjährige Zusammenarbeit und Freundschaft.

«Es schmerzt mich schon, nicht mehr zu käsen», sagt Melchior «Melch» Schoch vom Berghof. Aber er und seine Frau Vreni merkten, dass die Käserei und der Gastronomiebetrieb gleichzeitig zu intensiv sind, und sie entschieden sich für das Restaurant. Philipp Müller von der Käserei Neuwies erklärte sich bereit, die beliebtesten Berghof-Käse in sein Sortiment aufzunehmen und das Restaurant damit zu versorgen. «Ich habe die Rezepturen von Melch übernommen. Er hat mich am Anfang begleitet, sodass eine saubere Übergabe stattfand», so Philipp Müller. Neu im Angebot: Alpenchili, Kräuter-, Bärlauch- und Gemüsekäse sowie der Bio-Berghof-Käse. Die Zusammenarbeit ist für beide nicht neu. An Märkten, Messen und am regio-tag hatten sie gemeinsam einen Stand. Die Zukunft der Berghof-Käse ist also gesichert und in besten Händen.

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





Käselexikon

Aromarad Das Aromarad ist ein Werkzeug, welches erlaubt, den Geruch und das Aroma von Hart- und Halbhartkäse möglichst objektiv zu beschreiben. Das Rad besteht aus drei Ebenen. Die erste setzt sich aus acht Familien zusammen: milchig, pflanzlich, blumig, fruchtig, braun, tierisch, würzig, andere. Die zweite Ebene umfasst Untergruppen der acht erwähnten Familien der ersten Ebene, wie z.B. frische, erhitzte oder gesäuerte Milchprodukte. In der dritten Ebene beschreiben 71 Deskriptoren einzelne Geruchs- resp. Aromanoten von Käse.

Bruch Der Bruch oder Käsebruch ist ein Stadium in der Käseherstellung: Nachdem die Milch durch Beigabe von Lab eingedickt ist, wird die daraus entstandene Gallerte oder Dickete zerteilt, um die Molke von der restlichen Masse zu trennen.

Chambrieren Abgeleitet von «chambre», französisch «Zimmer», bedeutet Chambrieren, dass man den Käse auf Zimmertemperatur bringt. Denn dann schmeckt er viel besser, als wenn er direkt aus dem Kühlschrank kommt und aufgrund der Kälte seinen Geschmack noch nicht ganz entfalten kann. Deshalb sollte der Käse, insbesondere bei der Degustation, immer chambriert angeboten werden. Dazu am besten eine Stunde zuvor aus dem Kühlschrank nehmen. Dies gilt auch für die Vorbereitung einer Käseplatte.

Dicklegen So nennt man den Arbeitsschritt, bei welchem die Milch mithilfe von Lab oder Milchsäurekulturen zum Gerinnen gebracht wird. Aus dem dickgelegten Teil, auch Dickete genannt, wird der Käse hergestellt.

Enzyme sind komplexe Eiweissmoleküle. Sie wirken als Beschleuniger von chemischen Reaktionen. Lab ist die allgemeine Bezeichnung für Enzyme, die auf die Proteine in der Milch einwirken. Labenzyme sind bei der Herstellung fast aller Hart- und Weichkäse unverzichtbar.

F.i.T. heisst Fett in der Trockenmasse. Da Käse ein Naturprodukt ist, verdunstet während der Reifung laufend Feuchtigkeit und er verliert an Gewicht. Eine Fettangabe in Gramm oder in Prozenten des Gesamtgewichtes ist deshalb nicht möglich. Die Trockenmasse bleibt während der Käsereifung annähernd konstant. Aus diesem Grund wird der Fettgehalt eines Käses in Prozenten der Trockenmasse angegeben und nicht absolut.

Gallerte wird auch Dickete genannt, das ist gestockte, dickgelegte beziehungsweise geronnene Milch, was durch die Beigabe von Lab geschieht.

Heumilch ist Milch aus der ursprünglichsten Form der Milcherzeugung. Sie wird auch als silofreie Milch bezeichnet. Nur aus Heumilch kann Rohmilchkäse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln oder mechanische Behandlung der Milch erzeugt werden. Für die Heumilchproduktion darf den Tieren kein vergorenes beziehungsweise siliertes Futter verfüttert werden.

Impfen Vorgang in der Käseproduktion, bei dem die Milch mit Starterkulturen wie Milchsäure-, Joghurtbakterien oder Kulturschimmel versetzt wird.

Jarlsberg Das ist ein Schnittkäse aus Norweger Kuhmilch. Seinen Namen hat der Käse, der in ganz Skandinavien sehr bekannt ist, von der Region Jarlsberg im Süden Norwegens, etwa 80 Kilometer von Oslo entfernt. Die Region wiederum erhielt ihren Namen von den Jarlen, den Fürsten der Wikingerzeit. Die Geschichte des Jarlsberg beginnt um 1850, als der Bauer und Unternehmer Anders Larsen Bakke (1815–1899) damit begann, in der Region Jarlsberg Käse herzustellen. Er stützte sich dabei auf Wissen, das Käsemeister aus der Schweiz erst in den 1830er-Jahren nach Norwegen gebracht hatten. Der Jarlsberg hat daher eine gewisse Ähnlichkeit mit einem Emmentaler.

Kupferchessi Das «Kupferchessi» wird traditionellerweise für die Herstellung von bestimmten Käsen eingesetzt. Einerseits eignet sich der Kupferkessel für das Kochen über dem Feuer und andererseits soll sich das Kupfer in den Kesselwänden positiv auf den Reifeprozess des Käses auswirken.

Lab ist ein Enzym. Es sorgt dafür, dass die Milch gerinnt, ohne sauer zu werden. Für die meisten Käsearten wird tierisches Lab verwendet, dieses stammt aus dem vierten Magen eines jungen Kalbes. Echte Vegetarier essen nur Käse aus nicht tierischem Lab. Dies ist entweder mikrobielles Lab, chemisch hergestellt durch die Fermentierung von gezüchteten Schimmelpilzkulturen, oder pflanzliches Lab. Letzteres kann einerseits ebenfalls chemisch aus Artischocke gewonnen werden oder wie in alten Zeiten vom Labkraut stammen. In der traditionellen Käseherstellung mit Labkraut wird dieses, in einen Stoff gewickelt, in die Milch hineingelegt, ähnlich einem grossen Teebeutel. Wichtig ist, dass das Echte Labkraut verwendet wird, das heisst jenes mit den gelben, nicht mit den weissen Blüten.

Molke wird auch als Schotte oder Sirte bezeichnet. Sie ist der flüssige Teil, der bei der Dicklegung von Milch übrig bleibt. Auf Käsealpen wird die Molke traditionell den Schweinen vertränkt. Dass sie für den Menschen äusserst gesund ist, weiss man allerdings schon lange. Adelige nutzten schon vor 300 Jahren Molke als Trinkkuren oder als Badezusatz. Auch heute ist Molke als Diät- und Gesundheitstrunk im Einsatz.

Nachwärmen Das Erhitzen des Bruch-Molke-Gemisches, um das Schrumpfen des Bruches zu fördern, das heisst die Trockenmasse zu erhöhen.

Obazda auch Obatzter oder Obatzda genannt, ist eine Käsezubereitung aus Bayern, für die reifer oder überreifer Camembert und/oder Brie, wahlweise auch zusätzlich Romadur und/oder Limburger und/oder Frischkäse, mit Butter sowie mit rotem Paprikapulver und anderen Gewürzen vermischt und die als Brotaufstrich gegessen wird. Seinen Namen hat der Obazda vom bayerischen Wort «obatzn», was so viel bedeutet wie zerdrücken, vermengen, vermischen. Die Geschichte des Obazda ist eng verbunden mit der Entstehung der bayerischen Biergartenkultur vor etwa 150 Jahren. Gleichzeitig mit dem Aufkommen der ersten Biergärten wurden in Bayern und im Allgäu die ersten Weichkäse wie Camembert, Brie, Romadur und Limburger hergestellt. Da diese in den heissen Sommermona-





ten besonders schnell überreif wurden und es noch keine ausreichenden Kühlmöglichkeiten gab, kamen findige bayerische Gastwirte auf die Idee, die überreifen Weichkäse mit Butter, Salz, Paprikapulver, Zwiebeln, Kümmel und Bier zu vermischen, um sie damit wieder genussfähig zu machen.

P**ikieren** So wird bei der Herstellung von Blauschimmelkäse das Anstechen der Käse mit Nadeln genannt, um Luft ins Innere eintreten zu lassen. Erst dadurch kann sich der Blauschimmel, der meist schon der Milch beigegeben wird, voll entfalten.

Q**uark** wird auch Weisskäse, in Bayern und Österreich auch Topfen genannt. Er ist ein Frischkäse. Da bei der Quarkherstellung die Dicklegung der Milch durch Milchsäurebakterien und nicht durch Lab erfolgt, gehört der Quark zu den Sauermilchkäsen.

R**otschmiere** wird während der Herstellung und Reifung bei entsprechenden Käsen auf der Oberfläche angebracht. Die Käselaike werden regelmässig mit Salzlake oder Alkohol zusammen mit dem *Bacterium linens* besprüht, gewaschen oder geschmiert, um eine entsprechende Oberfläche zu bekommen. Die Rotschmierbakterien tragen zum würzigen Geschmack des Käses bei. Ein Rotschmierkäse ist beispielsweise der Bio-Rahmtilsiter der Neuwies Landkäserei.

S**alzlake** Die Salzlake ist eine Mischung aus Wasser und Speisesalz. Sie wird dazu eingesetzt, um schädliche Bakterien vom Käse fernzuhalten, und sorgt für die Entwicklung einer Käserinde. Weil Salz Flüssigkeit entzieht, wird die Aussenfläche des Käses beim Bad in der Salzlake härter und es entsteht eine Rinde.

T**extur** Dies ist die Konsistenz des Käses. Neben Technologie sowie Fettgehalt beeinflusst die Reifezeit die Textur des Käses erheblich. Junge Käse sind meist klebriger, glatter und schneller zerkaut. Alte Käse sind fester und bröckeliger. Bei überreifen Weichkäsen sorgt der Eiweissabbau für Verflüssigung.

U**mami** Im Jahr 1908 hat ein japanischer Forscher Algen, die in Japan traditionell zur Würzung von Suppen verwendet werden, näher untersucht. Dabei hat er die Aminosäure Glutaminsäure, oft auch Glutamat genannt, isoliert und herausgefunden, dass die geschmackliche Wirkung der Algen vor allem auf dieses Glutamat zurückzuführen ist. Den mit dem Glutamat verbundenen Geschmack taufte er auf den Namen «umami». Seit Ende des 20. Jahrhunderts ist umami neben süss, sauer, salzig und bitter als fünfte Grundgeschmacksrichtung weltweit akzeptiert. Sie wird mit delikat-würzig, rauchig oder fleischtig umschrieben. Umami weist einen hohen Gehalt an Glutamat beziehungsweise Eiweiss auf, denn Glutamat kommt in vielen eiweisshaltigen Lebensmitteln sowohl pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs sowie in Pilzen vor. Die folgenden Lebensmittel haben einen hohen Glutamatgehalt und schmecken daher umami: Algen; Sojasauce; lang gereifter Hartkäse, besonders Parmesan; getrocknete Steinpilze, Morcheln und Tomaten; Knoblauch; Oliven.

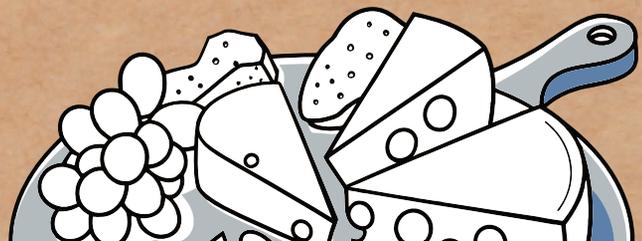
V**ieux Boulogne** Der Vieux Boulogne ist ein Rotschmier-Weichkäse aus roher Kuhmilch. Er stammt aus Boulogne-sur-Mer in Nordfrankreich und gilt als der «stinkigste Käse der Welt». Sein typischer Gestank wird als eine Mischung aus faulem Lauch und Bauernhofgeruch beschrieben. Der Vieux Boulogne ist entgegen seinem Namen («vieux», französisch: «alt») nicht besonders alt, nämlich nur fünf bis neun Wochen gereift, und zwar in feucht gehaltenen Kellerräumen. Sein aussergewöhnlich scharfes Aroma wird durch das Waschen seiner Rinde in Bier erzeugt. Der nach der Herstellungskategorie «Artisanal» produzierte Vieux Boulogne ist klassischerweise viereckig, seine Rinde orange. Der Spitzenreiter der «Top 15 der stinkigsten Käse der Welt» wird auch im Guinnessbuch der Rekorde als solcher aufgeführt.

W**eichkäse** hat einen geschmeidigen Teig durch seinen relativ hohen Wassergehalt. Man unterteilt ihn in Sorten mit weissem Edelschimmel auf der Oberfläche und Varianten mit gewaschener Rinde beziehungsweise Rotschmiere sowie Blauschimmel.

X**ynomyzithra Kritis** Der Xynomyzithra Kritis (Xynomyzithra aus Kreta) ist einer der bekanntesten kretischen Käse, der bereits seit Jahrhunderten nach traditionellen Herstellungsverfahren auf der Insel hergestellt wird. Er ist ein weicher, körniger bis streichfähiger Molkenkäse, der aus Schafsmilch oder Ziegenmilch oder einer Mischung aus beiden Milchsorten hergestellt wird. Xynomyzithra wird auch in anderen Teilen Griechenlands hergestellt, er ist die säuerliche Variante des Myzithra.

Y**arg** ist ein halbfester Schnittkäse aus Cornwall im Südwesten von England. Das besondere am Cornish Yarg oder Nettled Yarg ist, dass er in Brennnesselblätter eingewickelt wird, in denen er reift. Der Yarg ist ausserhalb von England nicht sehr bekannt, hat aber auf der Insel eine grosse und treue Anhängerschaft. Neben dem ursprünglichen «Cornish Yarg» gibt es auch einen «Cornish Wild Garlic Yarg», der in Bärlauchblätter eingewickelt ist. Der Cornish Yarg erhielt 2017 die Goldmedaille bei den World Cheese Awards. Der Wild Garlic Yarg erhielt beim selben Wettbewerb im Jahr 2015 sogar eine Supergold-Medaille.

Z**entrifuge** Die Milchzentrifuge, auch Separator oder Milchschleuder genannt, wird in Molkereien zur industriellen Milchverarbeitung eingesetzt. Mittels der Zentrifuge wird der Rahm von der Milch getrennt. Bei bis zu 6000 Umdrehungen pro Minute schleudert es die schwerere Magermilch nach aussen, der leichtere Rahm sammelt sich in der Mitte. Die beiden Milchbestandteile werden getrennt abgeleitet. Schmutzpartikel und Bakterien sind noch schwerer als Magermilch und werden daher am weitesten nach aussen getrieben und dann abgeschieden. Die Milch wird durch das Zentrifugieren also gereinigt und entrahmt. Die fettarme Milch, die nach der Entrahmung verbleibt, dient zur Herstellung von Magerquark, fettarmem Joghurt und Käsesorten mit niedrigem Fettgehalt. Zugleich ist der Rahm wertvoll für die Herstellung einiger Käsesorten. Beispielsweise der Rahm-Camembert wird mit der flüssigen Sahne aufgefettet und damit schmackhafter und cremiger gemacht. Auch bei Blauschimmelkäse oder halbfestem Schnittkäse eignet sich die Zugabe von Rahm.



Der «Gallus Original»: ein wahrer St. Galler

Die Käserei Gabriel liegt malerisch in der Hügellandschaft mit Blick auf den Säntis und stellt verschiedene Käsespezialitäten aus hochwertiger Rohmilch her. Die Milch stammt von 36 nahe gelegenen Bauernhöfen, deren Kühe mit Gras und Heu gefüttert und regelmässig ins Freie gelassen werden.

Ein ganz besonderer Käse ist der «Gallus Original», ist er doch mindestens zehn bis zwölf Monate gereift. Durch die natürliche Schmierebildung und die lange Reifung erhält er mit der Zeit eine bräunliche Rinde und ein kraftvolles und harmonisches Aroma. Der «Gallus Original» ist ein echter St. Galler, er wird nach einem alten Rezept aus Gallus' Zeiten, anno 612, hergestellt. Erfolgreich ist er ebenfalls: Der Käse aus dem Familienbetrieb Gabriel wurde an den World Cheese Awards schon mehrfach mit «Gold» und «SuperGold» ausgezeichnet.

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



Einzigartiger Schwägalp-Geschmack

Die Alpschaukäserei auf der Schwägalp hat mit ihrem Schwägalp-Käse ein Traditions-Produkt kreiert, das durch seinen unverwechselbaren Alpgeschmack besticht. Geprägt worden ist der Käse von den saftigen Kräutern, die rund um das Säntismassiv wachsen. Ob mild, würzig oder extra würzig – der Schwägalp-Käse ist der Star auf jeder Käseplatte. Auch für Gschweltli, Chäs-Hörnli und andere Gerichte passt dieser Käse ausgezeichnet. Die langjährige Erfahrung der Älpler, Käser und Landwirte, die regionale Milch sowie die optimalen Reifebedingungen führen zu einer Qualität, die man schmeckt. Bestellen kann man die Käse einfach direkt über den Webshop.

Alpschaukäserei Schwägalp Genossenschaft,
9107 Schwägalp, 071 364 12 20, alpschaukaeserei.ch



Kräutersulz gibt guten Geschmack

Mit dem Hochmoor Chäs hat die Bergkäserei Liechti eine Eigenmarke kreiert, welcher die einzigartige Kräuterwelt des Ricken Hochmoors zu Grunde liegt. Die Hochmoormilch mit ihrer besonderen MilCHFettzusammensetzung ist für den herben Geschmack des Käses verantwortlich. Damit die verschiedenen Hart- und Halbhart-Spezialitäten ihr unwiderstehliches Aroma entwickeln, werden sie im feuchten Käsekeller mit der Hochmoor-Kräutersulz gepflegt und auf Fichtenholz gelagert. Der Kräutersulz werden unter anderem die Hochmoor-Kräuter Spitzweggerich, Kleblabkraut sowie Frauen- und Silbermünteli hinzugefügt. Die Etikette setzt diese Kräuter optimal in Szene und macht den Käse zu einem Eyecatcher.

Bergkäserei Liechti, 8726 Ricken SG,
055 284 51 11, liechti-kaese.ch





Was «Der scharfe Maxx» mit Mut zu tun hat und warum er nicht scharf im Geschmack ist

Himmlisch zart und doch angenehm würzig und voller Leidenschaft: So fühlt er sich im Gaumen an, «Der scharfe Maxx», medaillegekrönter Käse der Käserei Studer. Entstanden ist er, als versehentlich eine Kanne Rahm in die Produktion gelangte. Die Käsermeister wussten, der Rahm würde alles verändern, wie jedoch, war ungewiss. Sie beschlossen, die monatelange Reifung dennoch fortzuführen und sich auf das Risiko des ungeplanten Experimentes einzulassen.

Ihr Mut wurde belohnt: Das Resultat schoss ein wie ein Blitz. Ein Käse, der durch den Rahm cremig, aber dennoch würzig war, also zart und trotzdem feurig – so wie eine Frau sich einen Liebhaber wünscht. Dies inspirierte die abendliche Männerrunde dann auch für die Namensgebung. Für sie war klar, dieser Käse ist ein «scharfer Kerl» und so wurde der Käse «Der scharfe Maxx» getauft. Dieser Charakter widerspiegelt auch das Emblem des Stiers auf der Verpackung: auffallend, durchsetzungsstark, wild und eben feurig, auch wenn er auf der Zunge nicht scharf ist. Lust auf mehr garantiert!

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



Fuchs-Buttermilchkuchen vom Blech

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.



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. Verteilt über die gesamte Region Graubünden, befinden sich die neun Sennereien der Sortenorganisation in den Dörfern Andeer, Bever, Brigels, Lumbrein, Müstair, Nufenen, Splügen, Sufers und Vals. Der Bündner Bergkäse Bio ist ein urchignatürliches 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. Der Bündner Bergkäse Bio steht für echte Handwerkskunst, natürliche Zutaten und die besondere Qualität, die in den Tälern Graubündens ihren Ursprung hat.

Sortenorganisation Bündner Bergkäse,
7175 Sumvitg GR, buendnerbergkaese.ch



Ausgezeichnet! «Edel-Würzig» Genuss aus und in der Appenzeller Schaukäserei

Käsermeister Urs Buchegger und Geschäftsführer Ralph Böse aus der Appenzeller Schaukäserei in Stein AR erhielten im Oktober 2024 den Swiss Cheese Award in der Kategorie Appenzeller® Käse. Prämiert wurde ihr mindestens neun Monate gereifter Appenzeller® «Edel-Würzig». Der Erfolg basiert auf Leidenschaft, Sorgfalt und bester regionaler Milchqualität. Die Entstehung dieses Käse-Meisterwerks können Besuchende vor Ort erleben – und natürlich geniessen, ob im Restaurant oder beim Einkauf, an 364 Tagen im Jahr.

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



Neue Butter – vom Kühlschrank direkt aufs Brot

Ab 2025 muss man sich nicht mehr zwischen schmackhafter Butter und streichfähiger Margarine entscheiden: Die e.st Käse GmbH hat eine streichfähige Alpensalzbutter entwickelt, die in der Migros Ostschweiz und in ausgewählten Fachgeschäften erhältlich ist. Die Butter wurde mit Rapsöl verfeinert, sodass sie direkt vom Kühlschrank aufs Brot gestrichen werden kann. Das zugefügte Alpensalz verleiht dem Produkt eine besondere Geschmacksnote, während die Kartonverpackung nachhaltig ist. Der Sturzenegger Käsemarkt in Wigoltingen bietet neben der streichfähigen Alpensalzbutter regionale und saisonale Käseprodukte wie zum Beispiel Grillkäse und Fondue an.

e.st Käse GmbH / c/o Sturzenegger Käsemarkt,
8556 Wigoltingen, 052 763 15 72, sturzenegg.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, strahl.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.

Toggenburger Käse mit Tradition

Seit 1983 stellt die Käserei Stofel in Unterwasser hochwertige Käseprodukte aus der Milch von rund 15 Bauernhöfen aus dem Obertoggenburg her. Die Spezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch entstehen nach traditionellen Rezepten und handwerklicher Veredelung. Immer wieder kreiert das Team neue, einzigartige Sorten – mit weissen und blauen Schimmelkulturen, würzigen Holzspänen oder duftendem Heu. Die jahrelangen Erfolge bei den Swiss Cheese Awards bestätigen die Spitzenqualität, besonders des Bloderkäses AOP.

2003 übernahm Thomas Stadelmann die Käserei von seinem Vater Niklaus und hat den Betrieb seither mit seiner Frau Marianne modernisiert. Neben dem jährlichen Verarbeiten von rund 1,2 Millionen Kilogramm Bio-Milch zu Pastmilch, Rahm, Joghurt, Quark und Käse legt Stadelmann besonderen Wert auf die Ausbildung der nächsten Generation. Die Käserei Stofel bietet Lehrstellen an, um jungen Menschen den Einstieg in die Käseherstellung zu ermöglichen und das wertvolle Wissen der Toggenburger Käsekunst weiterzugeben. Die Produkte der Käserei sind im Laden an der Staatsstrasse zwischen Unterwasser und Alt St. Johann sowie in Fachgeschäften in der gesamten Schweiz erhältlich.



Link zu den Verkaufsstellen von
Käserei-Stofel-Produkten



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

Röstkartoffeln mit Tannenkäse

für 4 Personen

Zutaten

800 g Kartoffeln, festkochend
2–3 Birnen
250 g Saucenrahm
250 g Tannenkäse
(Spezialität aus der Käserei Stofel)
etwas Schnittlauch

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale kochen und noch lauwarm schälen. Dann in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine gebutterte Gratinform legen. Die Birnen in kleine Würfel schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Den Tannenkäse mit Rinde in Würfel schneiden und ebenfalls auf die Kartoffeln legen. Den Saucenrahm darübergiessen und den Gratin im Ofen bei 180 Grad während 25 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



Der beste Frischkäse der Schweiz kommt aus Appenzell

Die Käserei von Mathias Koch aus Gonten darf sich über eine herausragende Auszeichnung freuen: Bei den prestigeträchtigen Swiss Cheese Awards 2024 wurde das Unternehmen Sieger in der Kategorie Frischkäse. Diese Ehrung bestätigt nicht nur die exzellente Qualität der Produkte, sondern positioniert Mathias Koch und sein Team auch unter den besten Käseproduzenten der Schweiz.

Kuhmilch-Frischkäse

«Wir sind unglaublich stolz auf diese Auszeichnung. Sie ist das Ergebnis harter Arbeit, von Hingabe und des unermüdlichen Engagements unseres gesamten Teams», betont Inhaber Mathias Koch. «Unsere Leidenschaft für die Käseproduktion und unsere Kombination aus traditionellem Handwerk und moderner Technik hat damit eine weitere, sehr bedeutende Anerkennung gefunden.»

Der Swiss Cheese Award ist bekannt dafür, die höchste Qualität und Innovationskraft in der Schweizer Käseproduktion zu würdigen. Mit diesem Kategoriensieg setzt die Appenzeller Ziegenprodukte AG einen neuen Massstab und ermutigt sich weiterhin, kreative und nachhaltige Produkte für Geniesserinnen und Geniesser zu entwickeln.

Die besten aus 1 000 Schweizer Käsen

Schweizer Käse gehört zur Schweiz wie Uhren, Schokolade und Tourismus. Alle zwei Jahre trifft sich die Schweizer Käsewelt zu den Swiss Cheese Awards. Über 1000 verschiedene Schweizer Käse werden von 200 Fachjuroren in



Die handgemachte Frischkäserolle aus Appenzell vermochte die Fachjury an den Swiss Cheese Awards zu überzeugen und wurde als bester Frischkäse ausgezeichnet.

über 30 Kategorien nach definierten Kriterien degustiert und bewertet. Und zum Schluss ermittelt eine Super-Jury die drei Schweizer Meister aus allen Kategorien.

Zwei Besonderheiten machen die Auszeichnung für die Familie Koch noch wertvoller. Erstens wurde sie in der Kategorie Kuhmilch verliehen. Zweitens wird bei diesem Wettbewerb der erste Preis nur einmal verliehen, im Gegensatz zu anderen Lebensmittel-Auszeichnungen. Der erstprämierte Käse ist denn auch schweizweit wirklich der beste unter seinesgleichen.

Mathias und Maria Koch freuen sich mit ihrem Team, den Stolz auf die Auszeichnung mit der Öffentlichkeit zu teilen, und laden alle Käseliebhaber ein, das köstliche Produkt zu probieren. Der prämierte Frischkäse ist bei Detaillisten sowie im Coop und in der Migros in der Ostschweiz erhältlich.

Appenzeller Ziegenprodukte AG, 9108 Gonten, 071 794 12 74, ziegenprodukte.ch



Die herausragende Auszeichnung als bester Frischkäse sorgt für viel Freude und Stolz bei der kleinen Käserei aus Gonten AI.

Von der Stalltür an die Haustür: Der Milchtransport

Nach dem Melken muss es schnell gehen. Ein effizienter Milchtransport und kurze Distanzen garantieren, dass die frische Rohmilch schnell beim Verarbeiter und damit zügig in Ihrem Kühlschrank landet.

Kurze Wege garantieren Frische: In der Schweiz hat es die Milch selten weit. Weil unser Land im Vergleich mit vielen europäischen Ländern eher klein ist. Aber auch weil die regionale Verteilung der Milchverarbeitungsbetriebe eine besonders kurze Transportzeit ermöglicht. Das schont nicht nur die Umwelt, sondern garantiert auch, dass Schweizer Milch immer frisch vom Bauernhof zu uns gelangt.

Gut gekühlt ist halb gewonnen: Zweimal täglich werden in der Schweiz rund eine halbe Million Kühe gemolken. Rohmilch ist ein kostbares Gut. Doch sie würde verderben, wenn sie nicht schnell gekühlt und weiterverarbeitet würde. Gleich nach dem Melken wird sie daher in einen gekühlten Tank oder in eine Milchkanne geleitet. Bis zur Verarbeitung verhindert das, dass sich Keime vermehren und die Milch schlecht wird. Wenn die Milch nicht gleich auf dem Hof verarbeitet wird, wird sie meist täglich abgeholt und zu einer Molkerei oder einem anderen verarbeitenden Betrieb gebracht.

Professioneller Transport: Für den Transport der Rohmilch kommen Lastwagen mit speziellen Milchtanks zum Einsatz. Das ist wichtig, denn die Milch darf weder verunreinigt werden, noch darf die Kühlung unterbrochen werden. Das Sammelfahrzeug muss daher hohen technischen und hygienischen Vorschriften entsprechen, um die Qualität der frischen Rohmilch nicht zu beeinträchtigen. Entsprechende Auflagen an die Reinigung und die regelmässige Kontrolle der Kühlanlagen stellen sicher, dass die Qualitätsstandards eingehalten werden.

Cool bis in die Küche: Ist die Milch verarbeitet, ist der Transport einfacher, aber gekühlt wird trotzdem. Auf dem Weg in den Supermarkt sorgt ein Kühllaster dafür, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird, und auf dem Weg in den heimischen Kühlschrank die Kühltasche.

Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, 9200 Gossau,
071 387 48 44, milchbauern.ch

Drei Wege der Milch

Die Bäuerin oder der Bauer bringt die Milch direkt zu einem lokalen Milchverarbeiter. Zum Beispiel, wenn es eine lokale Käserei oder Molkerei im Dorf gibt.

Die Bäuerin oder der Bauer bringt die Milch in eine Sammelstelle. Von hier wird sie zu einem regionalen oder überregionalen Milchverarbeiter gebracht.

Ein Milchtransportunternehmen holt die Milch direkt bei der Bäuerin oder beim Bauern ab und bringt sie zu einem Milchverarbeiter.





Kurz vor der Tötung ist alles wie gewohnt ruhig im Stall. Das Rind schaut dem Landwirt Martin Räss ruhig in die Augen und lässt sich von ihm streicheln.

Hoftötung: Fleisch für höchste Qualitätsansprüche

Wenn das Tier in seiner gewohnten Umgebung stirbt, schmeckt sein Fleisch am besten. Warum das so ist, wie er seine Rinder auf die Hoftötung vorbereitet und welche Faktoren für die Fleischqualität entscheidend sind, erklärt Landwirt, Metzger und Fleischsommelier Martin Räss aus Appenzell.

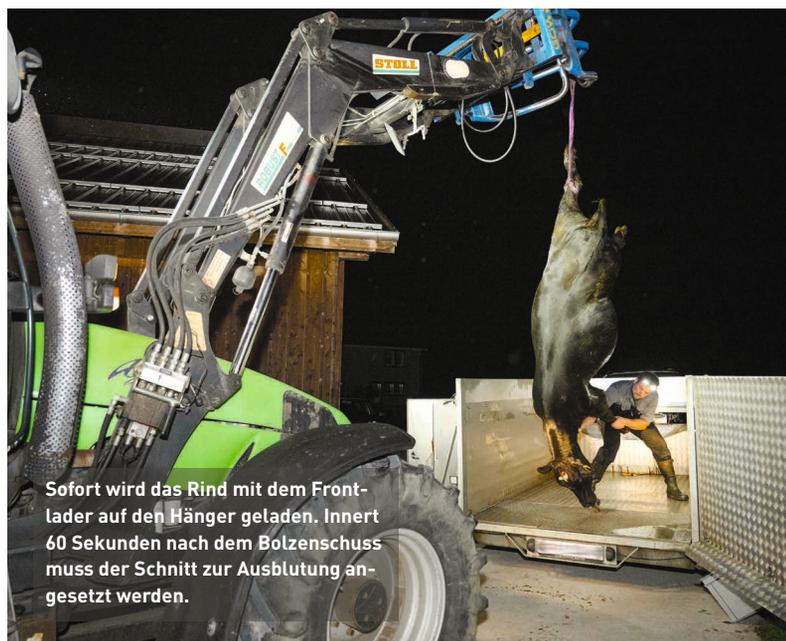
Text: Selina Müller | Bild: fokusbild.ch

Die Hoftötung ist keine Idee von ein paar Tierschützern, sondern basiert auf handfesten Erkenntnissen. Der Stressfaktor vor der Tötung beeinflusst chemische Prozesse im Fleisch: Ohne Stress können wichtige Enzyme optimal arbeiten, das Fleisch wird zart und aromatisch. Zudem bedeutet Hoftötung auch kurze Transportwege, da das Tier sofort nach der Tötung in den nächsten Schlachtbetrieb gebracht wird. Für Firmen wie Waidwerker, die

führende Ostschweizer Organisation für Hoftötung, steht neben Nachhaltigkeit und Tierwohl vor allem die Fleischqualität im Fokus. Auf Martin Räss' Landwirtschaftsbetrieb «Ab Karlis» mit Mutterkuhhaltung und Rindermast wird Hoftötung praktiziert. Seine Zusammenarbeit mit Waidwerker und Larina AG, einem Unternehmen für Fleischveredelung, basiert auf einer gemeinsamen Leidenschaft für höchste Fleischqualität.



Waidwerker Damian Signer betäubt das Tier fachgerecht mit dem Bolzenschuss.



Sofort wird das Rind mit dem Frontlader auf den Hänger geladen. Innert 60 Sekunden nach dem Bolzenschuss muss der Schnitt zur Ausblutung angesetzt werden.

Martin Räss, was ist der Hintergrund der Hoftötung?

Martin Räss: Man kann das beste Tier haben – von der Genetik, Tierhaltung und Fütterung her. Wenn der Transport und die Tötung stressig sind, wird das Fleisch aber «z'hudle» und zäh.

Warum?

Für die Stressverarbeitung verbraucht das Tier viel Energie. Es hat dann keine Zuckerreserven mehr in den Muskeln. Diese Zuckerreserven sollten nach der Tötung zu Milchsäure abgebaut werden, wodurch der pH-Wert von etwa 7 auf 5,5 absinkt. Bei diesem Wert beginnen wichtige Enzyme zu arbeiten: Sie spalten Bindegewebe und Fleischfasern auf, machen das Fleisch zart und haltbar und erzeugen Aromastoffe. Ist das Tier gestresst, kommen diese Prozesse nicht in Gang, und das Fleisch bleibt zäh, leicht verderblich und fade.

Man merkt also den Geschmacksunterschied?

Ja, den merkt man riesig. Auch äusserlich: Das Fleisch eines gestressten Tieres ist fest und klebrig, sogenanntes dfd-Fleisch (dark, firm, dry – dunkel, fest, trocken). Es wird als mangelhaft eingestuft und nur für minderwertige Produkte verwendet.

Was ist Dry Aged Beef?

Dry Aged Beef, also trocken gereiftes Rindfleisch, wird unter bestimmten Bedingungen gereift – wie zu Grossvaters Zeiten. Ganze Rinderrücken werden am Knochen aufgehängt und reifen offen. Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftzirkulation sind dabei entscheidend. Das Ergebnis ist ein nussiger, buttriger Geschmack, der einzigartig ist.

Warum macht man nicht nur Dry Aged Beef?

Der Schnittverlust liegt bei bis zu 25%, weil die dunkle Aussenschicht entfernt werden muss. Doch für die Qualität lohnt es sich. Wichtig ist aber, dass das Tier stressfrei getötet wurde – nur dann gelingt Dry Aged Beef.

Bei Ihnen geschieht die Tötung immer im Stall?

Ja. Selbst in modernen Schlachthanlagen wird zwar auf Stressreduktion geachtet, aber im Stall in der gewohnten Umgebung ist es aus meiner Sicht am entspanntesten.

Was tragen Sie dazu bei, dass das Tier am Tag der Tötung entspannt ist?

Nichts Spezielles. Wenn ich am Morgen in den Stall komme, bleiben alle ruhig. Das Tier, das für die Schlach-



Martin Räss prüft die Qualität der Schlachtkörper und zerlegt das Fleisch.



Die Tiere bewahren Ruhe, wenn der Landwirt sie auf der Weide besucht.

tung vorgesehen ist, bekommt wie alle anderen sein Futter. Ich locke es nur in den Tagen davor mit Salz an den vordersten Futterplatz. Am Stichtag steht es dann dort, wo die Tötung am einfachsten ablaufen kann.

Welche Rolle spielt das Tierwohl?

Ich bin ehrlich: Es stört mich nicht, wenn Tiere in den Schlachthof gehen. Aber für Rinder, die wirklich Top-Fleisch liefern sollen, ist Hoftötung die bessere Wahl.

Wem würden Sie die Hoftötung empfehlen?

Landwirten mit Qualitätsrindern, die Spitzfleisch liefern wollen. Für Hobbybauern lohnt es sich weniger, allein wegen der Bewilligungskosten von etwa 1500 Franken.

Wo kann man das Fleisch von «Ab Karlis» genießen?

Zum Beispiel im GILDE-Restaurant Rose in Rinkenbach und im Landgasthaus Rössli in Hundwil.

Wie bereitet man das perfekte Steak zu?

Das Fleisch salzen, dann zwei Stunden ziehen lassen. Gut abtrocknen, bevor es in die heisse Pfanne kommt – so entsteht eine schöne Kruste. Bei 65 Grad im Backofen ziehen lassen, bis 52 Grad Kerntemperatur erreicht ist, 10 Minuten ruhen lassen, mit Pfeffer würzen.

Was möchten Sie den Lesern noch mitgeben?

Fleisch ist ein hochwertiges Genussmittel und verdient mehr Wertschätzung. Landwirte und Metzger leisten harte Arbeit, die oft unterschätzt wird. Ich wünsche mir, dass Konsumenten wieder genauer hinsehen, woher das Fleisch kommt und wie es produziert wurde. Gutes Fleisch hat seinen Preis – und es lohnt sich, in Qualität zu investieren.

waidwerker.ch
larina-fleisch.ch



Die Kälber genießen ihr Leben im Freien.

Landwirtschaftsbetrieb: «Ab Karlis», Appenzell

Betriebsleiterpaar:
Martin und Lisi Räss
Tiere: 10 Mutterkühe mit
Kälbern und 30 Mastrinder
Ackerbau: Rollgerste, Hafer,
Dinkel, Emmer

Minnig Metzgerei – Tradition trifft Innovation

Seit über 60 Jahren steht die Minnig Metzgerei für Handwerkskunst und Qualität. Gegründet in Wald ZH, vereint das Familienunternehmen heute in Bubikon Tradition und moderne Technologien, um Köstlichkeiten auf höchstem Niveau anzubieten. Besonders stolz ist die Metzgerei auf ihr vielfältiges Sortiment, das von feinen Wurstspezialitäten über Delikatessen aus reinem Kalbfleisch, das ausschliesslich von regionalen Erzeugern stammt, bis hin zu veganen Fleischalternativen reicht. Küchenfertige Zubereitungen und Convenience-Produkte runden das Angebot ab. Dank modernster Anlagen und einer neuen Fotovoltaikanlage, durch welche sie eine nahezu CO₂-neutrale Energieversorgung haben, verbindet die Minnig Metzgerei traditionelle Handwerkskunst mit einem bewussten Blick auf die Zukunft.

Minnig Metzgerei AG, 8608 Bubikon,
055 246 15 85, minnig-metzgerei.ch



Die «LEGENDÄREN» wursten in der Werkerei im Breitenmoser Gustarium

Legendär sind sie beide – die St. Galler OLMA-Bratwurst von Schmid und die Appenzeller Siedwurst. Wie die Würste hergestellt werden, was ins Brät gehört, wie man es abfüllt und später richtig grillt oder siedet, lernt man in den Wurstseminaren im Breitenmoser Gustarium. Fachexperten vermitteln praxisnahes Wurstwissen auf interessante und informative Art. Nach Anleitung füllen die Kursteilnehmenden ihre Würste selbst ab und verschliessen sie wie Profis. Der Höhepunkt ist der Genuss. Die selbst gemachten Würste schmecken unvergleichlich frisch. Im

Seminar «Siedwurst wursten» wird die Appenzeller Siedwurst traditionell mit Chähörnli und Apfelmus serviert. Die OLMA-Bratwurst gibt es frisch vom Grill mit Bürli und auf Wunsch mit einem Salatbuffet. Lust bekommen? Infos und Anmeldung: gustarium.ch/kurse

Hauptsitz Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG,
Breitenmoser Gustarium, 9050 Appenzell Steinegg,
071 788 09 81, breitenmoser-metzgerei.ch | gustarium.ch



Appenzeller Fleisch und Feinkost setzt neu auf das Molkschwein

Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft bedeutet, Rohstoffe und Nebenprodukte bestmöglich zu verwerten. Naheliegender, dass die Appenzeller Fleisch und Feinkost AG – mit ihrem hohen Anspruch an Nachhaltigkeit – beides zusammenbringt: Restmolke, wertvolles Nebenprodukt der Käseherstellung, und Fleisch von bester Qualität. Das Fleisch erhält zuerst durch die Molke und dann durch die eigene handwerkliche Gewinnung mit weit schonenderer Abkühldauer eine einzigartige Reife, Geschmacksfülle und Saftigkeit.

Das Molkschwein geniesst, was früher Kurgäste ins Appenzellerland lockte: Molke, ein sehr wertvolles Nebenprodukt der Käseherstellung, reich an Eiweiss und Vitamin B12. Regional anfallende Restmolke wird so weiterverwertet und sinnvoll genutzt. Fleisch vom Appenzeller Molkschwein ist hochwertig, 100% lokal und nachhaltig – und ein gesunder, saftiger Festgenuss!

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



Geschmorte Schweinsbäggli

Gesamtzeit: 2 h 30 min Aktivzeit: 50 min

Zutaten 4 Personen

900 g Sellerie
2 Rüebli
2 Zwiebeln
800 g Schweinsbäggli (beim Metzger vorbestellen)
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL HO-Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenpüree
3 dl Madeira (oder Marsala)
2 dl Rotwein
5 dl Rinderfond
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
600 g blaue Kartoffeln
2 EL Butter
1 EL Mehl

Zubereitung

Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher ca. 7 cm Kreise ausstechen und beiseitelegen. Selleriereste in grobe Stücke schneiden. Rüebli und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Bäggli salzen und pfeffern, in erhitztem Öl im Bräter von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Gemüsewürfel zum Bratensatz geben und andünsten, Tomatenpüree kurz

mitrösten. Mit Madeira, Rotwein und Fond ablöschen. Lorbeer und Rosmarin beifügen, aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen während 2 Stunden weichschmoren. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, im Dampf weichgaren. Sellerierondellen im Siebeinsatz knapp weichdämpfen. Die Hälfte der Butter in die Pfanne, Sellerie darin schwenken, würzen, warmhalten. Fleisch aus der Sauce nehmen, warmhalten. Sauce durch Sieb passieren, restliche Butter und Mehl unterrühren, 5 Min. köcheln, würzen. Bäggli zurück in die Sauce legen. Auf vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.



Die Garnitur auf dem Bild sind feinste Selleriestreifen, in Öl goldbraun frittiert.

Qualität aus der Surselva

Seit 1933 steht der Familienbetrieb Lozza für hochwertige Bündner Spezialitäten – und das schon in der vierten Generation. Die CULINARIUM-zertifizierten Produkte wie der originale Andutgel, die Kartoffelwurst, Knoblauchwurst und Ligiongia Nera spiegeln die Werte des Hauses wider: Qualität, Nachhaltigkeit und Liebe zum Handwerk.



Die Metzgerei Lozza liegt an der Hauptstrasse direkt gegenüber vom bekannten Kloster Disentis.



Der originale Andutgel: die traditionelle Bündner Sonntagswurst nach dem Familienrezept

Die Fleischstücke werden nach alten Rezepturen rein luftgetrocknet – ein aufwendiger Prozess, der Geduld, Fachwissen und bis zu 60 Arbeitsschritte erfordert. Das günstige Bergklima und die Leidenschaft der Familie Lozza verleihen den Spezialitäten ihren unverwechselbaren Geschmack. Mit Herzblut und Stolz wird die Tradition des Grossvaters Giuseppe fortgeführt, der einst die älteste Fleischdörrerei der Surselva gründete und die Region mit seinen einzigartigen Produkten prägte. Die Köstlichkeiten sind entweder im Laden selber oder im Onlineshop erhältlich.

Metzgerei und Fleischdörrerei Lozza AG,
7180 Disentis/Mustér, 081 947 51 05, metzgerei-lozza.ch



Roman Schmid Metzgermeister
in 4. Generation seit 1894

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 Geschenkideen bis hin zum frisch hauchdünn aufgeschnittenen Schinken. Ob Coppa, Landrauchschinken, 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





Auf 150 Bauernhöfen in der Schweiz wachsen die Tiere exklusiv für die frifag märwil ag auf.

Poulet und Truten – regionaler Genuss für jede Jahreszeit

Gutes Fleisch beginnt mit guter Haltung und einer regionalen Wertschöpfungskette – das weiss die frifag märwil ag genau. Auf 150 Schweizer Bauernhöfen setzt die frifag märwil ag auf höchste Qualitätsstandards, die weit über den vorgeschriebenen Normen liegen. Mit ausgewogenem, natürlichem Futter aus der eigenen Mühle, der Aufzucht auf Vertrags-Bauernhöfen, der hochmodernen Verarbeitung sowie der eigenhändigen Auslieferung werden Qualität und Frische garantiert. Diese Sorgfalt zum Produkt zeigt sich im Geschmack: Das Fleisch ist besonders zart, saftig und bekömmlich. All das schätzen die langjährigen Kunden der Marke frifag – ob Metzgereien, Restaurants oder Privatkundschaft.

Abwechslungsreiches Sortiment

Das Sortiment der frifag märwil ag bietet für jeden Anlass das Richtige: Pouletbrüstli, Spiessli, Geschnetzeltes und

Spezialitäten, wie z.B. Ailerons und Feuersteak, werden von Gästen und Familienmitgliedern gleichermaßen geschätzt. Küchenprofis greifen zum ganzen Poulet und zaubern daraus gleich mehrere Gerichte.

Allrounder auf dem Teller

Aufgrund der vielseitigen Zubereitungsarten ist Geflügelfleisch ein wahrer Allrounder: Es passt zu schnellen Alltagsgerichten wie Currys und zum beliebten Fitness-teller, macht im Sommer auf dem Grill als Spiessli oder Schenkel eine super Figur und ist perfekt für Eintöpfe und Schmorgerichte in der kalten Jahreszeit. Mit seinem milden Geschmack und seinem geringen Fettgehalt bietet sich Geflügelfleisch für die leichte und kreative Küche an, überzeugt aber auch als ganzes Grillpoulet. Von klassisch bis modern, von regional bis international – Geflügelfleisch der frifag märwil ag wird den unterschiedlichsten Kochideen immer gerecht.

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

Poulet-Partyfiletspiessli – ein grosser Star aus dem Produktesortiment der Marke frifag.





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 Ribelmais-poularde. 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 Standard-poulet 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 Ribelmaisfeld. 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 gefluegelgourmet.ch bestellen.

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

Familie Sturzenegger mit Mutter Annelies und Tochter Karin sowie Walter, Peter und Ueli. Letzterer (rechts) hat die Standortleitung der Sturzenegger Metzgerei Mörschwil übernommen.



Sturzenegger Metzgerei: Das Erfolgsgeheimnis einer starken Familie

Peter Sturzenegger, Präsident der Sortenkommission Appenzeller Fleischspezialitäten, ist mit seiner Frau Annelies Sturzenegger Inhaber und Geschäftsführer des Gasthauses Ochsen Schwellbrunn sowie der drei Sturzenegger Metzgereien in Schwellbrunn, Waldstatt und Mörschwil. Letztere hat Sohn Ueli in der 4. Generation übernommen. Schon im Kindergarten zeichnete er seinen grössten Wunsch sich selbst als Metzger – aber nicht allein, sondern mit seiner Familie. Der Familiensinn Sturzenegger ist stark und auch unternehmerisch ziehen sie am gleichen Strick.

Uelis Geschwister Walter und Karin wirken im Geschäft ebenso tatkräftig mit. «Unsere Kinder mussten von Anfang an mitarbeiten und Verantwortung übernehmen. Es ist wichtig, dass man die Jungen nachnimmt, sie aber nicht bevorzugen», erklärt Peter Sturzenegger. So kann sich sein Sohn Ueli als Standortleiter in Mörschwil entfalten: «Für mich ist die Geschäftsübernahme eine grosse Chance, mich selbst zu verwirklichen und an neuen Erfahrungen zu wachsen.»

Sturzenegger Metzgerei, 9103 Schwellbrunn,
071 351 32 32, metzgerei-schwellbrunn.ch

Nachhaltiges Fleisch aus Toggenburger Landschweinen

Vor zehn Jahren eröffneten Silvia und Reto Rust die Metzgerei Rust mit der Vision, handwerkliche Tradition mit innovativen Produkten zu verbinden. Sie arbeiten eng mit Bauern aus dem Raum Alpstein und Churfürsten zusammen, die ihre Tiere artgerecht und respektvoll halten. Dadurch entstanden Spezialitäten wie der Waldrauchschinken und der Buezerspeck – beides Delikatessen aus den Toggenburger Landschweinen.



Der Waldrauchschinken, hergestellt aus dem Stotzen, wird mit Buchenholz geräuchert, gewürzt und etwa acht Monate getrocknet. Er ist besonders mürbe und weich, und die dezente Rauchnote lässt den natürlichen Fleischgeschmack perfekt zur Geltung kommen. Der Buezerspeck stammt aus der Schulter des Schweins und überzeugt ebenfalls mit zarter Textur und ausgewogener Würze. Die Veredelung weniger bekannter Teile wie des Stotzens und der Schulter steigert die Wertschöpfung nachhaltig, da das gesamte Tier genutzt wird. So trägt die Metzgerei Rust zur verantwortungsvollen Tierverwertung bei.

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



Hochwertige Ursprungsprodukte mit Tradition

Die Qualitätszeichen AOP und IGP haben in den letzten 25 Jahren dazu beigetragen, das Vertrauen in Produkte mit Herkunftsnachweis aufzubauen und das kulinarische Erbe der Schweiz zu bewahren.

Mit dem Register der Ursprungsbezeichnungen (AOP) und geografischen Angaben (IGP) lassen sich landwirtschaftliche Produkte durch das Bundesamt für Landwirtschaft schützen, zu deren prägenden Eigenschaften ihre geografische Herkunft gehört. Erhält ein Produkt diesen Schutz, darf sein Name ausschliesslich von Produzenten im definierten geografischen Gebiet benutzt werden. Allerdings unter der Bedingung, dass sie sich konsequent an die Vorgaben des sogenannten Pflichtenhefts halten.

Regionale Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

Das Kürzel AOP steht für «Appellation d'Origine Protégée» und heisst auf Deutsch «geschützte Ursprungsbezeichnung». Regionale Spezialitäten, die dieses Qualitätszeichen tragen, garantieren dem Konsumenten, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt. Der Rheintaler Ribelmais AOP zum Beispiel ist eine alte Maissorte, die unter diesem Namen nur verkauft werden darf, wenn sie in den St.Galler Regionen Rheintal, Werdenberg, Sarganserland sowie im Fürstentum Liechtenstein und in einigen angrenzenden Bündner Gemeinden angebaut wird.

Traditionelle Spezialitäten mit geschützter

Herkunftsbezeichnung

Das Qualitätszeichen IGP (Indication Géographique Protégée) zeichnet Produkte mit geschützter geografischer Angabe aus. Diese Spezialitäten werden in der definierten Herkunftsregion nach strengen Vorgaben verarbeitet oder veredelt, wobei das Rohmaterial auch aus anderen Schweizer Regionen stammen darf. Ein Beispiel ist die St. Galler Bratwurst IGP, die zwingend in den Kantonen SG, AI, AR oder TG produziert werden muss und diverse Vorgaben zu Grösse, Gewicht, Farbe und Rezeptur erfüllt. Das Fleisch darf aus der gesamten Schweiz stammen.

Aufwertung der Region

In der Schweiz gibt es 25 AOP- und 16 IGP-Produkte. Die letzten Produktbezeichnungen, welche darunter geschützt wurden, sind der Jambon de la Borne AOP (Chämi-Schinken aus dem Kanton Fribourg) und die Boutefas, eine grosse Waadtländer Rohwurst. Der Absinth aus dem Val-de-Travers bewirbt sich um das IGP-Label. Solche Produkte schaffen nachweislich Arbeitsplätze, stärken das touristische Image der Regionen und sind eine Attraktion für das Gastgewerbe.

Schwefelbohnen-Mousse auf Chips aus Rheintaler Ribelmais AOP

Ergibt ungefähr
20 Apérohäppli

Zutaten

20 Ribelmais-Chips
75 g trockene oder
200 g gekochte
Schwefelbohnen
oder Cannellinibohnen
40 g Baumnüsse
20 g Hanfnüssli
75 g Randen, gekocht
und geschält
35 ml Randensaft
12 Tropfen Tabasco
½ EL Nussöl
½ EL Honig
½ EL Zitronensaft
1 TL Salz
1 Bund Peterli

Zubereitung

Die gekochten und geschälten Randen grob würfeln und mit allen anderen Zutaten ausser den Ribelmais-Chips und den Peterli im Food Processor zu einer feinen Mousse verarbeiten. Ist kein Food Processor vorhanden, kann mit dem Stabmixer püriert werden. Die Masse wird dann weniger fein und muss anstatt mit dem Spritzsack mit einem Messer oder Löffel aufgestrichen werden. Die Mousse kurz vor dem Servieren auf einzelne Ribelmais-Chips dressieren und mit etwas Peterli dekorieren. Bleibt der Apéro lange stehen, können die Ribelmais-Chips leicht aufweichen. In diesem Fall empfiehlt es sich, die Mousse auf getoasteten Brotecken zu servieren. Alternativ kann die Mousse auch als Dip zu Gemüsestängeli serviert werden.

Hier sind die Ribelmais-Chips erhältlich





**Echt schweizerisch.
100% mein Geschmack.**

 Geschützte Ursprungsbezeichnung
Appellation d'Origine Protégée

 Geschützte geografische Angabe
Indication Géographique Protégée

| | Eintrag |
|---|----------|
| 1. L'Étivaz 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 2024

Die beeindruckende wirtschaftliche Bedeutung der Schweizer AOP- und IGP-Spezialitäten wird durch folgende Zahlen hervorgehoben: 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 · 1,6 Mrd. CHF Umsatz

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 Brüggl 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



Gebeizte Lachsforelle vom CULINARIUM-König 2025

Rezept von Thomas Schenk,
CULINARIUM-König Gastronomie 2025
Gasthaus zum Trauben, Weinfelden



Zutaten für 4 bis 6 Personen

| | |
|--------|------------------------------------|
| 1 kg | Lachsforelle, ohne Gräte, mit Haut |
| 250 g | Zucker |
| 250 g | Salz |
| 250 g | Randen, gedämpft, mit Schale |
| 1 EL | Senfsamen, getrocknet |
| 1 Bund | Dill |
| 1 Stk. | Zitrone, Abrieb |
| 1 Stk. | Orange, Abrieb |

Zubereitung

- 1 Filet trocken tupfen, Steckgräten mit einer Pinzette entfernen. Randen in grobe Würfel schneiden, fein mixen. Randenpüree, Zucker, Salz, Senfsamen und Abriebe mischen.
- 2 Eine Gratinform mit der Hälfte der Beize bedecken, Fischfilet mit der Hautseite nach unten in die Beize legen. Die restliche Beize auf der Fleischseite der Filets verteilen. Gehackten Dill darüber streuen.
- 3 Zugedeckt im Kühlschrank für 24 h ziehen lassen. Danach das Filet wenden, wieder abdecken.
- 4 Nach 48 h ist die Lachsforelle fertig gebeizt. Filet aus der Beize nehmen, unter fließend kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- 5 Anrichten: Filet dünn tranchieren, nach Belieben mit Randen-Carpaccio, Meerrettich-Frischkäse und Kräuteröl servieren.

Premium-Genuss mit gutem Gewissen für alle

LocalFish bietet gesunden, nachhaltigen Premium-Fisch aus der Region zu erschwinglichen Preisen und trägt damit aktiv dazu bei, dass Schweizer Fischprodukte wieder mehr auf den Tellern landen. Das Unternehmen richtet einen klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und Qualität. Die Fischprodukte von LocalFish sind nicht nur von hervorragendem Geschmack, sondern auch frei von Mikroplastik, Antibiotika und Beifang. Dabei wird auf umweltschonende Produktionsmethoden gesetzt, die den natürlichen Lebensraum der Tiere respektieren. Modernste Technologien ermöglichen eine CO₂-neutrale Produktion, und 99,5 Prozent des verwendeten Wassers werden wiederaufbereitet. Die Zucht erfolgt in eigenen Zuchthäusern, wodurch das Tierwohl in jeder Phase des Prozesses garantiert wird. Durch den Verzicht auf Importe bietet LocalFish eine nachhaltige und ressourcenschonende Alternative, die sowohl dem Menschen als auch der Umwelt zugutekommt.

LocalFish AG, 8197 Rafz,
044 545 54 88, localfish.ch





Klimawandel als Chance? Bernecker Winzer sind zuversichtlich

Der Klimawandel bedeutet nicht nur mehr Wärme und damit süssere Trauben, sondern auch Wetterextreme, was den Rebbau fordert. Dennoch sehen die beiden Winzer Ralph Heule und Christoph Schmid die Chancen und zeigen Innovationsgeist. Dank neuer Rebsorten und längerfristigen Investitionen blüht der Bernecker Weinbau – und die Qualität der Weine erreicht neue Höhen.

Text: Selina Müller

«Man muss mit den Veränderungen mitgehen und investieren.» Dieses klare Statement stammt von Ralph Heule, Önologe und Inhaber der Wein Berneck GmbH. Wie viele seiner Kollegen sieht er die Auswirkungen des Klimawandels nicht nur als Herausforderung, sondern auch als Chance für den Weinbau. Durch die veränderten klimatischen Bedingungen sieht er sich jedoch gezwungen, gezielt auf neue Sorten wie Merlot, Zweigelt und Tempranillo zu setzen. «2024 hatten wir perfekte Trauben, wie gemacht

fürs Foto», berichtet Heule.

Die Folgen der wärmeren Bedingungen zeigt er klar auf: Während Sorten wie Pinot noir bei starker Hitze schnell zu unerwünscht hohen Alkoholgehalten neigen, profitiert der Merlot von der Sonne. «Je nach Sorte können die Trauben mit der Wärme besser umgehen. Bei Merlot macht auch viel Sonne nicht zu viel Öchsle», erklärt er.

«Der mediterrane Weingürtel wandert nach Norden.» Mit diesem Satz beschreibt Christoph Schmid, Geschäftsführer



Ralph Heule, Önologe und Inhaber
der Wein Berneck GmbH.

«Wir müssen gute Weine machen und uns an die Veränderungen anpassen. Wir haben hier in Berneck gute Voraussetzungen. Ich bin sehr zuversichtlich.»

Ralph Heule

«Wenn es nicht zu extrem wird, können wir im Zuge der Klimaverschiebung mit dem Wein qualitativ einen weiteren Sprung machen.»

Christoph Schmid

von tobias wein.gut., die langfristigen Veränderungen durch die Klimaerwärmung. Auch er setzt vor allem auf Zweigelt und Merlot, wobei er das Glück hat, dass sein Vater 1991 bereits Merlot gepflanzt hat, jedoch noch nicht im Hinblick auf den Klimawandel, sondern weil er eine Alternative zum Pinot noir wünschte. Den Pinot pflanzt Christoph Schmid stattdessen neu auch an kühleren Lagen, wo früher Weissweintruben wuchsen.

Herausforderungen und Innovationen

Die Anpassung an die neuen klimatischen Gegebenheiten erfordert nicht nur Neupflanzungen, sondern auch Investitionen in die Infrastruktur. Ralph Heule berichtet: «Wir haben in neue Unterlagen investiert. Eine Unterlage ist die Wurzel des Setzlings. Die von uns gewählt sind trocken tolerant und werden nicht von der Reblaus angegriffen.» Im Zuge der Neupflanzungen hat er gleichzeitig auf Terrassenbau umgestellt, damit besser mit Maschinen gearbeitet werden kann. Auf die sich verändernden Witterungsbedingungen reagiert hat er mit neuen Hagelnetzen. Diese schützen die Trauben nicht nur vor Hagel, sondern auch vor Vögeln und Starkregen.

Von den extremen Wetterereignissen spricht auch Christoph Schmid: «Das Problem ist nicht nur der Hagel, son-



Christoph Schmid,
Geschäftsführer
und Weinmacher
tobias wein.gut.

dern auch die Schäden, die nach langer Trockenheit durch heftigen Regen entstehen.» Schluckt der Boden den Regen nicht mehr, können ganze Rebhänge abrutschen. Wenn Niederschlag die Trauben aufschlitzt, sind Essigfliegen und Wespen nicht weit.

Auch der Pflanzenschutz muss neu gedacht werden. «Bei trockenem Wetter benötigt man weniger Spritzmittel, bei

Merlot: Wärmeliebende
Rotweinsorte, die durch
milde Tannine (natürliche
Gerbstoffe) und fruchtige
Eleganz besticht.



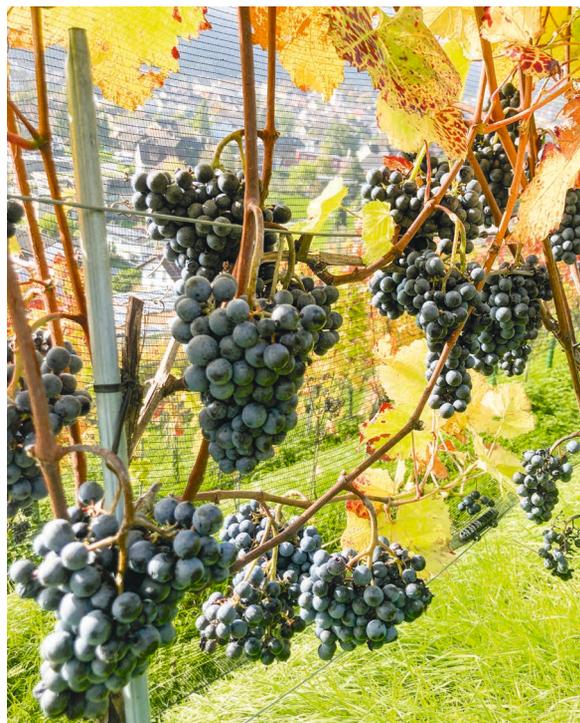
viel Regen jedoch mehr», sagt Schmid. «Wir arbeiten mit Drohnen, was in Steillagen effizienter ist. Leider eignen sich diese jedoch weniger gut für die zum Teil dickflüssigeren biologischen Spritzmittel, mit denen ich so viel wie möglich arbeiten möchte.»

Ein optimistischer Blick nach vorn

Trotz der Herausforderungen blicken beide Winzer optimistisch in die Zukunft. «Die Klimaerwärmung ermöglicht einen weiteren Qualitätssprung», meint Schmid. «Wir sind heute schon im Hochsegment unterwegs und können dies noch weiter ausbauen.» Ralph Heule sieht es ähnlich: «Mit Sorten wie Merlot oder Tempranillo sind wir gut aufgestellt. Der Schweizer Weinbau hat grosses Potenzial.» Mit Innovationsgeist und Weitblick beweisen die Bernecker Winzer, dass selbst ein forderndes Thema wie die Klimaveränderung positive Entwicklungen hervorbringen kann und im Zuge dessen auch grossartige Weine.



Zweigelt: Wärmeanpassungsfähige Rotweinsorte mit intensiven Aromen und vollmundiger Struktur.



Das Haus des St. Galler Weins: Einzigartige Vielfalt entdecken

Im Haus des Weins in Berneck lässt sich die überraschende Vielfalt des Weinkantons St. Gallen unter einem Dach erleben. Ob Torkelfest, Degustationen, Seminare oder Wine & Dine – Weininteressierte erwartet ein vielfältiges Angebot. Direkt nebenan gedeihen im kleinsten Rebberg des Kantons 31 St. Galler Rebsorten.

Im spektakulären Weinkeller, der an einen Sakralbau erinnert, präsentieren 20 Weinbaubetriebe aus den drei wichtigsten Anbauregionen rund 100 ihrer besten Weine. Zwischen Zürichsee, Bodensee und dem Alpenrheintal entstehen dank hervorragender Bedingungen Weine, die auch international konkurrenzfähig sind. Neben Klassikern wie Pinot noir und Müller-Thurgau überraschen moderne pilzresistente Sorten wie Cabernet Jura oder Johanniter.

Der wenig bekannte önologische Reichtum lässt sich bei Führungen oder an den offenen Samstagen (11 bis 20 Uhr) entdecken. Das stilvolle Ambiente lädt zum Probieren ein – bei schönem Wetter auch unter freiem Himmel mit Blick auf die Rebberge. Weinliebhaber bleiben mit dem Newsletter unter hausdesweins-sg.ch stets informiert. 2025 stehen spannende Veranstaltungen zu Anbau, Aromen,



Kulinarik und Kultur auf dem Programm. Moderne Räume mit zeitgemässer Infrastruktur eignen sich zudem für Feiern, Seminare, Konzerte oder Vernissagen. Dieser Leuchtturm der Ostschweizer Regionalbewegung wurde durch die Zusammenarbeit der Ortsgemeinde Berneck, des Trägervereins CULINARIUM und des Branchenverbands St. Galler Wein realisiert. Unterstützt wurde das Projekt vom Kanton St. Gallen und dem Bund.

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



Auszeichnung von höchstem Stellenwert

Berneck – ein idyllisches Dorf im St. Galler Rheintal, umarmt von steilen Reblagen, ist die grösste Weinbaugemeinde des Kantons und Heimat des «tobias wein.gut.»

Das nun bereits in der fünften Generation geführte Rheintaler Weinbauunternehmen konnte in diesem Jahr zum wiederholten Mal einige der renommiertesten Schweizer Weinzeichnungen entgegennehmen. Die Auszeichnung des «tobias MERLOT» sticht dabei aus den insgesamt neun erhaltenen Medaillen ganz speziell hervor. An der hoch angesehenen und renommierten «Expovina Wine Trophy 24» wurde der reinsortige Merlot mit Jahrgang 2018 zum zweitbesten Rotwein der Deutschschweiz gekürt. Damit reiht sich der Rheintaler in die «Best of Deutschschweiz Rot»-Serie ein, was das gesamte Team rund um Weinmacher und Geschäftsführer Christoph Schmid mit grossem Stolz erfüllt. Degustieren Sie den ausgezeichneten AOC-Tropfen auf dem Weingut an der Hinterburgstrasse 24 in Berneck oder bestellen Sie ihn sich unter tobias-weingut.ch direkt in Ihr Haus.

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

Weingut Zünd – im Einklang mit der Natur

Das Weingut Zünd in Altstätten ist seit Januar 2024 Bio-zertifiziert und setzt auf Nachhaltigkeit sowie naturnahen Weinbau. Im Rebberg fördert das Team mit neuen Ökoflächen die Biodiversität und kultiviert robuste Sorten wie Sauvignac, Cal 1-28 und Souvignier Gris. Ein Highlight ist die 2024 errichtete Vitiforst-Anlage, in der Reben, Bäume und Kräuter zusammen wachsen, um ein vielfältiges und beständiges

Ökosystem zu schaffen. Besucher erleben den nachhaltigen Ansatz von der Traube bis ins Glas und können in der Vinothek bewährte Klassiker und spannende Neuheiten verkosten.

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



Flauder-Risotto

Zutaten

- 1 El Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 400 g Risottoreis
- 3 dl Prosecco
- 2 dl Flauder Original
- 7–9 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. Circa 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Flauder Sirup, Mascarpone und Parmesan daruntertermischen. 1 dl Prosecco dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieses Rezept kann beliebig saisonal verfeinert werden, zum Beispiel mit Safran, Spargeln 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 nach Holunderblüten schmeckt, trägt seit 2002 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

Sonnenbräu ist eine unabhängige Brauerei, die seit fünf Generationen von der Gründerfamilie geführt wird. Jährlich werden in Rebstein rund drei Millionen Liter Bier produziert. Sonnenbräu war die erste Schweizer Brauerei, die CULINARIUM-zertifiziertes Bier anbot. Seit 20 Jahren verwendet sie regionale Braugerste und Schweizer Hopfen.



Das Rheintaler Maisbier «Ribelgold» wird hergestellt aus «Ribel» (Rheintaler Mais), feiner Rheintaler Braugerste, Schweizer Aromahopfen und mit dem Wasser des Rheintals.

Seit 1999 stellt Sonnenbräu auch Whiskys her, die in alten Bierkellern und in der Kristallhöhle reifen. Bis zu sieben Sorten Swisslander Whisky und limitierte Editionen betonen ihre Exklusivität. Mit Innovationskraft, modernen Anlagen, striktem Energie- und Ressourcenmanagement sowie 40 Mitarbeitern behauptet sich Sonnenbräu seit über 130 Jahren erfolgreich im Markt.

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



Sardona – Alpenfrische im Glas

Die Mineralquellen Mels AG fördert eine nachhaltige Trinkkultur in der Schweiz. Mit naturbelassenem, reinem Alpen-Mineralwasser aus der Bergwelt des UNESCO-Welterbes Sardona und einer innovativen Produktpalette möchte das Unternehmen den Markt bereichern. Im Mittelpunkt steht Piz Sardona, ein basisches Mineralwasser, das die Essenz der Schweizer Hochalpen einfängt. Ergänzt wird das Sortiment durch Erfrischungsgetränke wie das zuckerarme Yuzu Soda und das nachhaltige St. Galler Gebirgswasser aus den Quellen rund um Mels. Ziel ist es, eine regionale und klimaneutrale Alternative zu internationalen Getränkegiganten zu bieten.

Mineralquellen Mels AG, 8887 Mels,
081 720 19 32, mineralquellen-mels.ch



Weinraritäten aus Leidenschaft

Der Önologe Tom Kobel kreiert mit Leidenschaft und viel Know-how edle Weinraritäten. Im Ochsentorkel in Thal können Gäste besondere Tropfen geniessen, die mit Hingabe und Erfahrung am Buechberg angebaut werden. Tom Kobel pflegt dort teils sehr alte Rebstöcke und sieht den Weinberg nicht nur als Produktionsstätte, sondern auch als wertvolle artenreiche Kulturlandschaft, die er mit Respekt biologisch bewirtschaftet. In der hauseigenen Vinothek können 14 verschiedene Weine gekauft werden. Dabei erhält man spannende Einblicke in den faszinierenden Entstehungsprozess des Weins.

Ochsentorkel Weinbau AG, 9425 Thal,
071 888 57 52, ochsentorkel.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 Connaisseurs. 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, seiner Frau Anita (Bild) 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

Das Beste aus dem Apfel.

Naturreine Apfelsaftgetränke nach alter Familientradition – die Familie Möhl in Arbon ist seit fünf Generationen dem Saft-handwerk 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

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 Kultgetränk aus dem Glarnerland

Das unverwechselbare Schweizer Erfrischungsgetränk aus dem Herzen der Glarner Alpen genießt Kultstatus bei Konsumentinnen und Konsumenten. Der Elmer-Citro-Brunnen auf dem Quellenweg ist ein Highlight für Besucherinnen und Besucher von nah und fern.

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-Welt-

naturerbes «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.

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

Erlebnistipp

Der eineinhalb Stunden dauernde Elmer-Citro-Quellenweg bietet Panoramablicke entlang aktiver und inaktiver Quellen. Hier erfährt man Wissenswertes zum Thema Mineralwasser, zur Geschichte von Elmer Citro und sogar zur geheimen Rezeptur. Kostenlose Erfrischung am Elmer-Citro-Brunnen inklusive.





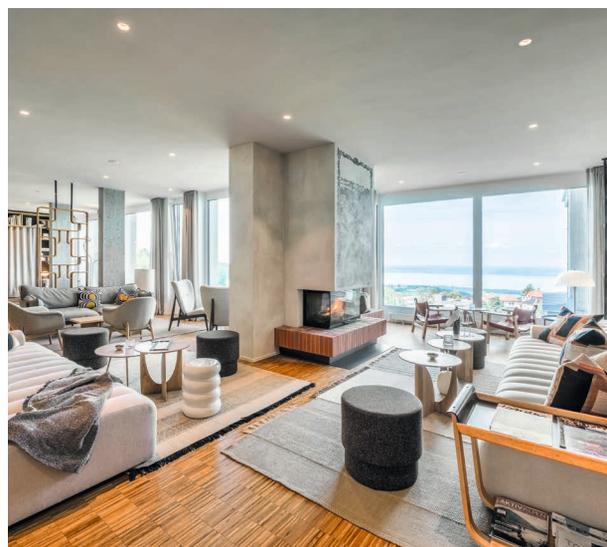
Restaurant ACHT: Höhenflüge mit Seesicht

Ein modernes und doch behagliches Ambiente empfängt die Gäste im Hotel Heiden – frisch, einladend und voller Wohlfühlatmosphäre. Im hauseigenen Restaurant ACHT werden die Gäste mit traumhafter Weitsicht und kulinarischem Genuss verwöhnt. Wo Achtsamkeit authentisch gelebt wird und warum der Ort zum Entspannen einlädt.

Die Glasfront mit Blick zum Bodensee gibt einem das Gefühl, über der Landschaft zu schweben. Dieser Höhenflug wird im Restaurant ACHT im Hotel Heiden durch die dazu servierten Gerichte noch mehr beschwingt. Denn der Name ACHT kommt von Achtsamkeit. Ein Wort, das derzeit viel verwendet, hier in Heiden jedoch wirklich gelebt wird. Für die Kulinarik bedeutet dieses Credo, dass bewusst mit frischen, regionalen Zutaten gekocht wird. Es führt aber noch viel weiter: Achtsamkeit spürt der Gast hier vom ersten Augenblick an beim Betreten des grosszügig gestalteten Eingangsbereichs, beim Betrachten des stilvollen Interieurs und beim herzlichen Empfang durch die authentischen Gastgeberinnen und Gastgeber.

Zwei von drei Geschäftsleitungsmitgliedern im Hotel Heiden sind Frauen, was immer noch eine Seltenheit ist und vielleicht auch zur Sanftheit des Ambientes beiträgt. Der Ort hat aber seit jeher seine Magie. Schon vor 100 Jahren kamen Kurgäste nach Heiden, um die Aussicht und die wohlthuende Luft zu geniessen. Das Hotel Heiden feiert seinen 50. Geburtstag und lädt anlässlich dieses Jubiläums am 14. Juni 2025 zum Tag des offenen Hotels ein. Zudem findet alle zwei Monate ein Appenzeller Abend mit Musik und Spezialitätenbuffet statt. Die traditionellen Werte, kombiniert mit dem modernen Komfort und der herausragenden Küche, bieten das perfekte Verwöhnprogramm, egal ob für Familie, Freunde oder auch Geschäftsreisende, die sich eine Pause gönnen möchten.

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





Kartause Ittingen – lokale Genüsse in historischer Kulisse

Auf diesem besonderen Flecken Erde verbinden sich klösterliche Werte wie Kultur, Spiritualität, Bildung, Fürsorge, Gastfreundschaft und Selbstversorgung auf einzigartige Weise. Der gelebte klösterliche Wert der Selbstversorgung hat Geschichte. Schon vor 900 Jahren wurde auf demselben Boden Getreide angebaut und Vieh geweidet.

Die Kartause Ittingen ist ein ehemaliges Kartäuserkloster und beliebtes Ausflugsziel. Hinter historischem Gemäuer befinden sich prachtvolle Gärten, ein Hotel, ein authentisches gastronomisches Angebot, ein grosser Seminar- und Bankettbereich sowie zwei Museen. Daneben betreibt die Kartause Ittingen auch heute einen Gutsbetrieb mit Obst-, Wein- und Ackerbau, Milchwirtschaft und Viehzucht, eine Käserei, eine Metzgerei, eine Gärtnerei und eine kleine Forellenzucht.

Kulinarisches und Wein aus dem «0-Kilometer-Umfeld»

Rund 200 Produkte werden vor Ort für das Restaurant und den Klosterladen produziert. Damit wird eine 0 km-Philosophie zelebriert, die durch die wegfallenden Transportwege lokalen, saisonalen und authentischen Genuss verspricht. Wenn die Hauptzutaten eines Gerichts ausschliesslich aus eigener Produktion stammen, erhält es den 0 km-Stempel. Ein Klassiker ist der 0 km-Burger: mit Ittinger Rindfleisch,

Speck, Hofkäse, Essiggurken, Apfel-BBQ-Sauce und wahlweise einem Spiegelei der glücklichen Freilandhühner. Dabei legt die Milch für den Hofkäse nur 300 Meter vom Melkstand bis in die Käserei zurück. Die Nostranogurken gedeihen auf den Feldern der Gärtnerei und werden in der Küche in einem geheimen Essiggewürzwasser eingelegt. Was auf dem gleichen Land wächst, passt auch dem Gaumen: Ittinger Wein ist der ideale Begleiter zu einem «0-km-Menü» und offenbart eine Symbiose aus Geschmack, Erlebnis und nachhaltig gutem Gefühl.



Kooperation, Wille und Kommunikation

0-km-Philosophie klingt schön, erfordert aber viel Engagement. Selbstversorgung bedeutet Planung und ständige Kommunikation aller Beteiligten, damit die gewünschten Produkte zur richtigen Zeit angebaut, in entsprechender Menge geerntet und bei reicher Ernte sinnvoll verarbeitet werden können. Wo der eigene Gutsbetrieb nicht liefern kann, greift die Kartause Ittingen zu 95 Prozent auf Schweizer Produkte zurück – vorzugsweise aus einem Umkreis von fünf bis zehn Kilometern. Viele der 260 Mitarbeitenden sind in die Produktion und Verarbeitung involviert und finden in ihrer Arbeit Sinnhaftigkeit und gewiss auch etwas Stolz.

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



Restaurant Helvetia: Kulinarik aus St. Gallen

Zentral in der Stadt St. Gallen befindet sich das Restaurant Helvetia, ein Treffpunkt für Menschen, die liebevoll zubereitete Speisen schätzen und sich für die dahinterstehenden Produkte interessieren.

Transparenz und Regionalität sind dem Wirtepaar Svenja und Adrian Nessensohn mit Tobias Hess als Gastgeber und Sommelier, sehr wichtig. Im Helvetia bieten sie den Bauern und Produzenten eine Plattform und servieren elegante, besondere Gerichte in geselliger Atmosphäre. Bewusst schärfen sie das Bewusstsein ihrer Gäste für Qualität, Lokalität und Nachhaltigkeit.

Restaurant Helvetia, 9000 St. Gallen,
071 277 21 27, helvetia-sg.ch



Die beiden Gastgeber Svenja und Adrian



Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an Geschäftsführer Adrian Nessensohn:

3 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

Wir holen das Gemüse und Obst vom Wochenmarkt (Sager aus Lömmenschwil; Thurnheer aus St. Margrethen und Troxler aus Untereggen; Landfrauen, Häggenschwil). Unser Fleisch kommt aus dem Thurgau (SchrofenRind), unser Fisch vom Kundelfingerhof oder aus dem Bodensee und die Eier von Mock in Abtwil, das Geflügel von Geflügel Gourmet aus Mörschwil.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Auf alle! Natürlich sind Seltenheiten wie Wild vom Jagdverein Hemberg Ost oder regionale Chayote, Mispeln, Bibernelrosen und Ölweide etwas Besonderes. Ausserdem sind wir auch stolz, die Produkte vom Hof der eigenen Familie anbieten zu können (Bruder Kay Nessensohn, Lauftenhof, Lengwil, Demeter- und Bio-zertifiziert).

Welche besonderen Strategien verfolgen Sie punkto Nachhaltigkeit?

Wir beziehen grünen Strom, versuchen, auf Folie/Plastik zu verzichten, arbeiten, wenn möglich, Nose to Tail bzw. Root to Leaf und mit Secondcuts.

Restaurant Anker: Oase der Genüsse

Im «Anker» verschmelzen die Leidenschaften des Gastgeberpaars Myrtha und Daniel Geiger für Ambiente und kulinarischen Genuss.

Wer die Wohlfühlatmosphäre des «Ankers» betritt, merkt: Hier wird an der Gestaltung des Ambientes nichts dem Zufall überlassen. Dieses wird von der gelernten Floristin Myrtha Geiger immer wieder neu gestaltet. Ihr Ehemann Daniel Geiger lebt seine Passion in der Küche aus und sorgt für raffinierte Menüs, deren Zutaten von so nah wie möglich bezogen werden. Die Aussicht auf den Alpstein von der Gartenterrasse aus oder durch die verglaste Front umhüllt die Gäste ganz im Heimatgefühl fürs Appenzellerland.

Restaurant Anker, 9050 Appenzell Schlatt
071 787 14 12, anker-unterschlatt.ch



Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an die Gastgeber Myrtha und Daniel Geiger:

3 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

Im Umkreis von fünf Kilometer: Mineralquelle Gontenbad, Appenzeller Fleisch und Feinkost AG, Steinegg.

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Sämtliches Frischfleisch und Wurstwaren.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Spezialitäten der Mosterei Kobelt aus Marbach, Goba-Produkte, Alpsteingeflügel.



Hotel Hecht Rheineck

Das Hotel Hecht in Rheineck ist seit Herbst 2024 in neuen Händen: Linda Gmeiner aus dem Vorarlberg und Lars Mollinger aus Dresden haben übernommen. Zuvor haben sie fünf Jahre lang den «Papagei» in St. Gallen geführt.

Regionalität ist der neuen Geschäftsführung sehr wichtig. So gehen sie beim Wareneinkauf auf die lokalen Bauern zu. Die gutbürgerliche Küche, bekannt aus dem «Papagei», soll erhalten bleiben. Ihr wichtigstes Credo: «Wenn unsere Gäste und Mitarbeitenden glücklich sind, dann sind wir es auch.»

Hotel Hecht, 9424 Rheineck,
071 888 29 25, hotelhecht-rheineck.ch



Kurze Transportwege konkret – vier Fragen an Lars Mollinger:

4 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

In unmittelbarer Nähe, zum Beispiel Gemüse Risch (500 m) sowie Caviezel Mosterei und Käse (5 km) und Bianchi und Zellweger Comestibles (5 km).

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Alles Fleisch, Gemüse und alle Molkereiprodukte.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Auf unser täglich frisch zubereitetes Gemüse von den Bauern aus der nahen Umgebung.

Was liegt Ihnen besonders am Herzen?

Dass Gäste als Fremde kommen und als Freunde gehen.



im *Culinarium*

Hotel Sonne Altstätten: Gutbürgerlich und familiär

Im Herzen des malerischen Städtlis gelegen, empfängt das Hotel Sonne in Altstätten seine Gäste mit einem heimeligen Ambiente. Das Restaurant ist bekannt für seine Cordons bleus und «Sonnentöpfe».

Das Familiäre liegt der Gastgeberfamilie besonders am Herzen. Jeder Hotelgast wird persönlich empfangen und verabschiedet. Die gehobene, gutbürgerliche Küche verwöhnt mit saisonalen Spezialitäten aus der nahen Umgebung. «Wir achten auf kurze Transportwege, auch um das einheimische Gewerbe zu unterstützen», so der Geschäftsführer.

Hotel Sonne, 9450 Altstätten,
071 755 16 23, sonne-altstaetten.ch



Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an Marcel Wettmer, Geschäftsführer und Küchenchef:

3 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

In unmittelbarer Nähe. Gemüse Segmüller (2,2 km) und Getränke Thür (550 Meter).

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Kalbfleisch, Schweinefleisch sowie verschiedene Gemüse und Käse.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Wir kaufen manchmal ein ganzes Kälbli direkt beim Bauern und bringen es selber zum Schlachten. Auch bringen uns die Jäger das Reh direkt und noch nicht zerlegt vorbei.



Krone Jonschwil: Dorfbeiz mit Chic und Charme

Die «Krone» ist aus Jonschwil nicht mehr wegzudenken und passt nicht nur wegen ihres Namens bestens zu CULINARIUM: «regional, saisonal, frisch» lautet hier das gelebte Credo.

Gutbürgerlich mit dem gewissen Etwas wie dem hausgemachten Wasserbüffelburger, bietet die Karte Spezialitäten aus der Region. Chefin Doris Wick und ihr Team pflegen eine authentische Gastfreundschaft und heissen alle willkommen, egal ob jemand ein Bankett bucht oder in der Kegelebahn ein kühles Bier genießt.

Restaurant Krone, 9293 Jonschwil,
071 923 11 22, kronejonschwil.ch



Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an die Wirtin Doris Wick:

3 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

Wir bevorzugen Lieferanten aus der näheren Region, zum Beispiel die Metzgerei Willi, Oberuzwil (3,4 km), und Braun Früchte und Gemüse, (9,2km).

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Käse von der Senneria Lenggenwil, Wasserbüffel vom Büffelhof in Schwarzenbach sowie Schweinefleisch aus Bettenau vom Hausmetzger.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Auf alles oben Erwähnte plus die Produkte, die im Haus hergestellt werden wie frische Bouillon und Fond und mehr.



Bistro Schloss Werdenberg

Neben dem imposanten Schloss Werdenberg befindet sich das gleichnamige Bistro. Die gebotenen kulinarischen Genüsse, gepaart mit der historischen Kulisse, sind ein Höhepunkt der Region.

Das Schloss Werdenberg und sein Bistro sind für die Gäste nur zu Fuss erreichbar. Belohnt werden sie mit dem Genuss der ruhigen Lage und dem Blick auf das Städtchen Werdenberg mit seinem kleinen See. Das Bistro Schloss Werdenberg bietet verschiedenste Apéro-Möglichkeiten, auch in Kombination mit Führungen, an.

Verein Schloss Werdenberg, 9470 Werdenberg, 081 599 19 35, schloss-werdenberg.ch



Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an die Leiterin vom Bistro Schloss Werdenberg Astrid Mannhart-Hofer:

3 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

Die Stüdtlimetzg Lippuner in Buchs (1,2 km), von der Metzgerei beziehen wir unsere Fleischprodukte und auch Suppen, welche aus saisonalen und regionalen Produkten gefertigt werden. Dann die Molkerei in Grabs (2,6 km), dort beziehen wir unseren Käse für unser Schlossplättli. Die Getränke beziehen wir vom Getränkemarkt Graf in Gams (ca. 5 km).

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Der Käse aus der Molkerei Grabs, der Salsiz aus der Stüdtlimetzg Buchs, die Ribelmalsprodukte aus dem Rheintal.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Auf die Ribelmalsprodukte, welche hier in der Region altbekannt, beliebt und bewährt sind. Im Winter bieten wir einmal monatlich unseren Werdenberger Zmittag an. Alle Produkte vom Brot über Käse bis zu Fleisch und Ribelmals beziehen wir von unserer Partnerin vom Grabserberg, vom Schlegelhof.



Das Bistro-Team vom Schloss Werdenberg mit Astrid Mannhart-Hofer in der hinteren Reihe (rote Jacke).



Restaurant Freudenberg: Thurgauer Familien- betrieb mit Tradition

Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an Sandra und Björn Hyllus-Oertle:

3 Fragen

Familiär, heimelig und mitten im Grünen: In der vierten Generation führt das Gastgeberpaar Sandra und Björn Hyllus-Oertle das Restaurant Freudenberg, das seinen Namen verdient hat.

Ob bewährte Klassiker oder saisonale Gerichte: Was hier auf den Teller kommt, ist mit Leidenschaft zum Kochhandwerk zubereitet und die Zutaten aus nächster Umgebung. Das spürbare Credo: Mit Freude und Leidenschaft Gastgeber sein.

Restaurant Freudenberg, 9507 Stettfurt, 052 376 11 68, restaurantfreudenberg.ch



Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

Unsere Hauptlieferanten sind sehr nah. Beispielsweise Gamper Gemüsekulturen in Stettfurt ist nur einen Kilometer entfernt und die Käserei Studerus in Thundorf eineinhalb Kilometer.

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Chicorée und allgemein Salat, Gemüse und Kartoffeln aus Stettfurt, Molkereiprodukte aus Thundorf, zum Beispiel der Emmentaler von Ruedi Studerus.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Auf unsere eigenen Wachtel- und den «Suure Moscht» aus unserem Saftkeller. Die Vielfalt an regionalen Lieferanten ist so abwechslungsreich, dass wir uns über jede Jahreszeit freuen.



im *Culinarium*

Säntis-Schwebebahn AG: Drei Möglichkeiten für kulinarische Höhenflüge

Die Säntis-Schwebebahn AG führt die beiden Restaurants Schwägalp und Säntisgipfel sowie das Gasthaus Passhöhe. Alle drei Betriebe bieten regionalen Genuss vor schönster Naturkulisse.

Das Ambiente in der Passhöhe ist heimelig und rustikal. Das Restaurant Schwägalp im Hotel «Säntis – das Hotel» ist stilvoll und modern, jenes auf dem Gipfel bietet beides. In allen Küchen gilt: währschaft, bodenständig, mit regionalen, frischen Produkten zubereitet wie das Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Bierbrauer-Schinken.

Säntis-Schwebebahn AG, 9107 Schwägalp-Säntis,
071 365 65 65, saentisbahn.ch



Kurze Transportwege konkret – drei Fragen an Martin Koch, Executive Küchenchef

3 Fragen

Wie weit entfernt liegen Ihre Hauptlieferanten und welche sind das?

Standortbedingt, muss jeder Lieferant den Weg auf die Schwägalp auf sich nehmen, weshalb wir den Einkauf so koordinieren, dass unnötige Fahrten vermieden werden. Unser wichtigster Lieferant ist die Metzgerei Rust in Neu St. Johann (11 km). Unser Gemüsehändler Kesseli AG in Gams (36 km) gehört zu den Lieferanten mit der längsten Anfahrt.

Welche regionalen Lebensmittel sind ständig in Ihrer Küche?

Käse und Fondue aus der Alpschaukäserei auf der Schwägalp direkt vor unserer Haustüre. Schlachtfleisch und Wurstwaren wie OLMA-Bratwurst, Siedwurst, Pantli und Mostbröckli, die wir von unseren Metzgereien in der Region beziehen. Sämtliche Milchprodukte aus dem Toggenburg und Appenzellerland.

Auf welche regionalen Zutaten sind Sie besonders stolz?

Das frische Brot von einem nahen Familienbetrieb. Die Eier, die direkt von der Bäuerin in die Küche gebracht werden. Der Apfelsaft, welcher dank unserer Abnahme für den Kleinbauern zu einem wichtigen Standbein wurde.

- 1 Restaurant Säntisgipfel
- 2 Gasthaus Passhöhe
- 3 Restaurant Schwägalp

Regionalität trifft Klangkultur

Roland Stump und seine Tochter Vivien prägen mit Stump's Alpenrose in Wildhaus das Obertoggenburg als Ort gelebter Regionalität. Sie fördern das Miteinander in der Region durch enge Zusammenarbeit mit Produzenten für Gemüse, Fleisch, Käse, Wein und Obst aus der Ostschweiz. Küchenchef Stefan Radzuweit zaubert täglich frische, hausgemachte Gerichte, von Salatsaucen bis Teigwaren, und kombiniert Toggenburger Spezialitäten wie Bloderkäse oder Wildgerichte mit innovativen Kreationen wie Randen-Erbsen-Burger oder Zucchini-Glasnudeln.

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



Das Klanghaus Toggenburg öffnet dieses Jahr seine Türen

Die Eröffnung des Klanghauses am Schwendisee im Frühling 2025 lässt das Toggenburg auf neue Art erklingen. Die Akustik ist hochkarätig, da die Räume mit Resonanzspiegeln wie ein Instrument den Klang auf einzigartige Weise verstärken. Stump's Alpenrose wirkt zum einen als Gastgeber im Klanghaus und als erholsame Oase innerhalb dieses Klangcampus.



Berghof: Käsespezialitäten mit Weitsicht

Im Restaurant Berghof dreht sich alles um köstliche Käsespezialitäten: Fondue, Raclette, Käsekugeln, Käseschnitzel und dienstags Gschwelitti mit Chäs. Am Flade-Fritig gibt es Fondue und Chäsflade, sonntags den beliebten Chäserzmorge-Brunch mit Biokäse, Joghurt, Fleischplatten und mehr. Umgeben von idyllischer Landschaft, lädt der Berghof zum Geniessen, Entspannen und Wandern ein. Wer länger bleiben möchte, kann im Berghof übernachten.

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



CULINARIUM ist Gilde-Partner

Die Gilde-Restaurants und der Trägerverein CULINARIUM passen hervorragend zusammen, denn höchste Qualität bedeutet auch regionale Frische. Zudem lassen sich immer mehr Gilde-Köche durch lokale Spezialitäten inspirieren. Es darf von einem Trend in der gehobenen Gastronomie gesprochen werden, welcher die Regionalität und die Saisonalität der verwendeten Zutaten zelebriert. Der Trägerverein CULINARIUM ist schon seit mehreren Jahren Partner der Gilde, weil die Gastro-nomen wichtige Absatzpartner und wertvolle Botschafter für die Regionalität sind.



gilde.ch

Genuss

Agenda 2025

CULINARIUM organisiert und unterstützt Veranstaltungen und Kampagnen, bei denen interessierte Konsumentinnen und Konsumenten regionale Produkte und die Genüsse der Ostschweiz entdecken können.



Bratwurst-Degustationen

**Sa., 15. März, 13–15 Uhr,
Freitag, 16. Mai, 19–21 Uhr,
Freitag, 26. Sept., 19–21 Uhr,
im Restaurant zur Werkstatt**

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/degustations-seminar



CULINARIUM-Club-Treffen im Frühling bei der Rutishauser AG

22. März, 10 Uhr

Die erste Club-Exkursion führt die Mitglieder am Samstag, 22. März, zu einem unserer CULINARIUM-Königskandidaten 2024: zur Gärtnerei Rutishauser AG in Züberwangen, wo das ganze Jahr Blumen und Pflanzen angebaut und kultiviert werden. Nach einem geführten Rundgang geniessen die Club-Mitglieder einen Apéro von der Adler Metzg Niederhelfenschwil und erhalten einen Blumengruss zum Abschluss.

culinarium.ch/club



Siedwurstseminar im Gustarium

**Mittwoch, 26. März,
Dienstag, 3. Juni, und
Montag, 1. September,
jeweils 18–20.30 Uhr,
weitere Termine auf Anfrage**

In diesem Traditionswurstkurs lernen die Teilnehmenden die Geheimnisse der Herstellung einer Appenzeller Siedwurst kennen. Sie erfahren etwas über die Zutaten, Zusatzstoffe, Gewürze, die Hülle und einiges über die Gerätschaften sowie das sogenannte «Abspiesseln». In der Metzgerstube «meet & (m) eat» wird gemeinsam gegessen und getrunken und zum Abschluss dürfen alle «etwas Appenzell» mit nach Hause nehmen: ihre selbst gemachten Siedwürste.

gustarium.ch



Nationale Geissenshow

29. März

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

ziegenfreunde.ch



St. Galler Bauernmarkt

Ab dem 4. April jeden Freitag, 7–12 Uhr

Der Markt mit rund 30 Ständen auf dem St. Galler Marktplatz startet nach der Winterpause mit frischen Ideen am Freitag, 4. April, in die nächste Bauernmarktsaison.

bauernmarkt-sg.ch



sg-bauern.ch
Rubrik «Hofprojekte»

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

Battle of TASTE

Battle of TASTE von der OFFA bis zur OLMA

Nomination: 9. April bis Ende Juni
Voting: 11. August bis 19. Oktober

Der freundschaftliche Kulinarik-Wettstreit «Battle of TASTE» steht als verbindendes Element für die drei gegeneinander antretenden Genussregionen Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen-Bodensee. In der Nominationsphase können Genussfans ihr kulinarisches Lieblingsangebot aus Gastronomie und Produktion für den Wettbewerb Battle of TASTE nominieren. In der Voting-Phase nach den Sommerferien sind die Ostschweizer Gourmets aufgefordert, ihrem Lieblingsbetrieb eine Stimme abzugeben. Es gibt Gewinner-Betriebe in verschiedenen Kategorien sowie eine Gewinner-Region. Die OFFA und die OLMA markieren Beginn und Ende dieses Wettbewerbs.

battle-of-taste.ch

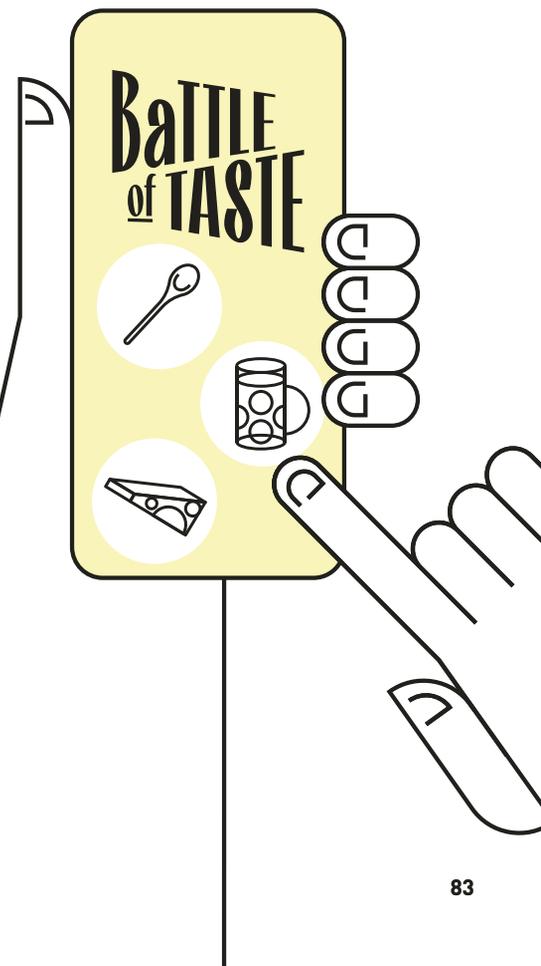


Buuremaart Altstätten

Samstags, 26. April bis 25. 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





Offene Weinkeller

1. sowie 3. und 4. Mai

Über 220 Winzer laden ein, ihre Weinregion kennenzulernen. Sei es eine Weinkellerbesichtigung, ein Rundgang durch die Weinreben oder der Genuss von Spezialitäten und Weinen aus der Region: Die Deutschschweiz lässt mit ihrem vielfältigen Angebot keine Wünsche offen.

deutschschweizerwein.ch



St. Galler Bratwurst- und Bürli-Tage

2. und 3. 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 Handbürli. 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



Torkelfest Berneck

Freitag, 5. Sept., 19.30–2 Uhr

Samstag, 6. Sept., 18–2 Uhr

25 Jahre Torkelfest! Das wird am Freitag am Verschwellaabend mit Degustationen der neusten Kreationen gefeiert. Der Samstag führt nach «Bernegg 1892» mit geschmückten Gewölbekellern, Köstlichkeiten, Musik und Bernecker Tropfen.

torkelfest.ch

TASTE

GENUSS-
WOCHEN

TASTE-Genusswochen

1. bis 28. September

In den TASTE-Genusswochen organisieren die Regionen verschiedene kulinarische Erlebnisse wie Betriebsführungen, Seminare, Events, Degustationen und gastronomische Angebote oder kulinarische Übernachtungen. In dieser Zeit haben die für den Battle of TASTE nominierten Betriebe die Gelegenheit, durch ihre Teilnahme an den TASTE-Genusswochen Stimmen für sich zu sammeln.

taste-wochen.ch



CULINARIUM-regio-markt St. Gallen

20. September

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 den Bärenplatz warten tausend Produkte und Ideen. Ein Füllhorn für Feinschmecker und Geniesser.

culinarium.ch/regio-markt



Mostzeit

September und Oktober

Die Ostschweiz ist eine Obsthochburg 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 frisch gepressten Most verwandeln. Die Kampagne will die Augen öffnen für den ökologischen Beitrag, den der persönliche Mostgenuss leisten kann. «Mostzeit» ist eine Aktion des St. Galler, Thurgauer sowie des Schweizer Obstverbands, des Thurgauer Mosterverbands, des St. Galler Bauernverbands, von Hochstamm Suisse sowie der LAVEBA in Zusammenarbeit mit dem Trägerverein CULINARIUM und Agromarketing Thurgau.

mostzeit.ch



Ostschweizer Käsefeste – Käsekultur live erleben

**25./26. Oktober, Appenzell,
8. 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 da gewesene 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 zwei 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



Kulinarischer Stadtbummel durch St. Gallen

**Mögliche Daten online via
Anmeldungs-Kalender prüfen**

Die Gäste erwartet je ein Gang in drei Restaurants mit kreativer regionaler Speisekarte und ein Spaziergang mit schönen Aussichten auf die Stadt und den Bodensee. Die Vorspeise serviert das Restaurant Scheitlinbüchel, den Hauptgang das Restaurant Barz bzw. ab Juni das Restaurant Falkenburg und das Dessert mit Craft-Bier gibt's im Brauwerk.

st.gallen-bodensee.ch



CULINARIUM-regio-tag 2026

Am Mittwoch, 14. Januar 2026, findet der Ostschweizer Produzenten- und Ernährungsnetzwerkanlass in der OLMA-Halle 3.1 in St. Gallen statt. Der Tag steht ganz im Zeichen des Netzwerkens. 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 Tägerwilten, 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
Heiterhof, Händlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Landi Seebachtal, Genossenschaft, Im Winkel 4, 8536 Hüttwilten, 052 748 00 44
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, Erlenwiesenstr. 9, 8604 Volketswil, 044 947 91 11
Fresh Food & Beverage Groupe AG Bäckerei Gossau, Industriestr. 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
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, Fallgass 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
Eiertom Handel GmbH, Burgstrasse 28, 8486 Rikon im Tösstal, 052 383 21 11
Eugster Eier AG, Schulstrasse 11A, 8362 Balterswil, 079 404 82 35
Genossenschaft Migros Ostschweiz, Industriestr. 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, Neuhoferstrasse 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
Naturahof AG, Burst 1, 9467 Frümssen, 081 785 16 64
Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg, 041 289 89 89
Rohrer Gemüsebau, Stöck, 9470 Buchs SG, 078 699 75 78
Rüthof Geflügel GmbH, Vorderhaslen 33, 9054 Haslen AI, 071 333 22 46

Saviva, Industriestrasse 1, 5505 Brunegg, 044 870 82 00
Schnyderhof, Wiesenstrasse 15, 8865 Biltten, 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
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
Hofstadl, Albertschwil 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
Regiomarkt Buchs, Oberstüdlstrasse 1, 9470 Buchs SG, 081 599 81 00
Rohner's Hoflädeli, Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
Rohners Hofladen, Hiltisau 1, 9469 Haag (Rheintal), 081 771 53 31
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, Grundstr. 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-rollet, Flawilerstrasse 52, 9604 Lütisburg, 076 549 04 05

Fisch

Fischerei A. Gerny GmbH, Seestrasse 559, 8038 Zürich, 079 472 76 09
Fischzucht am Bachtel GmbH, Tösstalstrasse 208, 8636 Wald ZH, 076 707 83 86
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
Localfish AG, Industriestrasse 14, 8197 Rafz,
Mastai Kundelfingen AG, Kundelfingerhof, 8252 Schlatt TG, 052 260 00 60
Micarna SA Seafood, Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich, 071 932 77 77
Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg, 041 289 89 89
Zahner Fischhandel AG, Hof 15, 8737 Gommiswald, 055 280 17 55

Fleisch & Wurstwaren

Adler Metzger Krucker, Dorf 4, 9527 Niederhelfenschwil, 071 947 12 54
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, Sägehüslstr. 13, 9050 Appenzell Steinegg, 071 788 09 80
Carna Holding AG, Gewerbestrasse 2, 9562 Märwil, 071 655 16 40
Ernst Sutter AG, Werk Bazenhaid, Neue Industriest. 60, 9602 Bazenhaid, 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, Schlachthofstr. 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, Industriest. 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, Härdlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Herbert Ospelt Anstalt, Schaanerstrasse 79, 9487 Gamprin-Bendern, 058 377 10 00
Hösti Metzger 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, Sägehüslstrasse 12, 9050 Appenzell Steinegg, 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, Rinkenbach 33, 9050 Appenzell, 071 787 18 73
Metzgerei Hälgi AG, Bahnhofstrasse 75, 9315 Neukirch (Egnach), 071 477 13 09
Metzgerei Rust GmbH, Sidwaldstrasse 26, 9652 Neu St. Johann, 071 994 24 51
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 Bazenhaid, 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, Mösli Fleischwaren AG, Industriestrasse 9, 9524 Zuzwil SG, 071 944 11 11
NÄF-metzger AG, Bütschwilstrasse 2, 9607 Mosnang, 071 983 15 04
Ochsen-Metzger 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
Schweiller Schlossmetzger 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 Schönggrund, 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

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
Braun Früchte und Gemüse AG, Industriest. 21, 9552 Bronschhofen, 071 913 85 00
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, Industriestrasse 9, 8575 Bürglen TG, 071 634 81 81
Eichenberger Obst, Im Brand 1, 8248 Uhwiesen, 052 659 14 96
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, Industriest. 1, 9220 Bischofszell, 058 570 92 92
Froods GmbH, Bösch 82, 6331 Hünenberg, 041 790 02 22
Früchte Bamert AG, Zürcherstrasse 34, 8856 Tuggen, 055 465 65 65
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
Interfood AG, Mühlenalsträsschen 25, 8200 Schaffhausen, 052 630 05 09
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 Hüttwilen, 052 748 00 44
Öpfelfarm, Olmishausen 18, 9314 Steinebrunn, 071 470 01 23
Peter Knap AG, Dozwilerstrasse 46, 8593 Kesswil, 071 463 17 24
Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg, 041 289 89 89
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, 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

Gastronomie

Appenzeller Schaukäserei AG, Dorf 711, 9063 Stein AR, 071 368 50 70
Bahnhöfli Gams GmbH, Haagerstrasse 521, 9473 Gams, 081 771 11 83
Bed & Breakfast Laui, Lauistrasse 782, 9651 Ennetbühl, 076 369 00 09
Betreuungszentrum Risi, Risi 376, 9103 Schwellbrunn, 071 353 31 31
Café Restaurant dreischibe, Tobelackerstrasse 6, 9100 Herisau, 071 353 80 70
Clenia 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, Kugelgasse 2, 9450 Altstätten SG, 071 755 16 23
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
Landwirtschaftliches Zentrum SG, Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez, 058 228 24 00
Linde Berschis GmbH, Unterdorfstrasse 4, 8892 Berschis, 081 733 22 21
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, Gotthelfweg 13, 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 Anker, Unterschlatt 14, 9050 Appenzell Schlatt, 071 787 14 12
Restaurant Blume, Brauerstrasse 27, 9000 St. Gallen, 071 245 19 10
Restaurant Burg, Walzenhauserstrasse 100, 9434 Au SG, 071 536 22 95
Restaurant Freudenberg, Freudenberg 27, 9507 Stettfurt, 052 376 11 68
Restaurant Helvetia, Vonwilstrasse 39, 9000 St. Gallen,
Restaurant Jägerhaus, Hafenstrasse 10, 9423 Altenrhein, 071 855 17 77
Restaurant Kreuz, Oberdorfstrasse 16, 9524 Zuzwil SG, 071 944 15 21
Restaurant Krone, Kronenstrasse 5, 9243 Jonschwil, 071 923 11 22
Restaurant Rätia, Kreuzgasse 1, 7307 Jenins, 081 302 37 38
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 Lüchingen, 071 755 52 82
Säntis-Schwebebahn AG, Schwägälp, 9107 Schwägälp-Säntis, 071 365 65 65
Schloss-Café Heerbrugg, Schlossstrasse 203a, 9435 Heerbrugg, 071 282 16 25
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
Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG, Sägehüslistrasse 13,

9050 Appenzell Steinegg, 071 788 09 80
Carna Gallo AG, Steinacker 19, 9556 Affeltrangen, 071 918 84 00
wCarna Holding AG, Gewerbestrasse 2, 9562 Märwil, 071 655 16 40
frifag märwil ag, Hauptstrasse 11, 9562 Märwil, 071 654 65 00
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 Hältg AG, Bahnhofstrasse 75, 9315 Neukirch (Egnach), 071 477 13 09
Metzgerei Rust GmbH, Sidwaldstrasse 26, 9652 Neu St. Johann, 071 994 24 51
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
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
Braun Früchte und Gemüse AG, Industriestr. 21, 9552 Bronschhofen, 071 913 85 00
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, Chrieslöserstr. 65, 7310 Bad Ragaz, 081 303 84 84
Egger Gemüsebau AG, Industriestrasse 9, 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 BioChicorée AG, Hauptstrasse 7, 9507 Stettfurt, 052 376 12 57
Gamper BioGemüse AG, Flugplatzstrasse 15, 9506 Lommis, 052 376 12 57
Gamper Gemüsekulturen AG, Hauptstrasse 4, 9507 Stettfurt, 052 376 12 57
Gebr. Meier Gemüsekulturen AG, Erlenhof, 8108 Dällikon, 043 411 61 00
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 Schlattingen, 052 646 40 00
Gunterswiler AG, Messenriet 30, 8500 Frauenfeld, 052 723 30 30
H. Eymann Gemüse & Co., Bitzbergstrasse 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
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
Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg, 041 289 89 89
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, 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
Holderhof Produkte AG, Ufhofen, 9203 Niederwil SG, 071 387 40 40
M. Vetsch AG, Sägenstrasse 5, 9472 Grabs, 081 771 44 66
Massnahmenzentrum Bitzi, Bitzi 1682, 9607 Mosnang, 058 228 15 85
Mineralquellen Mels AG, Melsbrunnenstrasse 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
Pistor AG, Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg, 041 289 89 89
RAMSEIER Suisse AG, Wiese, 8767 Elm, 058 434 44 00
Saviva, 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
ViCOLLECTIVE AG, Rheinsfelderstrasse 43, 8193 Eglisau, 043 960 38 27

Getreide & Teigwaren

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 AG, Industriestrasse 19, 9430 St. Margrethen SG, 071 744 58 58
Meyerhans Mühlen AG, Industriestrasse 55, 8570 Weinfelden, 071 626 35 35
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,
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, Kohlschlagstrasse 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
Benima AG - Käserei Gunterhausen, Kleinbasel 24, 8357 Gunterhausen b. Aadorf,
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 Käserei Maseltrangen, Portholz 1045, 8723 Maseltrangen, 055 615 16 17
Bodensee Käse AG, Rislen 489, 9512 Rosstrüti, 071 911 13 26
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
Dorfkäserei Muolen, Dorfstrasse 38, 9313 Muolen, 071 422 12 31
Dorfkäserei Thundorf, Käsestrasse 5, 8512 Thundorf, 052 376 31 88
Dörig Käsehandel AG, Hofstetstrasse 14, 9300 Wittenbach, 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, Industriest. 135, 9200 Gossau SG, 071 388 34 18
Emmi Schweiz AG Betrieb Landquart, Mühlestr. 2, 7302 Landquart, 081 300 64 60
Emmi Schweiz AG Käserei Stein, Dorf 711, 9063 Stein AR, 071 367 25 55
Fredi Beer GmbH, Eggethof 74, 8585 Langrickenbach, 071 411 63 88
Genossenschaft Migros Ostschweiz, Industriest. 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, Käserei Dammi, 9652 Neu St. Johann, 071 994 11 70
Hardegger Käse AG, Poststrasse 2, 9243 Jonschwil, 071 923 26 26
Heinzer Bergkäserei Au AG, Haushaldenstrasse 2, 8374 Dussnang, 071 977 13 92
Heiterhof, Hårdlistrasse 77, 9453 Eichberg, 071 755 52 59
Imlig Käserei 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
Käserei Bettswil, Bettswilerstrasse 61, 8344 Bärenswil, 044 939 11 28
Käserei Brägg AG, Bräggfeld 1357, 9602 Bazenheim, 071 931 57 30
Käserei Bregensdorf, Bregensdorf 240, 9313 Muolen, 071 411 23 28
Käserei Camenzind GmbH, Lammstrasse 4, 8492 Wila, 052 385 42 40
Käserei Eggsteig, Eggsteig, 9534 Gähwil, 071 931 10 74
Käserei Egligen, Hintergoldingerstrasse 4, 8638 Goldingen, 055 284 11 67
Käserei Engelburg AG, St. Gallerstrasse 3, 9032 Engelburg, 071 278 60 31
Käserei Gabriel AG, Schollrütli 371, 9245 Oberbüren, 071 951 77 40
Käserei Germann, Flawilerstrasse 90, 9200 Gossau SG, 071 393 86 32
Käserei Graf AG, Riemen 139, 9035 Grub AR, 071 877 11 85
Käserei Koller AG, Mezikonstrasse 51, 9543 St. Margarethen TG, 071 966 29 07
Käserei Müller-Thurgau AG, Landstr. 9, 8580 Hagenwil b. Amriswil, 071 411 15 59
Käserei Neuenschwander AG, Käsestrasse 11, 8594 Güttingen, 071 695 16 13
Käserei Neuwies, Neuwies, 9601 Lütisburg Station, 071 980 09 08
Käserei Niederbüren AG, Staatsstrasse 52, 9246 Niederbüren, 071 422 16 53
Käserei Oberegg, Oberegg 435, 9220 Bischofszell, 071 422 12 31
Käserei Oberli Rislen AG, Rislen 489, 9512 Rossrüti, 071 911 14 22
Käserei Pfister GmbH, Bürgstrasse 1, 8638 Goldingen, 055 284 11 10
Käserei Preisig, Höchststockstrasse 7, 8499 Sternenbergr, 052 386 12 76
Käserei Riethof AG, Riethof 7, 8360 Eschlikon TG, 071 971 36 60
Käserei Rossfallen, Chammstrasse 2, 8638 Goldingen, 055 284 11 26
Käserei Stadelmann AG, Hauptstrasse 22, 9650 Nesslau, 071 994 18 45
Käserei Stofel AG, Hauptstrasse, 9657 Unterwasser, 071 999 11 40
Käserei Studer AG, Romanshornstr. 253 / Hatswil, 8580 Hefenhofen, 058 227 30 60
Käserei Trungen, Mörikonstrasse 1, 9552 Bronschhofen, 071 911 16 57
Käserei Tufertschwil, Tufertschwil 63, 9604 Lütisburg, 071 931 30 77
Keller-Käse GmbH, Tiergartenstrasse 6, 8852 Altendorf, 055 442 40 51
Koch Cheese AG, Rüggerstrasse 6, 9108 Gonten, 071 794 11 80

Kronen Käserei 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 zürioberland AG, Frauwiesstrasse 8, 8493 Saland, 052 766 06 06
Nossa Caschareia, Veia Naloz 16, 7460 Savognin, 081 684 14 63
Restaurant-Käserei 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
Schafmilchkäserei Koster GmbH, Hittenbergstr. 50, 8636 Wald ZH, 055 246 57 00
Schupplis Geisse-Chäsi, Höhenstrasse 102a, 8340 Hinwil, 044 937 11 90
Schwyzler 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, Via Sursilvana 101, 7175 Sumvitg,
081 511 33 51
SPAR HANDELS AG, Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, 071 313 66 38
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. Sirnach, 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, Käserei 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
Wyland Chäsi GmbH, Rebbergstrasse 6, 8444 Henggart, 052 316 15 55
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
Fässler Gärtnerei AG, Hotterdingerstrasse 25, 8590 Romanshorn, 071 463 51 80
H. Eymann Gemüse & Co., Bitzibergstrasse 2, 8185 Winkel, 044 860 14 09
Huber Gemüse, Neubrunnenstrasse 12, 8162 Sünikon, 044 854 80 80
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
Yasai AG, Stationsstrasse 25, 8155 Niederhasli,

Milchprodukte

Alpkorporation Kohlschlag, Kohlschlagstrasse 2, 8887 Mels, 081 723 48 71
Alpschaukäserei Schwägäl Genossenschaft, Oberer Hof 17, 9104 Waldstatt,
071 364 12 20
Appenzeller Milch AG, Mettenstrasse 4, 9050 Appenzell, 071 787 88 88
Appenzeller Milchspezialitäten AG, Hauptstr. 48, 9105 Schönengrund, 071 788 50 80
Appenzeller Ziegenprodukte AG, Jakobsbadstrasse 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
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 Brääg AG, Brääggfeld 1357, 9602 Bazenheim, 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, Mörikonerstrasse 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, 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
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, Hirscherstrasse 10, 8308 Illnau, 052 355 20 20
Meyer Orchideen AG, Roswis 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, Kühthausstrasse 10, 9200 Gossau SG, 071 385 75 66
Fabas Foods GmbH, Rütistrasse 16, 8952 Schlieren,
Fresh Food & Beverage Group AG, Industriestr. 1, 9220 Bischofszell, 058 570 92 92
Hämmertli Jakob, Zahnerswisstrasse 14, 9203 Niederwil SG, 079 431 38 44
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,
MiAdelita GmbH, Steinacherstrasse 105, 8804 Au ZH, 044 781 40 46
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
Wiler Stadtmkerei, Toggenburgerstrasse 76a, 9500 Wil SG,

Wein & Edelbrände

Bärtsch Weine, Grofstrasse 11, 8887 Mels, 081 723 10 33
CasaNova Wein Pur AG, Seestrasse 43, 8880 Walenstadt,
Gebr. Kümín Weinbau und Weinhandel AG, Oechslí 1, 8807 Freienbach, 055 417 40
20Höcklistein – Weingut am Zürichsee, Zürcherstr. 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, Wegenstrasse 4b, 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

Staatskellerei Zürich / Mövenpick Wein Schweiz AG, Klosterplatz, 8462 Rheinau,
 052 319 29 10

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 1, 8467 Truttikon, 052 317 19 49
Weingut Gonzen, St. Gallerstrasse 75, 7320 Sargans, 081 723 16 15
Weingut Steinersteg, Staatsstrasse 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

Entdecken Sie die exklusiven Vorteile unseres Clubs

Sind Sie ein leidenschaftlicher Genussmensch, der sich für regionale Lebensmittel interessiert? Möchten Sie mehr über die Personen erfahren, die Produkte anbauen, ernten und veredeln? Dann sind Sie in unserem CULINARIUM-Club genau richtig.

Der CULINARIUM-Club wurde mit dem Ziel gegründet, Menschen zusammenzubringen, die sich für regionale Produkte und die Geschichten hinter den Lebensmitteln interessieren. Der Club bietet regelmässig exklusive Gelegenheiten, auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen. Dank der engen Zusammenarbeit mit regionalen CULINARIUM-Produzentinnen und -Produzenten kann der Club ein abwechslungsreiches und besonderes Programm bieten.



Zweimal im Jahr erleben die Mitglieder des CULINARIUM-Clubs einen genussvollen Event.



Die Club-Mitglieder erhalten drei Mal jährlich regionale Spezialitäten per Post zugestellt.

Kulinarische Events und Genuss-Päckli

Der Trägerverein CULINARIUM vereint über 500 Betriebe, die sich der Förderung regionaler Kulinarik verschrieben haben. Dank dem CULINARIUM-Club können auch Konsumentinnen und Konsumenten Teil dieser Interessensgruppe werden. Als Mitglied des CULINARIUM-Clubs erhalten Sie jährlich Einladungen zu mindestens zwei kulinarischen Events. Diese reichen von exklusiven Führungen und Tavolatas bis hin zu Degustationen oder Feldbegehungen. Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Akteuren ermöglicht es uns, immer wieder neue spannende Formate anzubieten. Darüber hinaus verschickt das CULINARIUM-Team dreimal im Jahr ein Genuss-Päckli an alle Club-Mitglieder. Diese Päckli enthalten eine Auswahl regionaler Produkte und werden mit Liebe zusammengestellt. Sie sind nicht nur eine genussvolle Überraschung, sondern auch eine Möglichkeit, den kulinarischen Horizont zu erweitern und neue Produkte zu entdecken.



Bettina Frei hat neu die Verantwortung des CULINARIUM-Clubs übernommen.

Bettina Frei ist neu Club-Verantwortliche

Jährlich laden wir ausserdem alle Mitglieder zum Marktplatz und Nachmittagsprogramm des regio-tags nach St. Gallen ein, um den Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten zu fördern. Die Verantwortung für den CULINARIUM-Club liegt seit Kurzem bei Bettina Frei, Mitarbeiterin des Trägervereins CULINARIUM. Sie sorgt mit Leidenschaft dafür, dass der Club regelmässig spannende Events und Exkursionen bereithält, die den Mitgliedern neue Perspektiven auf regionale Kulinariik eröffnen.

Die Mitgliedschaft im CULINARIUM-Club kostet 90 Franken pro Jahr für Einzelpersonen oder 150 Franken für Paare. Die Mitgliedschaft ist jederzeit kündbar. Die Anmeldung erfolgt einfach über die Webseite culinarium.ch/club oder telefonisch unter 071 552 13 39.

Bettina Frei freut sich darauf, dich als neues Mitglied im CULINARIUM-Club willkommen zu heissen und gemeinsam mit dir die Vielfalt und den Genuss regionaler Produkte zu entdecken!

Genuss erleben als Club-Mitglied

Jedes Jahr drei kreative und feine Genuss-Päckli

Mindestens zwei kulinarische Club-Events (Frühling und Herbst)

Einladung zum Nachmittagsprogramm des regio-tags inkl. Marktplatz und Impulsreferate

Jedes Jahr eine aktuelle Ausgabe des Magazins «Culinarisch»!

Austausch und Netzwerk mit Gleichgesinnten rund um die genussvollen Erlebnisse



Im Herbst werben die Königskandidaten mit ihren besten Produkten im Genuss-Päckli.

Kulinarik trifft Natur: Einzigartige Erlebnisse in der Region St. Gallen-Bodensee

Ob mit dem Fonduerucksack in den Drei Weieren, dem Apéro-Korb am Bodensee oder auf einer kulinarischen Wanderung im Rheintal – in der Region St. Gallen-Bodensee erlebt man unvergessliche Genussmomente inmitten der Natur. Buchbar sind die vielen exquisiten Angebote auf dem digitalen Marktplatz von St. Gallen-Bodensee Tourismus.

In der Region St. Gallen-Bodensee gibt es kaum etwas Schöneres, als den kulinarischen Genuss mit idyllischer Natur zu verbinden. Möglich machen dies die Outdoor-Genuss-Highlights, buchbar bei St. Gallen-Bodensee Tourismus.

Ein Korb für jede Tageszeit

Mit dem Zmorge-Korb gestärkt in den Tag starten, die Mittagspause mit dem Picknick-Korb geniessen oder den Tag entspannt mit dem Apéro-Korb ausklingen lassen: Die verschiedenen Körbe der Bäckerei Füger mit ihren Standorten in St. Gallen, Rorschach, Steinach und Mörschwil sowie der Kündig Feinkost AG mit Standorten in St. Gallen und Rorschach bieten die Möglichkeit, kulinarische Pausen an einem Ort nach Wahl zu verbringen. Die Körbe sind gefüllt mit herzhaften und süssen Spezialitäten aus der Region und eignen sich für 2 bis 4 Personen. Für Käseliebhaber bietet die Kündig Feinkost AG den Fonduerucksack an, der eine köstliche Fondue-Hausmischung, Weisswein und alle benötigten Utensilien für ein Outdoor-Fondue enthält – ideal für Ausflüge zu den Drei Weieren oder an den Bodensee.



Wandern von Gang zu Gang

Für alle, die kulinarische Highlights in Restaurants geniessen und beeindruckende Aussichten in der Natur erleben möchten, bieten die kulinarischen Wanderungen eine perfekte Kombination. Die Wanderung «Von Gang zu Gang» führt von Grub nach Thal, während die Wanderung im Rheintal zwischen Au und Marbach verläuft. Jede Etappe verbindet einen Gang in einem Restaurant mit einem Stück Naturgenuss. Wer lieber in der Stadt bleibt, kann beim kulinarischen Stadtbummel durch St. Gallen drei Restaurants mit regionalen Gerichten entdecken und die Aussicht auf Stadt und Bodensee geniessen.



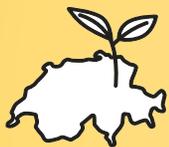
St. Gallen-Bodensee Tourismus,
071 227 37 37, st.gallen-bodensee.ch



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



Herkunft

Landwirtschaftliche Produkte in der Region gewachsen



Arbeitsplätze

Gesicherte Arbeitsplätze und Lehrstellen sowie Verarbeitung in der Region



Kontrolle

Unabhängige Kontrollen und Produktezertifizierung



Produkte

Mindestens 80 % regionale Zutaten in den Produkten



Weg

Kurze Transportwege



CULINARIUM
regio • garantie