

GENUSS

DAS OSTSCHWEIZER MAGAZIN FÜR KULINARIK UND GAUMENFREUDEN

SEITE 8
BRAUEREI ST.JOHANN:
NEUES LEBEN FÜR TOGGENBURGER
BRAUTRADITION

SEITE 16
BÄCKEREI MOHN:
LUXUSGUT FÜR JEDERMANN

SEITE 55
ALLE AUSGEZEICHNETEN
LOKALE DER OSTSCHWEIZ

LEADER

Italienische Manufakturen

Wir vertreten sie meist schon seit Jahrzehnten: Die kleinen, feinen Weingüter, die oft erst in den letzten Jahren entdeckt und mit Auszeichnungen überhäuft worden sind. Sie konzentrieren sich auf höchste Qualität, produzieren nur kleinste Mengen, werden erkannt und gefeiert von einem kleinen Kreis von Kennern und Geniessern. Jahr für Jahr produzieren sie ihre Meisterweine für diejenigen, die ein gutes Essen lieben und wissen, wie sehr sich ein guter Wein und eine gepflegte Küche gegenseitig beflügeln können.

Piemonte



Azelia



Domenico Clerico



Aldo Conterno



Conterno Fantino



Monchiero Carbone
Lombardia



Ca' del Bosco

Veneto



Buglioni



Silvano Follador
Friuli



Venica & Venica
Toscana



Castellare



Fontodi



Monteverdine



Le Macchiole



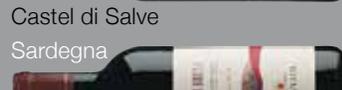
Mastrojanni



Poggio Antico



Puglia



Castel di Salve



Sardegna

Santadi

Caratello Weine AG

Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen

T 071 244 88 55, F 071 244 63 80

info@caratello.ch, www.caratello.ch





Impressum

MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
9001 St. Gallen
Telefon 071 272 80 50
Fax 071 272 80 51
leader@metrocomm.ch
www.leaderdigital.ch

Verleger: Natal Schnetzer

Redaktion: Dr. Stephan Ziegler (Leitung)
sziegler@metrocomm.ch
Martin Arnold, Urs Fitze,
Thomas Vesper

Fotografie: Thomas Hary, zVg

Herausgeberin,
Redaktion
und Verlag: MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
9001 St. Gallen
Tel. 071 272 80 50
Fax 071 272 80 51
www.leaderdigital.ch
www.metrocomm.ch
leader@metrocomm.ch

Geschäftsleitung: Natal Schnetzer
nschnetzer@metrocomm.ch

Verlags- und
Anzeigenleitung: Oliver Iten
oiten@metrocomm.ch

MarketingService/
Aboverwaltung: Fabienne Schnetzer
info@metrocomm.ch

Abopreis: Fr. 60.– für 18 Ausgaben

Erscheinung: Der LEADER erscheint 9x
jährlich mit Ausgaben
Januar/Februar, März, April,
Mai, Juni, August, September,
Oktober, November/Dezember,
zusätzlich 9 Special-Ausgaben

Gestaltung/Satz: Béatrice Lang
blang@metrocomm.ch

LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum
eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch
auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlages. Für unverlangt eingesandte
Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

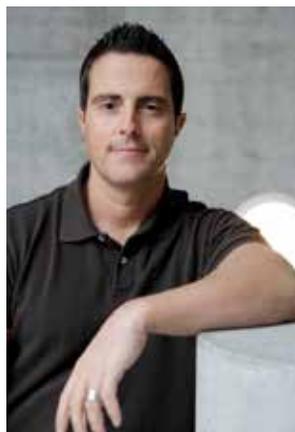
ISSN 1660-2757

Presented by
LEADER

Der LEADER bittet zu Tisch



Natal Schnetzer
Herausgeber



Stephan Ziegler, Dr. phil. I
Chefredaktor

In der vorliegenden Sonderausgabe zu Genuss und Kulinarik unseres Unternehmermagazins LEADER finden Sie einerseits die besten Gourmetadressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein; einige davon präsentieren sich in ihren eigenen Worten und Bildern (ab S. 35), alle haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 55). Andererseits stellen wir Ihnen wahre Perlen vor, darunter auch «Hidden Champions», die sich ganz einem Ziel verschrieben haben: ihren Kundinnen und Kunden Genuss auf höchster Ebene zu bereiten.

Die Schweiz höre hinter Winterthur auf, wird gerne kolportiert. Dieses Dictum kann allerdings nur von jemandem kommen, der die Ostschweiz nicht kennt – und ganz besonders nicht kulinarisch und gastronomisch. Denn in der Ostschweiz finden sich neben zahllosen gutbürgerlichen und exotischen Restaurants viele ausgezeichnete Feinschmeckerlokale, die sich weder im nationalen noch im internationalen Wettbewerb zu verstecken brauchen. Zwischen Bodensee und Alpstein hat man eine schöne «Qual der Wahl», will man sich auf Spitzenniveau bewirten lassen. Und auch unsere zahllosen Unternehmen, die sich Genuss und Kulinarik verschrieben haben, brauchen sich nicht zu verbergen: Sie leisten Grossartiges, oft im Stillen, zuweilen unterschätzt, aber immer auf einem beeindruckenden Qualitäts- und Innovationsstand.

In unseren Genuss-LEADER gelangen übrigens nur ausgezeichnete Lokale – und das im Wortsinne: Sie tragen alle entweder GaultMillau-Punkte, Michelin-Sterne, einen «Goldenen Fisch» oder eine BiB-Gourmand-Auszeichnung. Damit haben Sie Gewähr, geschätzte Leserinnen und Leser, dass Sie in den hier vorgestellten Restaurants exquisit speisen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen – beim Lesen und beim Geniessen.

WÄSCHEREI
BODENSEE AG

Textil-Logistik & Mietwäsche

Topwäsche für Topgastronomie

waescherei-bodensee.ch

8596 Münsterlingen
Tel. 071 686 20 08



8



12

8

Brauerei St.Johann:

Neues Leben für Toggenburger Brautradition

12

Weinkellerbau Tobler:

Schatullen für das Gold im Keller

16

Bäckerei Mohn:

Luxusgut für jedermann

20

Gärtnerei Neubauer:

Grösstes Bio-Sortiment der Schweiz

24

St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft:

Einwandfreie Rohstoffe als Erfolgsgarant

28

Hof Baldenwil:

Kräuter aus dem Appenzeller Hinterland

32

Gsell Spezialitäten:

Mit geräucherten Fischen und Poulets zum Erfolg

35

Tipps:

Besondere Lokalitäten, die einen Ausflug lohnen

55

Ausgezeichnet:

Die besten Lokale der Ostschweiz



GENUSS
WERK
STATT
Herisau

Unsere Geschenk- körbe

sorgen für
Gesprächs-
stoff

Greifen Sie zu



Sagen Sie uns, wen Sie be-
schenken möchten, welches
Budget Sie haben und was
Sie beim Empfänger erreichen
möchten. Wir stellen Ihnen
das Geschenk zusammen, das
perfekt passt.

Inspirationen
> www.genusswerkstatt-herisau.ch

Die Genusswerkstatt ist ein Betrieb der
stiftung tosem
herisau



tobias wein.gut. – Rheintaler Weine mehrfach ausgezeichnet

Das romantische Weingut in Berneck ist nicht nur ein idyllischer Ort für Veranstaltungen, sondern trumpft auch mit einem modernen Sortiment an ausgesuchten Rot- und Weissweinen AOC St.Gallen auf, die 2019 gleich mehrfach ausgezeichnet wurden.

Das tobias wein.gut. wird bereits in der 5. Generation durch Weinmacher Christoph Schmid geführt und umfasst etwa 14 ha Rebberge, die aufgrund der Steillagen vornehmlich von Hand bewirtschaftet werden. Der 43-jährige Weinmacher brachte neuen Schwung und neue Ideen in seine Weinkreationen und investierte viel in die Qualität seiner Produkte. Das Ergebnis lässt sich durchaus sehen: mit 1x Gold und 1 x Silber am Grand Prix du Vin Suisse 2019 und 1x Gold und 1x Silber an der 26. Internationalen Weinprämierung Zürich 2019, wurden gleich drei tobias-Weine aktuell ausgezeichnet.

Mit 2x Gold darf der «tobias Pinot Noir G5 2013» zu den besten Pinot Noir der Schweiz gezählt werden. Er ist eine der Speerspitzen im tobias-Weinsortiment und nur ausgewählte Trauben der besten Lagen finden sich in diesem reinen Pinot noir wieder. Sorgfältig angebaut, im Barrique gereift, krönt der kräftige und facettenreiche Wein besondere Anlässe.

Der Riesling-Silvaner «tobias Rivaner 2018» brillierte mit einer Silberauszeichnung am Grand Prix du Vin Suisse 2019. Der beschwingte Weisswein, hellgelb mit grünlichen Reflexen – mit einem frischfruchtigen Duft und aromatischen Abgang, überzeugte auch die Jury.

Auftrumpfen konnte auch der «tobias Blanc 2018» – die raffinierte Weisswein-Cuvée, die mit Feinheit, Frucht und Eleganz zu überzeugen vermochte. Der tobias Blanc wurde an der diesjährigen 26. Internationalen Weinprämierung in Zürich ebenfalls mit Silber ausgezeichnet.

Events im tobias wein.gut.

Das romantische Gut mit seinem grossen Eventgebäude bietet ein perfektes Ambiente für Anlässe jeder Art. Ob Hochzeiten, Kundenanlässe, Hauptversammlungen oder Familienfeiern – das tobias wein.gut. bietet den besondern Rahmen.

Weingeschenke machen besonders Freude

Die ausgesuchten Qualitätsweine aus dem tobias wein.gut. kommen auch als Geschenk immer gut an! Als Aufmerksamkeit für Kunden, Geschäftspartner, Freunde oder Familie mit einem direkten Bezug zur Region Ostschweiz. Auf Wunsch in attraktiven Geschenkverpackungen oder individuell nach Kundenwunsch. Im haus-eigenen Verkaufsladen in Berneck, per Telefon oder E-Mail steht das tobias- Team für Bestellungen gerne zur Verfügung.

Einfach bestellen im neuen E-Shop

Unter «shop.tobias-weingut.ch» können Sie rund um die Uhr einkaufen.



tobias wein.gut.

Hinterburgstrasse 24
9442 Berneck
071 726 10 10
info@tobias-weingut.ch
www.tobias-weingut.ch

Öffnungszeiten Verkaufsladen

Dienstag -bis Freitag
9 bis 12 Uhr und 13.15 bis 17 Uhr
Samstag 9 bis 13 Uhr

Unsere LEADER-Produkte starten jetzt in die Hochsaison.



Seit bald 85 Jahren produziert das Thurgauer Familienunternehmen feinen Käse in grosser Vielfalt. Mit Leidenschaft und Verantwortung engagiert sich heute die 3. Generation. Im Fabrikladen in Siegershausen kann man übrigens noch weitere LEADER-Produkte entdecken, die im weitläufigen Käsekeller gereift sind.

**Die Öffnungszeiten von Montag bis Samstag: 07.30 – 11.30 / 13.30 – 17.00 h.
Am Mittwoch und Samstag nur am Morgen offen.**

Strahl Käse AG
Bahnhofstrasse 1
8573 Siegershausen
Tel. 071 678 11 11
info@strahl.ch
www.strahl.ch



+ Käse ist unsere Welt.

Neues Leben für Toggenburger Brautradition

Die 2011 gegründete Toggenburger Brauerei in Neu St.Johann zählt zu den typischen Schweizer Kleinbrauereien. Sie setzt auf die Vielfalt ihrer handwerklich hergestellten Sorten. Mit Erfolg.

Rotbraun schimmernd, naturtrüb und im Geschmack trocken, hat der nach altem Herkommen gebraute Gerstensaft schon so manches Bierliebhaberherz im Sturm erobert. Wird es im Steinkrug kredenzt, dann kommt seine dezente Sauerteigbrotnote besonders gut zur Wirkung, versichern Kenner der Materie. Das unter anderem mit den alten Getreidesorten Emmer und Dinkel handwerklich hergestellte Bier stammt aus der Toggenburger Brauerei in Neu St.Johann. Benannt wurde es nach dem Reformator Huldrych Zwingli (1484-1531).

Vermutlich hätte der streitbare Gottesmann aus Wildhaus dagegen nichts einzuwenden, wird doch dem durchaus auch den angenehmen Seiten des irdischen Daseins nicht abgeneigten Toggenburger das Bonmot «Darum sollend mir nur fröhlich syn; nid fürchten ist der Harnisch» zugeschrieben.

Das Ende des Toggenburger Brauwesens

Das Zwingli-Bier zählt fraglos zu den Perlen der 2012 eröffneten Toggenburger Brauerei, die sich in der umgebauten Liegenschaft des traditionsreichen Gasthauses zur Mauer befindet. Zahlreiche Ortschaften im Tal besaßen früher ihre eigene Kleinbrauerei, bis sie sich zu Beginn des 19.Jahrhunderts wirtschaftlich nicht mehr halten konnten. So wurde die 1850 gegründete Brauerei Neu St.Johann nach dem Ersten Weltkrieg zum Bierdepot einer Winterthurer

Brauerei. Damit brach die Tradition des regionalen Brauwesens ab. Zur Abstinenz waren die Talbewohner gottlob nicht verurteilt, man bezog den Gerstensaft einfach von den Nachbarn in St.Gallen und im Appenzellerland. Trotzdem hat dieser Verlust offenbar Spuren hinterlassen. Fast neun Jahrzehnte später wurde der Toggenburger Brautradition wieder neues Leben eingehaucht. Wie Geschäftsführerin Christine Meyer schildert, hatten 2010 die Initianten Tobias Kobelt, Urenkel des letzten Braumeisters, der Hobby-Bierbrauer Philipp Grob sowie ihr Vater André Meyer, seines Zeichens Unternehmer, relativ spontan beschlossen, «dem Tal wieder eine Brauerei zu bauen».

Auf der Suche nach eigenen Traditionen

Gesagt, getan: Um sich das nötige Startkapital zu verschaffen, suchte das Trio nach Kleinaktionären. Deren Zahl sei von anfangs 600 inzwischen auf mittlerweile 1100 angestiegen,

berichtet sie. Nach einem halben Jahr war das Aktienkapital gezeichnet. «Es sind überwiegend Toggenburger oder Leute, die sich mit der Gegend stark verbunden fühlen», fügt sie

hinzu. «Die Idee löste schon deshalb grosse Begeisterung aus, weil die Toggenburger bisweilen auf das auswärtige Bier zurückgreifen mussten und eine neue, eigene Brautradition Freude auslöste.» Im November 2012 erlebte das Toggenburg in Sachen Bier den Triumph des Willens: Das erste Fass St.Johann Hell wurde feierlich angestochen.

Insgesamt verfügt die Toggenburger Brauerei derzeit über knapp 400 Stellenprozent, darunter die Geschäftsführerin und der aus Friesland stammenden Diplom-Braumeister Christian Dierken. Das brauereieigene Restaurant musste inzwischen geschlossen werden. Nach

Das Zwingli-Bier zählt zu den Perlen der 2012 eröffneten Toggenburger Brauerei.



«Kleinbrauereien können dank ihrer Vielfalt handwerklich gebrauter Biere zur Horizont-erweiterung beitragen.»



Arenenberg

Thurgau



Zu Gast beim Kaiser

Gastlichkeit am Arenenberg hat Tradition. Bereits zu Napoleons Zeiten wurden Gäste fürstlich beherbergt und verköstigt. Heute ist der Kraftort beliebt für Ausflüge, Feiern und Seminare. Besuchen Sie die Gartenwelt mit dem frei zugänglichen Rundweg zu 24 interessanten Stationen. Danach erwartet Sie das Bistro Louis Napoleon.

Hotellerie & Events | Gastronomie & Weingut | Napoleonmuseum



Infos und Webshop www.arenenberg.ch

Ein Genuss mit Tradition. Echte Appenzeller Bärli-Biber.



ONLINE
BIBER
SHOP 
baerli-biber.ch

neu
auch an der
hauptgasse
appenzell

Bischofberger AG

Appenzeller Biber-Spezialitäten

CH-9057 Weissbad AI · www.baerli-biber.ch



NÖD JUFLE MACHT DEN BRAUER ZUM MEISTER.



Ein gutes Bier braucht Zeit. Deshalb nehmen wir uns beim Brauen besonders viel davon. Und das seit 240 Jahren. Damit Sie jeden Schluck genießen können.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



Schützengastern

Der Kern der Wahrheit

Mitten drin steckt er. Er strahlt von Event zu Event. Reifer denn je prägt er die Beratung, die kulinarischen Höhepunkte und verzaubert die Gäste. Der Kern der Wahrheit ist unsere Visitenkarte. Er steht für:

- Kreative Event-Gastrokonzepte
- Themengastronomie
- Gastronomische Begleitung bei Tagungen
- Verpflegung bei Grossanlässen
- Full-Service Messe-Catererleistungen



www.t-lemon.ch

Säntis Gastronomie AG

Messe-, Congress- und Eventgastronomie

St.-Jakob-Strasse 87, CH-9008 St.Gallen

Tel. 071 242 03 55, Fax 071 242 03 56

messegastronomie@saentisgastro.ch

www.saentisgastro.ch

Säntis
gastronomie

Gastlichkeit und Genuss



Braumeister Christian Dierken:
KNOW-HOW
AUS FRIESLAND.

wie vor geöffnet ist die moderne und geräumige Brauereibar, in der auch die verschiedenen Sudkessel untergebracht sind. Und auch ein Biergarten fehlt nicht. Die Bar, in der Snacks angeboten werden, steht nachmittags individuellen Besuchern und Gruppen, die sich für eine Besichtigung der Brauerei vorgängig anmelden müssen, zur Verfügung.

Nein zur ewigen Stange Hell

Derzeit liegt der Jahresausstoss bei rund 600 Hektolitern und damit zählen die Toggenburger zu den typischen Schweizer Micro-Breweries, die in den letzten Jahren auf sich aufmerksam gemacht haben und zunehmend Anklang finden. «Die Ereignisse rund um das Schweizer Bierkartell und die ewige Stange Hell, die überall und immer gleich schmeckt, das hat vielen Schweizern das Bier vergällt», vermutet Christine Meyer. «Kleinbrauereien hingegen können dank ihrer Vielfalt handwerklich gebrauter Biere zu einer Horizonterweiterung beitragen», glaubt sie. So könne man neue Bierliebhaber und auch Liebhaberinnen gewinnen. Dass der Weg der Schweizer zu einer gediegenen Bierkultur allerdings lang sei, räumt Christine Meyer gerne ein.

Helle Sorten stehen an der Spitze

Aktuell verfügen die Toggenburger über vier Standardsorten, ergänzt durch saisonale Kre-

ationen, auch ein zeitweilig angebotenes Maroni-Bier zählte dazu. Bisweilen halte man sich bei der Herstellung an alte Braurezepte. «Helle Sorten stehen derzeit an der Spitze», stellt Meyer klar. Nach belgischem Vorbild produzieren die Toggenburger zudem ein Tripel genanntes Starkbier mit 8,4 Volumenprozenten. Es entfaltet seine Aromen am besten, wenn es in ein bauchiges Glas eingefüllt wird – die Analogie zur Weintrinkerszene, die für ihre wertvollen Grands Crus ebenfalls auf solche Gläser zurückgreift, ist unverkennbar. Ganzjährig gezapft wird auch das India Pale Ale, das zu den fruchtigen und hopfenbetonten Bieren zählt.

«Im Sommer räumen wir leichteren und frischeren Sorten den Vorzug ein, in der kalten Jahreszeit heben wir auf stärkere Biere ab», berichtet Braumeister Christian Dierken. Das ganze Jahr über probiere man verschiedene Stilrichtungen aus. Über die Geschmacksrichtungen werde im Team ausführlich diskutiert, verrät Dierken, der seine Stelle 2018 angetreten hat und die Wahlheimat mit friesisch trockenem Humor so beschreibt: «Ist wie Friesland, eben ohne Meer, aber dafür mit Bergen.»

Toggenburger Bier bekommt man in den regionalen Getränkemärkten, im Online-Shop oder direkt vor Ort im Fabrikladen «zur alten Weberei», dem Textilladen der ehemaligen Weberei Meyer-Mayor. Und natürlich in der Brauereibar. «Wir wollen nicht nur Bier produzieren, sondern auch zum Dorfleben beitragen, die Region für Einheimische und Touristen attraktiver machen und einen Treffpunkt schaffen», betont Christine Meyer. Und dazu dürfe auch ein gutes Bier gehören.

**«Wir wollen nicht nur
 Bier produzieren,
 sondern auch zum
 Dorfleben beitragen.»**

Brauerei St.Johann AG
 Toggenburgerstrasse 3
 9652 Neu St.Johann
 071 994 19 32
www.brauereistjohann.ch

Schatullen für das Gold im Keller

Weinkeller bieten einer kostbaren Weinsammlung ein angemessenes Depot. Jörg Tobler ist Weinkellerbauer in Malans und eine gute Adresse, wenn es um die Erfüllung eines solch gelagerten Wunsches geht. Eigens gemauerte Gewölbe in bestehenden Keller und individuell angepasste, selbst gefertigte Regale aus altem Holz gehören zu seinen Spezialitäten.

«Wenn ich einen Weinkeller betrete, packt mich die Leidenschaft. Besonders wenn es sich um einen alten, traditionellen handelt.» Der gelernte Maurer Jörg Tobler hat seine Berufung gefunden, seit er vor über zwanzig Jahren bei einem Restaurantumbau half, den Weinkeller zu restaurieren. Das Gewölbe, die handwerklich solide mit Mauerziegeln verarbeitete Wände und die Holzregale – dies alles faszinierte den jungen Herisauer so sehr, dass er sich herausgefordert fühlte. «Darauf wollte ich mich spezialisieren.» Der junge Handwerker wohnte damals in Davos, mauerte im Akkord und fing an, nebenher jährlich zwei bis drei Weinkeller zu bauen.

«Ein schöner Weinkeller muss auch innenarchitektonische Kriterien erfüllen.»

Als die Nachfrage stieg, setzte er ganz auf dieses Geschäft. Um näher an den Kunden, aber doch nicht zu weit weg von seinen Freunden zu sein, verlegte er sein Geschäft nach Malans – mitten in die Weinregion der Bündner Herrschaft. «Es hatte praktische Gründe, passt aber zusammen.»

Alles aus einer Hand

Wenn Kunden seinen Ausstellungswinkel besuchen, werden sie von der Umgebung gleich schon in die richtige Stimmung versetzt. «Für mich muss ein schöner Weinkeller auch

innenarchitektonische Kriterien erfüllen», erklärt Jörg Tobler. «Der Wein wurde früher auch in Höhlen gelagert oder heute innerhalb reiner Betonverkleidungen. Aber ich orientiere mich an mittelalterlichen Weinkellern. Beim Auslesen oder Verkosten eines schönen Weines innerhalb eines solchen Gewölbes beginnt für mich das Genusserlebnis, das mein Herz höherschlagen lässt.» Natürlich sei der Bau eines mittelalterlichen Kellers eine künstlerisch grössere Herausforderung als das Erstellen einer Standardvariante. Aber diese Herausforderung sei reizvoll.

Dabei bietet Tobler von A bis Z alles aus einer Hand an. Nur für die Administration ist seine Partnerin zuständig. Meistens besuchen ihn die Kunden, damit sehen können, was möglich ist. Man bespricht das Anliegen und plant dann entsprechend den Wünschen, der Kellergrösse und des Budgets. Die ganze Ausführung läuft über Weinkellerbau Tobler. Jörg Tobler mauert und macht die Holzarbeit in seiner eigenen Schreinerei. Das Holz ist meistens altes Fichtenholz, das er von einem spezialisierten Holzhändler bezieht. Es stammt von alten Ställen oder Scheunen. Dieses Altholz ist genau das Richtige für einen Weinkeller. Es bringt eine eigene Geschichte mit, trägt Spuren der Witterung, aber keine Feuchtigkeit mehr in sich. Denn diese hätte Einfluss auf das Klima des Weinkellers. 90 Prozent des verwendeten Holzes stammen von Fichten, zehn von Eichen. Während Tobler Tablare oder spezielle Schubladen oder andere Gestelle aus Holz, die der Weinlagerung dienen, selber herstellt, lässt er Glastüren oder Kunstschmiedearbeiten von Partnern machen.

Stromanschlüsse montiert er ebenfalls selber. «Die Hälfte des Effektes, die ein Weinkeller erzielen kann, stammt von der Beleuchtung. Ich weiss mittlerweile genau, wo Licht wie installiert werden muss», erklärt Jörg Tobler. Deshalb er-





Weinkellerbauer Jörg Tobler:

«**LEBENSFREUDE
VERMITTELNDES
LUXUSPRODUKT.**»



ledigt er auch diesen Teil eines Auftrages persönlich. Meistens bekommt es Tobler bei den Kunden mit einem betonierten Keller zu tun: «Ich mache keine Rohbauten. Meistens steht mir ein betonierter Keller zur Verfügung, den ich dann auskleide – beispielsweise mit einem Gewölbe. Nur wenige beherrschen die Technik, in einem Raum im Nachhinein ein Kreuzgewölbe einzumauern.»

Ideale Steine aus Belgien

Trotz der Schönheit, die ein Weinkeller ausstrahlt, und der Tradition, die er vertritt, geht es um das zentrale Thema einer Lebensmittellagerung mit dem Ziel, dieses Lebensmittel – den Wein – so lange wie möglich in bester Qualität zu erhalten. Ein Weinkeller wird genau auf die Lagerung von Wein angepasst. Dabei spielen auch Steine eine zentrale Rolle. Es gibt nämlich solche, die die Eigenschaft haben, bei hoher Luftfeuchtigkeit Feuchtigkeit aufzunehmen und sie wieder abzugeben, wenn es trocken ist. Der gelernte Maurer ist viel durch Europas Weingegenden gereist, hat sich Weinkeller angeschaut, aber auch die Hersteller der entsprechenden Steine. Viele Betriebe gibt es nicht mehr. Die sogenannten Handform-Steine aus dem Piemont hätten ihm gefallen, die Gewölbekeller in den Grotti inspirierten Jörg Tobler. Aber heute werden die für den Bau benötigten Steine mit Maschinen hergestellt, sehen viel zu glatt aus, was für das Auge etwa ein Widerspruch hervorruft, wie wenn moderne Dachziegel auf ein historisches Gebäude gelegt werden.

Nördlicher ist der sogenannte Holländer-Stein oder Handform-Stein verbreitet. Man sieht ihn häufig an Hausfassaden in den Beneluxländern, aber auch in den nördlichen Bundesländern von Deutschland. Er changiert meist in braunen bis rötlichen Tönen. Tobler hat einen belgischen Hersteller gefunden, dessen Steine zwar maschinell hergestellt werden, aber wie handgefertigt aussehen. Er bietet sie in 160 Farben von Weiss bis Schwarz an, wobei er zur Färbung natürliche Stoffe verwendet. Die grobe Struktur der Steine mit ihrer Wasseraufnahmefähigkeit, die nachhaltige Produktionsweise und die Tatsache, dass es sich um einen Familienbetrieb handelt, führten inzwischen zu einer langjährigen Partnerschaft mit dem Steinlieferanten. Für

Jörg Tobler hat sich die Suche in vielen Ländern gelohnt. Die Steine für das Gewölbe sind ein zentrales Element im Weinkellerbau.

Aussen Mittelalter, innen Moderne

Auch wenn Steine Schwankungen der Luftfeuchtigkeit auffangen können, ganz ohne Technik geht es im modernen Weinkeller nicht. Denn Schwankungen der Luftfeuchtigkeit gehen meist mit Temperaturunterschieden einher.

Ist die Luft kälter, kondensiert die Feuchtigkeit schneller und umgekehrt. Deshalb stattet Tobler die Weinkeller mit Klimageräten aus. Für die Auswahl des richtigen Gerätes konsultiert er jeweils einen Spezialisten, denn Raumvolumen

und -form spielen eine grosse Rolle. Gleichzeitig gilt es, das Klimagerät so unterzubringen, dass es nicht störend wirkt. Die Luftkanäle kommen aus einem Gestell oder Gewölbe, damit man sie nicht bemerkt. Jörg Tobler gibt zu: «Ich verkaufe die Illusion eines mittelalterlichen Kellers, aber es steckt auch Technik darin.»

«Die Hälfte des Effektes, die ein Weinkeller erzielen kann, stammt von der Beleuchtung.»

für Wasseradern und andere klimatische Einflüsse und schafften es deshalb, Keller an Orten zu bauen, die trocken blieben. «Die ersten Weinbauern merkten ziemlich schnell, dass der Wein zwei Forderungen erfüllt sehen will, da-

mit die Qualität erhalten bleibt: Er verträgt kein Sonnenlicht und keine Temperaturschwankungen. Schon frühere Römerkeller waren im Boden und hatten keine Sonneneinstrahlungen. Heute wird gebaut, wo es noch Platz und erschwingliches Bauland gibt. Die Keller werden einfach als Hülle einbetoniert, doch das Klima muss dann vor allem im Weinkeller nachjustiert werden», erklärt Tobler.

Weinregale aus Handarbeit

Weinliebhaber lagern ihre Weine gerne in den Holzkistchen der Hersteller. Bei den Bordeaux-Weinen beschränken sich die Kisten auf vier verschiedene Grössen. Dies ermöglicht Jörg Tobler, sein System Bordeaux anzubieten. Dies sind genormte, herausziehbare Schubladen. Die Hersteller anderer Weinregionen bieten ihre Weine in Kisten nach eigenem Gusto



an, sodass Tobler dafür breite, nicht ausziehbare Tablare anbietet. Hinzu kommen neue Regale für kleine und bis zu 24-Liter-Flaschen mit Sichtwand, aber auch Holzbalken und Regale für Einzelflaschen. «Jeder Weinkenner sollte bei mir den passenden Rahmen für seine Flaschen finden», schmunzelt er. Selbstverständlich legt Tobler auch für sich gelegentlich eine Flasche auf die Seite und lagert sie in seinem Weinkeller. Während er sich früher geschmacklich eher nach Spanien und Italien orientierte, entdeckt er jetzt für sich mehr und mehr französische Weine. Und innerhalb Frankreichs vor allem Weine aus dem Bordelais.

Nach über 20 Jahren hat Tobler viel Erfahrung mit dem Weinkellerbau. Sein persönlicher Favorit liegt unter einem Privathaus in der Region Untersee. Der Besitzer habe ein faszinierendes

Weinsortiment. Zudem liess er dem Herisauer bei der Ausgestaltung des Kellers und der Auswahl der Materialien freie Hand. Tobler: «Er wäre eine schöne Vinothek.» Aber eben im Privatbesitz. Im Gegensatz zum Madrisa-Hof im Skigebiet Madrisa bei Klosters. Der dortige

«Für Weinsammler ist ein solcher Keller das Tüpfelchen auf dem i.»

ge Weinkeller ist 40 Meter lang und fünf Meter breit. Man kann dort sogar öffentliche Anlässe durchführen. Natürlich ist ein solcher Weinkeller kostspielig und kann schnell über eine halbe Million Franken kosten. Für einen minimal ausgestatteten Weinkeller müssen Interessenten mit

Ausgaben von rund 20000 Franken rechnen. An Kundschaft mangelt es Jörg Tobler trotzdem nicht. Das liegt vielleicht auch an der Begeisterung, die er für seinen Beruf aufbringt. «Ich baue für die Kunden etwas Besonderes. Es ist für ein Hobby, kein Bad und keine Küche, die sowieso jedes Haus benötigt. Ich verkaufe ein Luxusprodukt, das Lebensfreude vermittelt. Für Weinsammler ist ein solcher Keller das Tüpfelchen auf dem i: Der Wein ist das Gold im Keller und ich baue die Schatulle dazu.»

Weinkellerbau Tobler

Karlihofstrasse 1
7208 Malans
078 690 61 21
www.weinkellerbau-tobler.ch



Weinkellerbau Tobler
Jörg Tobler
Karlihofstrasse 1
7208 Malans
Mobile 078 690 61 21

Luxusgut für jedermann

Die Thurgauer Bäckerei Mohn erhält einen in der ganzen Branche anerkannten Fachpreis. Die Jury würdigt mit der Auszeichnung nicht nur das erfolgreiche und vielseitige Konzept dieses mittelgroßen Betriebes. Sie honoriert auch Roger Mohns Suche nach neuen Brotkreationen mit gesunden, alten Getreidesorten.

Für Roger Mohn ist Bäckerei einer der schönsten Berufe der Welt. Wenn er seine Teige vorbereitet, die bei ihm zwischen 20 und 58 Stunden gehen dürfen, tut er dies mit Leidenschaft. Und die Kreation neuer Brote sind für ihn besondere Höhepunkte. Der Thurgauer aus Berg führt eine Kette von acht Bäckereien und Cafés an verschiedenen Standorten im Kanton – inklusive einer «Drive-in-Bäckerei» am Hauptsitz in Sulgen. Zu zig Backwaren kommen Confiserieprodukte, Snack- und Traiteur-Angebote. Deshalb arbeiten 162 Mitarbeiter, verteilt auf über 100 Vollzeitstellen, für ihn und seine Frau Lorena. Ob in Weinfelden, Kreuzlingen, Berg, Sulgen oder Güttingen: Die Kunden können zwischen Montag und Freitag aus 25 Brotsorten, an den Wochenenden aus über 30 Sorten wählen.

«Beispielgebende Konzepte»

Die Bäckerei Mohn wurde an einer festlichen Gala in Berlin mit dem wichtigsten Unternehmerpreis der Backbranche im deutschsprachigen Raum ausgezeichnet: mit dem vom «Back-Journal» verliehenen Marktkieker 2018/2019. Nach Überzeugung der Fachjury entwickelte die Bäckerei Konzepte, die beispielgebend für die Branche sind.

Die Mohn AG gehört nicht zu den Grossen, sie zählt zu den kleinen Bäckereien, die aber durch notwendige Strukturierungen und Angebotserweiterungen so gewachsen sind, dass sie auf dem hart umkämpften Bäckereien-Markt über-





leben können. Denn dass in dieser Branche ein Konzentrationsprozess stattfindet, hat jeder Konsument gesehen. Die Bäckerei um die Ecke gehört längst einer Kette an. Aber immerhin: «Ich habe mir sagen lassen, dass es in Holland keine kleinen Bäckereien mehr gibt. Brote kauft man im Supermarkt», erklärt Roger Mohn.

«Motivierendes Privileg»

Nun darf man Holland in kulinarischen Fragen nicht als Massstab nehmen. Trotzdem stellt sich die grundsätzliche Frage: Wie überlebt man in einem so stark umkämpften Feld mit Preisdruck bei gleichzeitigem dauerhaftem Frischegebot? «Wir produzieren das einzige Luxusgut für jedermann», erklärt Mohn und ergänzt: «Dies ist ein Privileg, das uns motiviert.» Um zu überleben, brauche es aber zunehmend volle Transparenz über das Produkt und seine Inhaltsstoffe und eine wichtige Fähigkeit:

«Wir reagieren schnell auf Trends, etwa zu Urgetreide.»

«Wir müssen unsere individuellen Fähigkeiten und den Unterschied zu den Massenprodukten herausstreichen und bekannt machen.» Was also sind die Unterschiede? «Wir reagieren schnell auf Trends, etwa zu Urgetreide.»

Dinkel-, Emmer- und Einkornbrote gehören längst zum Angebot der Bäckerei. Doch Roger Mohn ist offen und experimentiert mit weiteren Urgetreidesorten. Auf eigenes Risiko liess er ein Feld bepflanzen. Bald wird er herausfinden, wie sich das Getreide verarbeiten und zu welchem Brot backen lässt.

Brot mit Seele

«Dem Teig muss man Zeit geben – schnell schafft nur der Beck», war das Motto von Mohns Vater und es gilt auch für Roger Mohn. Teig, der Zeit für den Fermentationsprozess hat, ist – zu Brot verarbeitet – für viele Mägen bekömmlicher. «Dies unterscheidet uns auch vom Mas-

senprodukt – wir geben dem Brot eine Seele!» Back to the Roots ist ein Motto von Roger Mohn selber. Bei ihm hat dieser Satz eine ganz andere Qualität als die Aussagen von Marketingstrategen der Grossverteiler: Die Familie feiert dieses Jahr 125 Jahre Bäckerdynastie, wie man fast schon sagen kann. Roger Mohns Urgrossvater hat die Bäckerei gegründet, damals aber als Lohnbeck, der auch von der Landwirtschaft und der Schifflickerei lebte.

Von der Lohnbäckerei zum Mehrfilialenbetrieb

Was als Lohnbäckerei anfang, ist heute ein Unternehmen mit einer zentralen Bäckerei in Sulgen und diversen zusätzlichen Angeboten an verschiedenen Verkaufsstandorten. Während die Bäckerei Butterzöpfe, Handbürlis und Focaccia zu ihren Spezialitäten zählt, brilliert die Confiserie mit Kirsch-

maretti und handgemachten Kirschstengel. In der Konditorei gehörten Apfeltorte und Cremeschnitten zu den beliebtesten Spezialitäten. Hungrige fragen beim Snack nach Pollo Forte, hergestellt im Sous-vide-Verfahren, damit das Fleisch besonders zart und saftig wird. Aber auch Salate werden immer häufiger nachgefragt.

Schon vor zwei Jahren versuchte Mohn, Quinoa – ein Getreide, das ursprünglich aus den Anden stammt – aus dem Thurgau in einem Spezialbrot zu verbacken. Es war wohl etwas zu früh, er musste das Quinoa-Brot wieder aus dem Angebot streichen. Nun ist die Nachfrage gestiegen und man wird die «alten» Rezepturen wieder suchen. Es dürfte auch diese strategisch wohl bedachte Risikoverteilung sein, der das «Back-Journal» zur Argumentation führte, die Bäckerei Mohn sei beispielgebend für die Branche.

Rückbesinnung auf alte Werte und Rezepturen

Darüber hinaus ist die Bäckerei Mohn engagiert im Lehrlingswesen. Es ist die Domaine von Lorena Mohn, die auch Lehrlingsobfrau des Kantons Thurgau ist. «Eines unserer Erfolgsgeheimnisse ist eine zufriedene Belegschaft», sagt die aus Neapel stammende Unternehmersfrau, die für die Cafés und den Bereich Snack und Traiteur verantwortlich ist.

**«Dem Teig muss man
Zeit geben – schnell
schafft nur der Beck.»**

Damit der Betrieb sich weiterhin dynamisch entwickeln kann, treffen sich Köche und Vertreter der Produktion und des Verkaufs regelmässig zu Verkostungen und Diskussionen. Es werden Rezepte ausprobiert und neue Brote gebacken. Was der Verkauf für gut befindet, bekommt eine Chance. Als gutes Testformat entpuppte sich das «Brot des Monats»: «Manchmal floppt zwar eines, dann verkaufen wir es danach nicht

mehr weiter; manche aber verkaufen sich so gut, dass wir sie ins Standardsortiment übernehmen. Das hat aber seine Grenzen, denn wir müssen dann auf andere Brote verzichten», erklärt Roger Mohn.

Die längerfristige Entwicklung sieht Mohn in der Rückbesinnung auf alte Werte und alte Rezepturen. Viel hat er schon umgesetzt. Traditionelle Produkte wie der Apfelkuchen mit eingedampften Äpfeln haben viele Anhänger. «Gleichzeitig suchen wir nach möglichst gesunden Rohstoffen, die möglichst wenig chemisch bearbeitet wurden», erklärt Mohn. Er ist froh um das wachsende Ernährungsbewusstsein in der Bevölkerung. Der Trend zu gesundem Essen kommt ihm entgegen. «Wir müssen nur glaubwürdig kommunizieren und Transparenz zeigen, dass wir Bäcker dies auch wollen.»

Bäckerei Mohn AG

Kreuzlingerstrasse 10
8583 Sulgen
071 699 13 45
www.beckmohn.ch

Bäcker Roger Mohn:
BACK TO THE ROOTS.





Zikana-Kalbfleisch

sehr zart und äusserst fettarm
geschmackvoll
gut strukturiert und bissfest
exklusiv und wertig



Auf einen Blick

Fütterung der Kälber nur mit Ziegenmilch
Freier Zugang zu Heu, Gras für alle Tiere
Kälber und Ziegen geniessen freien Auslauf
Keine Futterzusätze oder Leistungsförderer
Biologische Betriebsführung
Antibiotika-freier Betrieb

www.zikana.ch



Wir produzieren Fleisch, das den höchsten Anforderungen entspricht, was **Qualität, Natürlichkeit** und **Nachhaltigkeit** betrifft. Unsere Tiere geniessen eine aussergewöhnlich tierfreundliche Haltung.

Unser Angebot richtet sich an den anspruchsvollen informierten Konsumenten, der beim Genuss von Fleisch sicher sein will, dass das Tier nicht nur ein gutes Leben hatte, sondern auch keinem langen Transportweg zum Schlachthof ausgesetzt war und stressfrei und so human wie nur möglich geschlachtet wurde.

Wer überzeugt ist, dass ein Tier, das uns als Nahrung dient, vollständig verwertet werden soll und unseren **Respekt** verdient, ist bei uns richtig.



Nebst allen Stücken des Kalbes, Salami, Snacks und Burgern bieten wir neu eine reine **Zikana-Bratwurst** an.

Familie Sonja und Ueli Frick
info@zikana.ch
071 364 10 76

www.zikana.ch



Attraktive Packages Casino St. Gallen

Casino-Package – garantiert viel Spass

2 Gläser Prosecco, Bier oder
Softgetränke / persönliche
Führung durch das Casino
mit Spielerklärungen /
25 CHF in Wertjetons

30 CHF / Person

Essen, spielen und geniessen

3-Gang-Silber- oder 4-Gang-
Gold-Menü im Restaurant olivé
(exkl. Getränke) / 1 Glas Prosecco
an der Casino-Bar / persönliche
Führung durch das Casino mit
Spielerklärungen / Spielguthaben
im Wert von 25 CHF / Parkplatz in
der Tiefgarage Radisson Blu/Casino

Silber 79 CHF / Person

Gold 99 CHF / Person

Burger Menü

1 Glas Prosecco an der Casino-Bar /
Spielguthaben im Wert von 25 CHF /
Parkplatz in der Tiefgarage
Radisson Blu/Casino

49 CHF / Person

Grösstes Bio-Sortiment der Schweiz

**Als Franz Neubauer 1968 die frühere Dorf-
gärtnerei in Erlen TG kaufte, konnte nie-
mand ahnen, dass sich der Betrieb im
Laufe der Jahrzehnte zu einer der tonange-
henden Bio-Gärtnereien landesweit entwi-
ckeln würde. Lokaltermin bei seinem Sohn
Markus und dessen Frau Madlen, die seit
Ende der 1980er Jahre die biologische Um-
stellung mit Erfolg vollzogen haben.**

Libellen schwirren pfeilgleich über den kleinen Teich, an dessen Ufer Frösche um die Wette quaken. Während vom Vogelhäuschen hoch an einem Baumstamm aus der Spatzennachwuchs aufgeregt tschilpend erste Flugversuche wagt, sonnt sich auf dem benachbarten Steinhäufen eine Eidechse. In diesem Labyrinth sucht auch eine Ringelnatter rasch Zuflucht.

Biodiversität fördern

Dass der Naturgarten der Gärtnerfamilie Neubauer am Ortsrand von Erlen TG voller Leben steckt, ist nicht zu übersehen. Wer genauer hinschaut, entdeckt immer wieder Insektenarten, darunter viele Bienen, die sich an den Wildpflanzen laben. Biodiversität fördern, lautet das Motto auf dem zwei Hektaren umfassenden Gelände der biozertifizierten Gärtnerei. Hier ist ein Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Menschen entstanden.

Mit dem Kauf der Gärtnerei in Erlen ging der Wunsch des ursprünglich aus dem Sudetenland (ehemalige Tschechoslowakei) stammenden Seniors und seiner Frau Martha nach einer selbstständigen Existenz in Erfüllung. Zuvor hatte sich Franz Neubauer in der Bundesrepublik zum Gärtner ausbilden lassen und war später in die Ostschweiz ausgewandert. Im vorigen Jahr feierte das Unternehmen mit seinen derzeit





16 Angestellten, darunter fünf Lehrlinge, das 50-jährige-Betriebsjubiläum. Anfang 2019 haben Madlen und Markus Neubauer, Eltern dreier Kinder, ihre Gärtnerei an den ältesten Sohn Tobias übergeben.

Zeit musste reifen

Vor einem halben Jahrhundert bildete in der Erlener Dorfgärtnerei die Aufzucht von Blumen, vor allem für öffentliche Räume sowie Friedhöfe und Gemüsesetzlinge, das Kerngeschäft. Ergänzt wurde es durch ein floristisches Angebot von Martha Neubauer. Für das biologische Gärtnern war die Zeit damals noch nicht reif. Als die zweite Generation den Betrieb 1989 übernahm, war das Gelände gerade mal eine halbe Hektare gross.

In den Gewächshäusern stösst man auf Ananassalbei, Currykraut, Rosmarin und eine breite Palette an Minzen.

Dann die Neuorientierung. «Dass das biologische Gärtnern unser Schwerpunkt sein wird, das stand für uns von Anfang an fest», sagt Markus Neubauer (59). Durch das in den 1980er Jahren heftig diskutierte Waldsterben sensibilisiert, habe er in der biologischen Kultivierung von Pflanzen die einzige Möglichkeit gesehen, mit den natürlichen Ressourcen nachhaltig und schonend umzugehen. «Ich bin in einer Gärtnerei aufgewachsen und sehe meinen Arbeitsplatz als Lebensraum.» Die nötigen Kenntnisse für die Umstellung hat sich Neubauer nach und nach durch entsprechende Schulungen und eigene Erfahrungen angeeignet. Schon bald hat er andere Betriebe in der Umstellung auf Biologische Kultivierung unterstützt und sein Wissen weitervermittelt.

Umstellung auf neues Sortiment

Seine Frau Madlen, ursprünglich Primarlehrerin, hat den Zugang zu Pflanzen und deren Faszination erst später entdeckt. Sie beschäftigte sich anfangs mit der Betriebsbuchhaltung, kümmerte sich um die Werbung und um das Personal. «Durch die Umstellung auf Bio

musste das Sortiment grundlegend verändert werden», erinnert sie sich. Um die Biodiversität von Gärten zu fördern, gelte es, den Anteil an heimischen Wildpflanzen zu erhöhen. Als Beispiele nennt sie Herzgespann, Mädesüss und Wegwarte.

«Mit Kräutern habe ich mich schon früh angefreundet, das Wissen und die Erfahrungen mit den Jahren dann angeeignet und vertieft», berichtet Madlen Neubauer, die bis heute auf dem Betriebsgelände entsprechende Kurse anbietet.

Heil- und Räucherkräuter

In den sieben Gewächshäusern stösst man unter anderem auf Ananassalbei, Currykraut, Rosmarin und eine breite Palette an Minzen. Zudem gedeihen dort neben Heilkräutern auch Räucherkräuter. Letztere werden in grösseren Mengen angebaut, geerntet, getrocknet und verarbeitet. Madlen Neubauer ist es unterdessen gelungen, mit der Produktlinie «Herbafuma» ihren verschiedenen Räuchermischungen und -bündeln einen Markennamen gegeben. Das Räucherwerk wird im Laden und über den Online-Shop verkauft. Gemüsesetzlinge und Beerenstauden runden das Angebot der Biogärtnerei ab. Derzeit verfügt das Unternehmen über das grösste Bio-Sortiment der Schweiz.

Durch den alljährlichen Auftritt an der Gartmesse Giardina ist man auch über die Kantons-grenze auf den Thurgauer Betrieb aufmerksam geworden. So bedient er über den Online-Shop seit über 15 Jahren Kunden in der ganzen Schweiz mit Biopflanzen.

Biodiversität von Gärten fördern

Als weiteres Geschäftsfeld pflegten Madlen und Markus Neubauer den Bau von Naturgärten. Diese Tätigkeit sei zunehmend wichtiger geworden. Sohn Tobias Neubauer hat diesen Betriebszweig in den letzten Jahren, weiterentwickelt und zum Blühen gebracht. Über seine berufliche Laufbahn bis zum Gärtnermeister und seiner Freude am Gestalten hat er alles Wichtige in seinem Rucksack.

Das für die Aufzucht nötige Pflanzensubstrat gewinnt die Gärtnerei im eigenen Areal. Auf dem Kompostplatz können die Bewohner von Erlern und näherer Umgebung gegen Gebühr

Gartenabfälle deponieren und dürfen auch in begrenztem Umfang kompostiertes Material mitnehmen. Tobias Neubauer ist zuständig für die Kompostierung und für die verschiedenen Erdenmischungen. Die hauseigene Bioerde sei sehr begehrt, berichtet er.

Als weiteres Geschäftsfeld pfl egten die Neubauer den Bau von Natur-Gärten.

Wie ein biologischer Garten aussieht, zeigt der Schaugarten in der Nähe des grossen Weidenpavillons. Der integrierte Teich wird mit Regenwasser gespeist. Über eine spezielle Vorrichtung wird von den Dächern der Gebäude Wasser gesammelt und in den Teich geleitet.

Markus und Madlen Neubauer:

BIOLOGISCHES GÄRTNERN ALS SCHWERPUNKT.

Er dient als Wasserspeicher für die Bewässerung der Pflanzen.

Das Einkaufen geniessen

Wer nach einem Rundgang oder nach dem Einkauf eine Stärkung benötigt, kehrt am besten im lauschigen Bistro ein. Das wurde in einem nostalgischen Zirkuswagen eingerichtet, der aus Berlin stammt. Betrieben wird es von der Pâtissière Lisi Bürgisser aus Erlen, die für ihre feinen Kuchen bekannt ist.

Auch nach der Übergabe des Geschäfts an den Sohn Tobias arbeiten Madlen und Markus Neubauer unentwegt weiter. Einerseits als Mitglieder der Geschäftsleitung, andererseits als Verantwortliche ihrer Arbeitsbereiche. Jedoch wollen sie schon etwas kürzertreten. Markus Neubauer drückt sich humorvoll aus: «Wir reduzieren unsere Arbeitszeit langsam auf 100 Prozent.»

Neubauer GmbH

Lenzenhausstrasse 9
8586 Erlen
071 648 13 32
www.neubauer.ch



Pflanzenschutz mit Nützlingen

Blattläuse sind Gärtnern bekanntlich ein Dorn im Auge. Marienkäfer hingegen haben diese Insekten zum Fressen gern. Das Beuteschema der Marienkäfer nütze man im biologischen Gartenbau, um den Blattläusebestand zu regulieren und ein Gleichgewicht herzustellen, erklärt Markus Neubauer. Auch verschiedene Wespenarten, darunter die Erzwespe, sind in Naturgärten höchst willkommen. Diese Insektenart, die Neubauer von einer Nützlingsfirma bezieht, leistet wertvolle Dienste im Einsatz gegen Milben und Blattläuse. Und wenn das nicht hilft, greift er nur auf biologische Substanzen zurück: Gegen Pilzbefall eignen sich Backpulver und Fenchelöl. Auch mit Schmierseife oder Niemöl, das aus einer indischen Nuss gewonnen wird, können beim Pflanzenschutz gute Resultate erzielt werden.

Loblied auf den Ysop

Ysop ist eine der attraktivsten Kräuterpflanzen, sowohl blühend im Kräutergarten als auch würzig in der Küche. Sein Geschmack ist wie eine Kräutermischung, ein rundes Bouquet an Würznoten. Ysop hat nicht nur Hildegard von Bingen angewendet, auch viele weitere Heilkundige wie Sebastian Kneipp oder Alfred Vogel zeigten eine Vorliebe für diese Pflanze. Verwendet werden das blühende Kraut und die jungen Blätter. Die verdauungsfördernde und leberstärkende Wirkung wird geschätzt nach dem Genuss fettreicher Speisen. Er wird aber auch in Likör-, Tee- und Räuchermischungen eingesetzt. Madlen Neubauer kocht in ihrem Kräuterkurs mit den Teilnehmern jeweils einen Hustensirup mit Ysop. Dieser ist bei grippigen Kindern sehr willkommen. Und im Garten ist Ysop als Nektarpflanze bei Bienen sehr beliebt. Aus seiner ursprünglichen Heimat im Mittelmeerraum ist er bereits im frühen Mittelalter in die Klostersgärten auf der Alpennordseite gebracht worden. Ysop liebt einen trockenen kiesigen Standort mit starker Sonneneinstrahlung. Mit seinen dunkelblauen Lippenblüten und seiner langen Blütezeit von Juli bis Oktober ist er ein attraktiver Kleinstrauch im Kräutergarten.

Ein himmlischer Tropfen

Über den Wolken wird von September bis November auf allen Business Class Flügen der Swiss der «Sélection» des Weinguts Schmid Wetli aus Berneck kredenzt. Schliesslich darf ein gutes Glas Wein auch auf 10000 Metern über Meer nicht fehlen. Die Winzerfamilie Wetli ist stolz, dass ihr «Sélection» im wahrsten Sinne des Wortes zu einem himmlischen Tropfen avanciert. Unter dem Label «SWISS Taste of Switzerland» verwöhnt die Swiss ihre Gäste seit 2002 mit Schweizer Spezialitäten – von der Küche bis zum Wein.

Sonnendurchtränkt und durch einen ruhigen Talwinkel geschützt, schmiegen sich die Weinberge des Weinguts Schmid Wetli an die Südhänge von Berneck und Au, von wo man auf die weite Ebene des St.Galler Rheintals hinabblicken kann. Susanne und Kaspar Wetli

bewirtschaften mit ihren drei Söhnen Kaspar jun., Matthias und Florian insgesamt 18 Hektaren Land für den Weinanbau. Nun kann mit «Sélection» eine ihrer Kreationen auch in luftigen Höhen genossen werden.

Spiegel der helvetischen Weinlandschaft

Der gehaltvolle «Sélection» ist im wahrsten Sinne des Wortes die perfekte Auswahl für das Konzept «SWISS Taste of Switzerland» der Swiss International Airlines. Das Konzept sieht vor, dass alle drei Monate ein renommierter Koch oder ein bekanntes Hotel aus einer Schweizer Region speziell für die Swiss Menüs zusammengestellt. Diese werden in der Business- und First-Class serviert. Wenn möglich, offeriert die Fluggesellschaft dazu ihren Gästen Weine, die aus dem Kanton oder aus der Nachbarregion der Gastköche stammen. So wird der «Sélection» von September bis November 2019 zu den Kreationen von Silvio Germann kredenzt. Germann

ist Küchenchef des mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten «Igniv» in Bad Ragaz.

Aromen werden anders wahrgenommen

Ein edler Tropfen Wein ist immer willkommen – auch auf über 10000 Metern über Meer. Allerdings nehmen wir die Aromen in luftiger Höhe anders wahr als am Boden. Die geringe Luftfeuchtigkeit an Bord beeinflusst unsere geschmackliche Wahrnehmung. Weine mit viel Tanninen werden im Gaumen noch herber wahrgenommen. Ideal sind deshalb fruchtbetonte Charmeurs mit weichen Kanten, Schmelz und barocker Fülle. Im «Sélection» des Bernecker Weinguts Schmid Wetli vereint sich die Eleganz des Pinot Noir kombiniert mit den samtigen Noten des Diolinoir. Der Blaufränkisch gibt diesem Wein die würzige Komponente. Durch einen feinen Ausbau in Barrique-Fässern aus Schweizer Eichenholz entsteht ein dunkler, harmonischer Rotwein.

SÉLECTION HEBT MIT SWISS AB

Geniessen Sie den Sélection von Schmid Wetli über den Wolken auf allen Business-Flügen der Swiss.



JAKOB
SCHMID
KASPAR
WETLI

Das Winzerleben ist ein Glück.



ERHÄTLICH IM LADEN & ONLINE

Tramstrasse 23 – 9442 Berneck – www.schmidwetli.ch

Einwandfreie Rohstoffe als Erfolgsgarant

Die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft blickt auf beachtliche 100 Jahre Firmengeschichte zurück. Doch nun scheint das traditionsreiche St.Galler Unternehmen in einen Jungbrunnen getaucht zu sein. Mit innovativen Ölen begeistern sie Gourmets und Gesundheitsbewusste.

Es ist, als würde flüssiges Gold als dünner Faden in einen Behälter fließen. Es ist Leinenöl. Leo Brändle schnuppert daran, taucht einen Löffel hinein, führt ihn in den Mund und sagt: «Es gibt kein gesünderes Öl als dieses Leinenöl.» Dass es richtig eingesetzt – etwa als Ergänzung zum Salatöl – auch zu einer geschmacklichen Verfeinerung führt, haben nur wenige ausprobiert.

«Ich nehme lieber weniger Öl, dafür von bester Qualität.»

Regional vor international

Bernadette Lisibach, die Gault-Milau-Köchin des Jahres 2015, die im Restaurant «Neue Blumenau» in Lömmenschwil ihre Gäste bekocht, schwört auf die hochwertigen Öle aus Flawil. Sie passen in ihre kulinarische Philosophie. «Es gibt in der Ostschweiz hochwertige Nahrungsmittel. Ich habe aus ökologischen Gründen Mühe, importierte Nahrungsmittel zu verwenden.» Aus diesem Grund passen die St.Gallischen Öle hervorragend in ihre Küche. Sie sagt: «Ich verwende sie besonders für die kalte Küche. Für die Salate variere ich zwischen Rapsöl, Leindotter- oder Nussöl.» Dabei achtet sie auf die Saison, denn die Öle werden in Flawil nur entsprechend der Nachfrage produziert. Sie sind empfindliche Lebensmittel, die schnell verderben.

Im Herbst kommt die Zeit des Traubenkern- und Kürbiskernöl. Häufig verwendet Bernadette Lisibach die Öle auch, um Gemüse zu marinieren, oder sie tröpfelt sie über eine Pasta. Aber auch als Bestandteil einer Vinaigrette als säuerliches Gegenstück zu einem Tafelspitz oder einem Fisch darf St.Gallisches Öl nicht fehlen. Auch Sepp Hangartner, ehemaliger Leiter der Klosterküche Neu St.Johann war und ist von den Ölen der Saatzuchtgenossenschaft begeistert. Er sagt: «Die Produkte müssen gesund sein. Ich nehme lieber weniger Öl, dafür von bester Qualität.» Der leidenschaftliche Fan der Flawiler Produkte war so angetan, dass er schon vor Jahren anging, mit ihnen zu experimentieren. Mit kalt gepresstem St.Galler Rapsöl verwandelte er ein altes französisches Rezept einer Mayonnaise in ein vorzügliches Produkt. «Ich wollte das köstliche Aroma des Rapsöls unbedingt integrieren.»

Es ist ihm gelungen: Die Mayonnaise hat bereits viele Anhänger gefunden, besonders seit TV-Bestatter Mike Müller damit geworben hat, als er auf Radio SRF 3 sein Lieblingsprodukt vorstellen sollte.

Keimfähige Samen als Ölbasis

Die Basis für kulinarische Hochgenüsse dieser Art ist natürlich eine qualitativ hochwertige Ölsaart. Im Gegensatz zu raffinierten Ölen ist es den Flawilern ein besonders Anliegen, dass ihre Rohstoffe Lebenskraft in sich tragen. Die Öle sind immer frisch. Es werden nur so viele produziert, wie auch in kurzer Zeit verkauft werden können. Bis dahin wird die Ölsaart so gelagert, dass sie keimfähig bleibt. Diese Keimfähigkeit wird vor der Pressung kontrolliert.

Betriebsleiter Leo Brändle erklärt: «Über 97 Prozent der Samen müssen keimen.» Gleichzeitig müssen die Sinne beim Beschnuppeln der Keimlinge aktiviert werden: «Welche Aromen dringen in die Nase, wenn der Deckel eines





geschlossenen Samenbehälters geöffnet wird? Erkenne ich die Aromen wie es sein sollte, oder werden die Riechorgane von einem strohigen, moderigen Geruch belästigt?»

Die Pressung der Samen erfolgt sanft und schonend. Entsprechend ist eben auch der flüssige Faden dünn, der aus der Pressmaschine fließt. Nur mit sanfter Pressung bleibt das Saatgut auch kalt genug und möglichst viele Inhaltsstoffe können in das Öl übergehen. Je nach Öl, das gerade gepresst wird, werden die Pressmaschinen entsprechend angepasst.

«Über 97 Prozent der Samen müssen keimen.»

Grosser Aufwand für wenig Öl

Nach der Pressung sind die Riechorgane nochmals gefordert. «Kommen die Barriquearomen beim Baumussöl und intensiv nussige Noten beim Nusskernöl zur Geltung? Schmeckt das Öl frisch oder sautig?» So wie ein gelegentlicher Misston zu einem Livekonzert gehört, kann bei einem kaltgepressten Öl – und dies sind alle Öle der St.Gallischen Saatzucht – auch mal ein unpassender Geruch dabei sein. «Nur die Musikkonzerte sind fehlerfrei, aber weniger interessant. Wie raffiniertes Öl, das mit chemischen und physikalischen Prozessen aufbereitet wird», erklärt Leo Brändle.

Der Aufwand für diese Premium-Produkte ist gross. Dies zeigt das Beispiel des Traubenkernöls, das mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren brilliert. Um genug produzieren zu können, müssen viele Weinbauern im Rheintal die Resten ihrer gepressten Weintraum zur Verfügung stellen. Die Kerne von einer Hektare Trauben geben nur zwischen acht und zehn Liter Öl. Zuvor müssen sie aus dem gereinigten und getrockneten Trester gewonnen und werden.



Reichhaltiges Sortiment

Die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft ist breit aufgestellt. Sie entwickelt und züchtet Grassamen, Aussaatkartoffeln und vieles mehr. Ein Steckenpferd sind aber Ölsaaten. Sie sind das Saatgut für die zahlreichen in der Ostschweiz verstreuten Ölsaat-Bauern. In Flawil wiederum stehen acht Pressen, auf denen die verschiedenen pflanzlichen Rohstoffe zu Leinenöl, Leindotteröl, Hanföl, Walnussöl, Rapsöl, Nussöl, Mohnöl, Traubenkernenöl, Sojaöl und Sonnenblumenöl verarbeitet werden. Doch damit ist die Entwicklung nicht zu Ende: Die Saatzuchtgenossenschaft arbeitet an der Produktion weiterer Öle. Welche es genau sein werden – das ist vorderhand noch ein Betriebsgeheimnis.

Betriebsleiter Leo Brändle:

GERÄUCHERT WIRD MIT SÄGEMEHL.

Besondere Öle sind auch jene aus Hanf und Mohn, die nicht bewusstseinsweiternd wirken, sondern durch ihre mehrfach ungesättigten Fettsäuren bestechen. Die Beispiele zeigen, wie sorgfältig die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft mit den öltragenden Rohstoffen umgeht. Die Begeisterung vieler Spitzenköche ist der beste Beleg, dass die Flawiler auf dem richtigen Weg sind. Dies beweist auch der «Prix d'Excellence» für das Haselnussöl als bestes Regionalprodukt der Schweiz im Jahre 2017.

St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft

Mattenweg 11
9230 Flawil
071 394 53 00
www.saatzucht.ch



FÜR BESONDERE MOMENTE.

Erleben Sie einmalige Genussmomente aus aller Welt. Zum Beispiel den Fine Food Champagner Grand Cru Prestige des Winzers Jean-Etienne Bonnaire, der 100 % Chardonnay-Trauben aus der Grand-Cru-Gemeinde Cramant verwendet. Im Bouquet dominieren Zitrusfrüchte, feine Ananas, leichte florale und auch nussige Aromen.

COOP.CH/FINEFOOD

coop

Für mich und dich.

Gourmet Geflügelspezialitäten aus der Region



Die Gourmet Geflügel AG bietet Edelgeflügelprodukte aus der Region für Privatkunden via Hofladen, Marktwagen oder Online-Shop sowie für die Gastronomie und den Comestible-Handel. Alle Spezialitäten tragen das Label der Regionalmarke Culinarium.



Schon ihr Grossvater spezialisierte sich auf die Zucht von Junghennen. Vor 11 Jahren gründete Geflügelfachmann Robin Geisser mit seinen Brüdern Gegory und Pascal die Gourmet Geflügel AG – eine Geflügellinie für höchste Ansprüche. Mit Maispoullarden, Perlhühnern, Enten, Gänsen und Truthähnen aus eigener Produktion besetzen die Brüder in der Schweiz eine Nische. Für höchste Qualität und besten Geschmack arbeiten die Partner-Bauern mit langsam wachsenden Geflügelrassen und hochwertigem regionalen Futter. Nebst Maispoullarden sind zur Weihnachtszeit Truthähne und Ribelgänse sehr gefragt. Die Gänse wachsen im Rheintal im Ribelmaisfeld auf. Mit Innovation und grossem Fachwissen begeistern die Gebrüder Geisser ihre Kunden immer wieder aufs Neue.

Schon ihr Grossvater spezialisierte sich auf die Zucht von Junghennen. Vor 11 Jahren grün-

dete Geflügelfachmann Robin Geisser mit seinen Brüdern Gegory und Pascal die Gourmet Geflügel AG – eine Geflügellinie für höchste Ansprüche. Mit Maispoullarden, Perlhühnern, Enten, Gänsen und Truthähnen aus eigener Produktion besetzen die Brüder in der Schweiz eine Nische. Für höchste Qualität und besten Geschmack arbeiten die Partner-Bauern mit langsam wachsenden Geflügelrassen und hochwertigem regionalen Futter. Nebst Maispoullarden sind zur Weihnachtszeit Truthähne und Ribelgänse sehr gefragt. Die Gänse wachsen im Rheintal im Ribelmaisfeld auf. Mit Innovation und grossem Fachwissen begeistern die Gebrüder Geisser ihre Kunden immer wieder aufs Neue.



Poulet direkt aus dem Maisfeld

Kräuter aus dem Appenzeller Hinterland

Kräuter und deren Verarbeitung stehen auf dem Hof Baldenwil bei Herisau im Vordergrund. Der traditionsreiche Landwirtschaftsbetrieb beschäftigt seit seiner Neuausrichtung 2011 Menschen mit psychischen und kognitiven Problemen. Jenseits der sozialen Verpflichtung hat sich der Bauernhof inzwischen auch wirtschaftlich bewährt.

Wenn Urs Stuker in Arbeitskleidung auf dem Tisch neben dem Kräutertrocknungsraum Tee- und Kräuterpackungen, Konfitüren und Obstsaftflaschen für den Versand in Kisten verstaut, entspricht der stattliche 55-Jährige nicht unbedingt den Vorstellungen, die man sich von einem

Sozialpädagogen macht. Stuker hat einen kräftigen Händedruck und man sieht seinen Händen an, dass er beherzt zugreifen kann. Der Betriebsleiter des Hofes Baldenwil AR und der Herisauer Genusswerkstatt begann seine Laufbahn als Landwirt, und diesem Métier «bleibe ich mit Leib und Seele verbunden», bekräftigt er.

Die Kräuter werden in der Genusswerkstatt Herisau zu Tee- und Salzkräutermischungen verarbeitet.

Kräuter, Wildobst und Rindermast

Das glaubt man ihm gerne, denn welcher Sozialpädagoge hat schon die Möglichkeit, seiner Arbeit in einem typisch Appenzeller Bauernhof auf über 800 Metern nachzugehen? Hof Baldenwil, dessen hölzernes Haupthaus 1740 errichtet wurde, schmiegt sich an einen der typischen Hügel, von wo aus der Blick ungehindert auf zahlreiche weitere Hügel und unten im Tal auf kleine Ortschaften direkt an der Grenze zum Kanton St.Gallen fällt.

Zu Beginn der 1990er Jahre wurde die Fassade der historischen Liegenschaft renoviert und die ehemalige Scheune neu aufgebaut. Ein Jahrzehnt darauf legte man sich einen Neubau zu und den umgebaute Kuhstall als Speisezimmer. Seit 2011 steht auf Hof Baldenwil der Kräuteranbau im Vordergrund, auch Wildobst wird gezogen und neben einer Rindermast in kleinem Umfang widmet sich man dem Gemüseanbau. «Eine sportliche Aufgabe, da Gemüse an einem Nordhang auf dieser Höhe erst sehr spät erntereif ist», räumt er ein. Wie auf einem zünftigen Bauernhof nicht anders zu erwarten, tummeln sich dort beispielsweise auch Ziegen und Kaninchen. Dass ihnen das übliche Schicksal von Nutztieren erspart bleibt, ist auf den besonderen Zweck des Betriebes zurückzuführen: Hof Baldenwil dient als Arbeits- und Wohnstätte für etwa 30 Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen oder leichten kognitiven Problemen.

Wo man sich «erden» kann

Derzeit wohnen acht Personen permanent auf dem Hof, sie kochen ihre Mahlzeiten selbst. «Auf dem primären Arbeitsmarkt sind sie chancenlos, bei uns haben sie die Möglichkeit, sich durch die Arbeit mit den Pflanzen und dem Umgang mit den Tieren im Sinn der Tiertherapie sozusagen zu erden und mit ihrer Erkrankung besser umzugehen», berichtet Urs Stuker.

Den Auftakt gab 1984 die Umwandlung des bäuerlichen Anwesens, das über zehn Hektaren Fläche verfügt, in einen Wohnort für eine Grossfamilie. Als treibende Kraft integrierte der Gründer Martin Grob auch Personen mit psychischen Problemen in die Gemeinschaft. Daraus entstand 1989 eine Stiftung mit dem Namen «tosam», der dem Appenzeller Dialekt entlehnt ist und sich mit Anspielung auf die psychische Beeinträchtigung mit «in sich gekehrt» übersetzen lässt. In Herisau beheimatet, beschäftigt die Einrichtung Stuker zufolge derzeit etwa 50 Mit-





arbeiter mit überwiegend sozialpädagogischen Berufen.

Mittlerweile betreibt die Stiftung im Kanton St.Gallen und im Appenzellerland elf Betriebe, darunter neben dem Hof drei Brockenstuben, Second-Hand-Läden, eine Velowerkstatt sowie eine Landschaftsgärtnerei. Insgesamt sind dort 350 Menschen beschäftigt. Während das Stiftungsvermögen durch den Hof Baldenwil sichergestellt werde, erwirtschaftete man die Betriebskosten zu gleichen Teilen durch den Verkauf von Produkten und kantonale Beiträge.

Seit 2011 steht auf Hof Baldenwil der Kräuteranbau im Vordergrund.

Auf Hof Baldenwil sind derzeit zwei Dutzend Mitarbeiter tätig, die täglich von ihrem Wohnort selbstständig dorthin gelangen. Jugendliche, die keine Lehrstelle finden, sind ebenso darunter wie Personen mit Sozialhilfe und Asylsuchende. «Meistens handelt es sich um Leute, die aus dem normalen Arbeitsprozess herausgefallen sind. Je nachdem passen wir bei uns das Arbeitspensum flexibel an», fügt Urs Stuker hinzu. Jeder solle so viel Verantwortung übernehmen, wie er wolle und könne. So verstehe die Stiftung ihren Beitrag, ein weitgehend selbstbestimmtes Leben und die gesellschaftliche Teilhabe zu fördern.

Rindfleisch auf Vorbestellung

Urs Stuker bezeichnet zwar den Hof Baldenwil im Stiftungsnetzwerk als «Exot», dank des einträglichen Kräutergeschäfts behauptet sich der Betrieb jedoch als wichtigen Faktor. Im modern ausgerüsteten Trocknungsraum erläutert er die Funktionsweise der Maschinen, in denen aus 5,5 Tonnen Kräutern nach dem Trock-



Betriebsleiter Urs Stuker:

**SPORTLICHE
AUFGABE.**

Wochenmärkten in Gossau und Herisau und nicht zuletzt im Internet feil. Die Stallbeiz, ehemals Kuhstall, kann übrigens für gesellschaftliche Anlässe gemietet werden. Dass Urs Stuker auch Weinfreund ist, beweist die Auswahl im Weinschrank des Speisezimmers. Edle Schweizer Tropfen stehen im Vordergrund.

nungsvorgang gerade noch 400 Kilogramm übrig bleiben. Sie werden in der Genusswerkstatt Herisau zu Tee- und Salzkräutermischungen verarbeitet. Alle Erzeugnisse entsprechen den Normen von Bio Suisse und KAG-Freiland.

Derzeit mästet man in der Regel acht Weidenrinder während fast zwei Jahren und damit etwas länger als üblich. Geschlachtet wird dreibis viermal pro Jahr, wer das Fleisch beziehen will, muss sich vorgängig anmelden. Gemüse

wird für den Eigengebrauch angebaut, Überschüsse gelangen in den Verkauf.

Auch auf Hof Baldenwil gibt es einen Hofladen, der allerdings vergleichsweise ungewöhnlich sortimentiert ist. Neben den Eigenprodukten, wozu auch selbst gebackenes Brot, Frischkäse und Joghurt gehört, fällt der Blick auf diverse Geschenkartikel, Dekorationsgegenstände und Waren anderer sozialer Einrichtungen. Ansonsten bietet der Hof seine Erzeugnisse auf den

Hof Baldenwil

Baldenwil 2599
9112 Schachen/Herisau
071 370 04 11
www.tosam.ch/hof-baldenwil

mösteria
BUSSINGER HÜTTWILEN
Event-Lokal und Führungen

Im Letten 14 | 8536 Hüttwilen | Tel. 052 747 16 35

Öffnungszeiten:
Dienstag, 16.00–19.00 Uhr | Samstag, 8.00–14.00 Uhr

www.mosteria.ch

Verkauf und Degustation von:

- Neu: Reinsortige Apfel- und Birnensäfte
- Redlove Apfelsaftspezialitäten
- Apfelsäfte und Cider
- Spezialitäten rund um Apfel und Most



Grosse Welt des Tabaks im Rheintal



Seit 1898 vertreibt die Wellauer AG als Importeurin und Grosshändlerin hochstehende Tabakprodukte für die ganze Schweiz. Ihren Hauptsitz hat sie seit Mitte 2017 im beschaulichen Rheineck im Rheintal. Mit ihren insgesamt fünf eigenen Tabakfachgeschäften in St.Gallen, Buchs SG, Olten und Zürich ist sie stets am Puls der Zeit. Ein Meilenstein in der Chronik ihrer über hundertjährigen Geschichte ist der Gewinn des Rechtsstreit gegen das «Snus-Verbot» im Mai 2019.

Die Wellauer AG ist bekannt für ihre grosse Auswahl an Premium-Zigarren und exklusiven Pfeifentabak-Spezialitäten. In der Dominikanischen Republik produziert die Tabakfirma sie-

ben eigene Zigarrenmarken und kann somit auf Trends im Zigarrenbereich reagieren. Aufgrund der hohen Qualität der Pfeifentabakmarke «Wellauer's» sind diese Produkte bei Genussmenschen weit über die Schweizer Grenze hinaus bekannt und beliebt.

Wellauer AG

Thalerstrasse 67
9424 Rheineck
Tel. 071 571 11 66
info@welltabac.ch
www.welltabac.ch



*Hier finden Sie Zigarren.
Auch die edle und frische Samaná*

WELLAUER AG

Marktgasse / Neugasse 1
9000 St. Gallen
Tel. 071 222 53 70

St. Leonhard-Strasse 31
9000 St. Gallen
Tel. 071 222 82 88

Bahnhofstrasse 10
9470 Buchs
Tel. 081 756 14 70

Löwenstrasse 2
8001 Zürich
Tel. 044 211 49 62

Baslerstrasse 27
4600 Olten
Tel. 062 213 02 11

WWW.WELLTABAC.CH

Mit geräucherten Fischen und Poulets zum Erfolg

Die Gsell Spezialitäten GmbH aus Winden TG ist für Kunden von Hofläden oder Marktgängern längst ein Begriff. Die geräucherte Pouletbrust, die auf dem Mund zergehenden geräucherten Forellen und Aale haben nun zu Adelheid Gsells Nomination für den renommierten Landwirtschaftspreis «CeresAward» geführt. Deshalb sind die Produkte bald auch in Comestibles-Läden erhältlich.

Adelheid Gsell wurde das Räuchern quasi in die Wiege gelegt: Sie wuchs in einer Fischerfamilie in Salmsach auf. Schon früh begann ihr Vater, Felchen zu räuchern und selber zu vermarkten, um die Wertschöpfung zu verbessern. Besonderen Absatz hatte er jeweils am Fischimbiss in Romanshorn und am Fischessen der Berufsfischer.

16 000 Hühner

Mit der Hühnerhaltung hatten schon die Eltern von Adelheid Gsells Ehemann Werner begonnen. Werner Gsell übernahm mit 21 Jahren deren Betrieb. Zuerst gab es neben dem Hühnerstall noch 16 Kühe, doch mittlerweile haben die Gsells fokussiert. Mit einem zweiten Hühnerstall mästen sie inzwischen 16 000 Hühner. Die Kuhhaltung wurde aufgegeben.

Immer mehr entwickelte sich aber das Pfingstfest zu einem Erfolg. Adelheid Gsell und ihr Team offerieren jeweils über Pfingsten acht verschiedene Geflügelspezialitäten: Pouletbrüstli gefüllt mit Contadou, Poulet-Oberschenkels-teak, geräucherte Brüstli, Knusperli und andere Leckereien. Zu Beginn 1997 kamen etwa 1 000, heute wollen sich rund 3 000 Besucher die Köstlichkeiten nicht entgehen lassen.

Betriebsgeheimnis Raucharoma

Von Anfang an wurde Adelheid Gsell immer wie-

der auf die geräucherte Pouletbrust angesprochen und gefragt, ob sie sie auch unter dem Jahr anbieten könne. Doch über lange Zeit blieben sie ihre ganz private Pfingst-Tradition. Das änderte sich 2005, als Gsell versuchsshalber einer Bäuerin geräucherte Pouletbrust auf den Markt nach Gossau mitgab. Sie waren schnell ausverkauft.

Im Herbst 2006 wagte Adelheid Gsell den Sprung ins kalte Wasser: Sie gründete einen neuen Betriebszweig, der inzwischen auch rechtlich vom restlichen Bauernhof getrennt ist, und schaffte sich 2007 einen eigenen Räucherofen an. Darin legt sie die Pouletbrüstli auf ein Gitter, während die Fische an dem Kopf aufge-

«Mein Ego hat noch Pläne.»

hängt werden. Dann sind die Spezialitäten während einigen Stunden dem Rauch ausgesetzt. Geheizt wird elektrisch, und mit dem Sägemehl zweier Baumarten wird das Raucharoma erzeugt, doch die Zusammensetzung ist Betriebsgeheimnis. Das gleiche Geheimnis umgibt die Würze, denn was die Appenzeller können, kann Adelheid Gsell auch. Nur so viel: Die Produkte werden über Nacht eingelegt und dann bei 85 Grad Celsius geräuchert.

Vollmundiges Aroma

Über genaue Absatzzahlen will Adelheid Gsell nicht sprechen. Die ersten fünf Jahre räucherte sie nur Pouletbrüstli, dann kamen Felchen hinzu, die ihr Vater lieferte. Doch mit den abnehmenden Fängen und der steigenden Nachfrage musste sie sich für Zuchtforellen entscheiden, die sie inzwischen mit wachsendem Erfolg anbietet. Spezialitäten wie geräucherter Aal ergänzen das Angebot.





Während Adelheid Gsell zuerst vorwiegend über 70 Hofläden belieferte, kommen nun auch Märkte und ihr Onlineshop hinzu. Das überrascht nicht: Sowohl Pouletbrust wie auch Forelle und Aal bestechen mit einem Räucheraroma, das deutlich, aber nicht aufdringlich ist und sich mit der Würzmischung zu einem vollmundigen Aroma verbindet. Sie zieren eine sommerliche Vesperplatte, eignen sich aber auch in der kalten Jahreszeit als Vorspeise. Während der Anteil von Pouletbrust relativ konstant bleibt, steigt jener der Fischprodukte kontinuierlich.

Grosse Ehre

Der Hof, den Adelheid Gsell mit ihrem Mann betreibt, ist 22 Hektar gross. Neben der Hühnermast produziert der Hof auf fünf Hektaren Kirschen und auf weiteren drei Hektaren Mostäpfel, auch auf Hochstamm-bäumen. 360 Bäume der traditionellen Hochstamm-Landschaft in der Region Winden stehen auf dem Gsell-Land. Hinzu kommt noch Futterbau, denn die Familie ist Teil einer Betriebsgemeinschaft mit vier weiteren Höfen. Bei den Partnern wird entsprechend auch das Raufutter – Heu – verbraucht.

Die traditionelle Landwirtschaft ist ein wichtiger Teil des Familieneinkommens. Die Räucherrei besitzt Entwicklungspotenzial, vor allem bei der Vermarktung. Mit der Nomination für den CeresAward bekommt Gsell-Spezialitäten weiteren Schub. Für den renommierten Landwirtschaftspreis mit seiner feierlichen Preisverleihung in Berlin qualifizierte sich Adelheid Gsell unter 240 Landwirten aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Liechtenstein und Luxemburg unter die ersten drei ihrer Kategorie, zusammen mit zwei Bäuerinnen aus Baden Württemberg. Ausserdem hat sie die Chance, Unternehmerin des Jahres zu werden, wenn sie die Gewinner aller anderen Kategorien hinter sich lässt.



Geschäftsführerin Adelheid Gsell:

**GERÄUCHERT
WIRD MIT
SÄGEMEHL.**

Eigentlich wollte Adelheid Gsell schon vor zwei Jahren teilnehmen, doch nun erst hat sie Mut gefasst und die Bewerbungsunterlagen eingereicht. Alleine schon die Nomination ist eine grosse Anerkennung für die Räucherprodukte aus Winden. «Mein Ego hat noch Pläne», lacht Adelheid Gsell, als sie vor ihrem Räucherofen steht. Damit deutet sie an, dass ihr die Ideen noch nicht ausgehen. Für die Bestückung von Geschenkpaketen hat sie sich schon mit anderen Landwirten aus der Gemeinde Egnach zusam-

mengetan. Sie spricht von der vermehrten Belieferung von Comestibles-Läden, von Filztaschen und Firmengeschenken und davon, dass solche Initiativen jeweils kurz nach den Sommermonaten ergriffen werden sollten. Lächelnd zuckt sie mit den Schultern. Dann eilt sie zurück ins Haus. In der Fritteuse brutzeln Pouletflügeli. Heute hat sie es fast schon bequem: Sie verköstigt nur zehn Leute. Manchmal kommen auch fünfzehn Hofmitarbeiter. Alle mit hungrigen Mägen nach einem Vormittag beim Kirschenpflücken.

Gsell Spezialitäten GmbH

Balgen 2
9315 Winden
071 477 14 29
www.gsell-spezialitaeten.ch



LEADER ist eine Marke – und davon profitieren auch Sie!

Der LEADER ist zum Label für ein starkes Unternehmertum mit Visionen geworden. Ob Firma, Verband oder Organisator einer Veranstaltung: Wir sind Ihr Partner und realisieren mit Ihnen ein Magazin, das vollumfänglich oder teilweise anzeigenfinanziert ist, professionell umgesetzt wird und direkt von unserer Marke profitiert. Bei Fragen stehen wir Ihnen per Telefon unter 071 272 80 50 oder via Email unter leader@metrocomm.ch gerne zur Verfügung. www.leaderonline.ch



Bärenstarke Spitzenküche in Gonten



Inmitten idyllischer Appenzeller Landschaft liegt das Boutique Hotel Bären im Herzen Gontens. Bereits im 18. Jahrhundert wurden im Bären Gäste empfangen: Jahrhundertalte Strickwände und rustikale Riemenböden sind Zeugen der bewegten Geschichte des Hauses. So befanden sich in der Vergangenheit im Bären unter anderem ein Spezereiladen, eine Poststelle, ein Sticksaal und eine Bäckerei. Heute verschmelzen Vergangenheit und Moderne zu einem spannenden Dialog. Zum komplett umgebauten 3-Sterne-Superior-Hotel gehören zwei Restaurants, eine Bar, ein Weinkeller, ein Seminarraum, eine Terrasse, zehn Hotelzimmer und eine Dependance mit drei Hotelzimmern. Im Speiserestaurant erleben Sie eine Reise, deren Ziel die Heimat authentischer Kulinarik ist – traditionell und doch modern interpretiert bis ins kleinste Detail. Und in der preiswerten Bären-Taverne im Erdgeschoss trifft man sich zu einem Absacker nach einer Golfpartie oder zu einem Imbiss nach einer Wanderung. «Im Fokus unserer ökologischen Hausphilosophie stehen die Regionalität und der Genuss», sagt Chef und Gastgeber Rolf Grob, der seine

Gäste leidenschaftlich mit seinen Kochkünsten verwöhnt.

Das kulturelle, gesellige und musikalische Leben findet im Appenzellerland seit jeher vorwiegend in den Gasthäusern statt. Auch uns ist es eine Herzensangelegenheit, den Gästen die gelebten Appenzeller Traditionen näher zu bringen: Jeden Sonntagmittag treten im Bären einheimische Formationen auf und verwöhnen unsere Gäste mit typischer Appenzellermusik. Fünf verschiedene, eigens abgefüllte Whiskies in den Fässern Niôle, Madère, Xérès, Épais und Porto gibts auch im Bären unter dem Label Säntis Malt Whisky, Edition Bären Gonten zu geniessen.

Für welche Räumlichkeit(en) oder Events Sie sich entscheiden – lassen Sie sich vom appenzellischen Charme, unserer Gastfreundschaft und nicht zuletzt von der einzigartigen Landschaft verzaubern. Auf bald – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel Bären Gonten

Rolf Grob, Chef de Cuisine
Dorfstrasse 40
9108 Gonten
Tel. 071 795 40 10
info@baeren-gonten.ch
www.baeren-gonten.ch

Öffnungszeiten

Hotel: 7 Tage geöffnet
Gourmet Restaurant Bärestobe:
Mittwoch bis Samstag
11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr
Sonntag 12 bis 14.30 Uhr
Jeden 2. Sonntag Live-Appenzeller
Musik

Gut bürgerliches Restaurant Taverne:
Mittwoch bis Samstag 8.30 bis 24 Uhr
Sonntag 8.30 bis 15 Uhr

Nach Absprache andere
Öffnungszeiten möglich

Appenzeller Gastfreundschaft seit 25 Jahren

16 GaultMillau-Punkte



Das Hotel Hof Weissbad ruht am Fusse von Alpstein und Säntis und knüpft an die Tradition des Appenzellerlandes als Hort von Gesundheit und Gastfreundschaft an. Neben einer vielfältigen Infrastruktur und einem umfangreichen Angebot im Bereich Wellness, Wohlbefinden und Seminar erwarten Sie über 180 Mitarbeitende – viele davon Appenzeller: herzlich, weltoffen und etwas verschmitzt. Rund 70 davon arbeiten in der Gastronomie, die im Hotel Hof Weissbad drei Restaurants umfasst: das modern-puristische Flickflauser, die gemütliche Schotte-Sepp-Stube und die lichtdurchflutete Veranda. Eine ambitionierte saisonale Küche und ein umsichtiger, charmanter Service sind Ihnen überall gewiss.

Die drei Restaurants werden von der Gault-Millau-Köchin des Jahres 2009 Käthi Fässler aus Brülisau geführt, die seit zwei Jahrzehnten die Geschicke der Hof-Weissbad-Küche leitet. Fässlers Kochkünste werden von Gault-Millau seit 2009 mit 16 Punkten gewürdigt. Sie und ihr Team binden klassische Appenzeller Spezialitäten in eine spannende Gourmet-

küche ein. Dies alles geschieht mit kundiger Hand in einem harmonischen Ganzen von Leichtigkeit und Bodenständigkeit. Immer auf der Suche nach innovativen Grundprodukten ist es für Fässler selbstverständlich, regionale Produzenten zu berücksichtigen.

Passend zum ausgezeichneten Essen stehen Weine der besten Weinregionen zu moderaten Preisen auf der Karte. Und bei gutem Wetter lockt die wohl schönste Gartenterrasse im ganzen Appenzellerland. Alle drei Restaurants freuen sich auch auf externe Gäste. Ob Frühstück, Mittagessen oder Abendessen. Wir sind an sieben Tagen für Sie da!

Hotel Hof Weissbad

Damaris und Christian Lienhard-Züger
Im Park 1
9057 Weissbad
Tel. 071 798 80 80
hotel@hofweissbad.ch
www.hofweissbad.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

Den Moment geniessen

15 GaultMillau-Punkte / Bib Gourmand Michelin



Den Moment geniessen

Wunderschön mit Blick auf den Alpstein liegt das Hotel & Restaurant Anker mitten in Teufen. Es ist der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen und Ausflüge, für Meetings und Besprechungen oder einfach zum genussvollen Sein.

Von einfach gut bis überraschend anders

Im hellen und modern-rustikalen Restaurant im ersten Stock des beeindruckenden Appenzellerhauses zaubert das Küchen-Team saisonal wechselnde Köstlichkeiten von einfach gut bis überraschend anders. Selbstverständlich dürfen die Appenzeller Spezialitäten nicht fehlen. Wie bereits im vergangenen Jahr wurde das Restaurant Anker von GaultMillau mit 15 Punkten bewertet.

Genussvoll sein

Mit Anker's Best, dem Wildbuffet, der Metzgete à discrétion oder dem Wein und Dine überrascht das Anker-Team seine Gäste immer wieder auf's Neue, und für besondere Momente sorgen die verschiedenen Highlights wie die Modenschau im Frühling, der Dinner-Krimi vor

den Sommerferien oder der Appenzeller Abend im Dezember.

Abschalten und geniessen

Dank der idealen Lage zwischen Bodensee und Alpstein und der Nähe zu den Messehallen in St.Gallen (10 Autominuten) ist das nur drei Gehminuten vom Bahnhof entfernte 3-Sterne-Hotel ideal z.B. für Genuss-Tage zu zweit oder Business-Gäste. Die mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Zimmer lassen keine Wünsche offen, und für Besprechungen, Seminare oder Meetings steht der Seminarraum mit seiner hervorragenden Infrastruktur zur Verfügung.

Erlebnistag – jetzt profitieren

Das Hotel ist der ideale Ausgangspunkt für erlebnisreiche Touren wie zum Beispiel die Eggen-Höhenweg-Wanderung. Über Felder, blühende Wiesen und Wälder, mit einmaliger Aussicht, das verspricht diese erlebnisreiche Wanderung von Teufen nach Speicher. Der Weg startet beim Hotel, führt vorbei am A. Vogel-Kräutergarten, bei dem sich ein Besuch lohnt. Danach geht es weiter zur Schäfli-

egg, und von da an genießt man eine traumhafte Aussicht auf Teufen, den Bodensee und den Alpstein mit dem Säntis.

Zum Start in oder auch als krönenden Abschluss des erlebnisreichen Tages offeriert das Hotel & Restaurant Anker eine Übernachtung inkl. Frühstück und einem Drei-Gang-Menü für Fr. 165.– pro Person.

Anker Hotel & Restaurant

Dorf 10
9053 Teufen
Tel. 071 333 13 45
info@anker-teufen.ch
www.anker-teufen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11 bis 14 Uhr, 17.30 bis 23.30 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr)
Hotel durchgehend geöffnet



Echt köstlich

13 GaultMillau-Punkte



Guten Gewissens kann das Team von AGLIO E OLIO behaupten, ausgezeichnet zu sein. Denn das Restaurant zählt 13 GaultMillau-Punkte, verfügt über einen herzlichen Service und ausgefallene Ideen. So sind die Tester immer wieder begeistert von der mediterranen Küche mit alpinem Einfluss, den frischen Zutaten und der Hingabe für kreative Kompositionen. Seit 2008 bezaubert Küchenchef Jürgen Schmid die Gäste mit seinem Flair, Ungewohntes in Unwiderstehliches zu verwandeln. Täglich hat der Gast die Wahl zwischen à la carte und unseren wöchentlich wechselnden Genussmenüs mit Fleisch, Fisch oder in einer vegetarischen Variante. Das mögen auch Geschäftsleute, die mit Kunden kommen, genauso wie die hausgemachten Apéros. Beliebt sind zudem die Hofkonzerte, die jeden dritten Donnerstag im Monat in unterschiedlichen Formationen stattfinden oder die «Stobete» jeden ersten Sonntag im Monat. Das AGLIO E OLIO befindet sich im HOF SPEICHER, ein Zentrum für ältere Menschen. Das macht diesen Ort so vielfältig; er verbindet Lebensgeschichten.

Restaurant AGLIO E OLIO

Benjamin di Gallo
Zaun 5 – 7
9042 Speicher
Tel. 071 343 80 00
speicher@aglioeolio.ch
www.aglioeolio.ch

Öffnungszeiten

Täglich von 9 bis 18.30 Uhr
Immer freitags 9 bis 20 Uhr
Abends auf Anfrage
Immer freitags:
Ab 17 Uhr Genusssteller zum
Spezialpreis.

Traditionelles pflegen und herbstlich kombinieren

15 GaultMillau-Punkte / Goldener Fisch



Kochen ist Handwerk – handwerkliches Können und die Ehrlichkeit zum Produkt stehen im Vordergrund von Dietmar Wilds Küche. Seit 17 Jahren steht er am Herd des charmanten Landgasthauses im Appenzeller Vorderland, der mit 15 GaultMillau-Punkten gelobt wird.

Wir bieten unseren Gästen eine marktfrische regionale Küche mit gepflegter Weinauswahl von über 160 Positionen. Ob eine feine Röstli in unserer Gaststube, ein Candle light Dinner in unserem Biedermeierstübchen, Fitnesssteller im schönen Gastgarten oder ein Hochzeitsfest in unserer Bodenseestube mit Platz für bis zu 100 Personen, bei uns findet jeder Anlass seinen richtigen Fleck.

Als Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch servieren wir Ihnen neben feinen saisonalen Gerichten natürlich immer feine Fischgerichte aus Schweizer Gewässer.

Landgasthaus Bären

Dietmar Wild & Jeannette Pufahl
Halten 112
9035 Grub
Tel. 071 891 13 55
info@baeren-gub.ch
www.baeren-grub.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag
9 bis 14, 17 bis 24 Uhr
Samstag 10 bis 24 Uhr
Sonntag 10 bis 22 Uhr

Kulinarischer Fixstern in Heiden

13 GaultMillau-Punkte



Das Restaurant Bö's mit seiner gehobenen, gut bürgerlichen Küche ist ein kulinarischer Fixstern im Appenzeller Vorderland. Die Küche des zu Ehren des Nebelspalter-Karikaturisten & Chefredaktors Carl Böckli gegründeten Restaurants zeichnet sich durch einen modernen Umgang mit regionalen und alpinen Leckereien aus. Die von Küchenchef Marco Friedrich sorgfältig ausgewählten und liebevoll verarbeiteten Produkte stammen zu einem Grossteil aus der Region.

Mit dem neuen «Alpen Tapas»-Angebot sowie der Möglichkeit, Ihren eigenen Wein mitzubringen, bieten wir im Restaurant Bö's die Gelegenheit, ungezwungen und kollegial zusammensitzen und zu geniessen. Wenn Sie reservieren, haben Sie einen schönen Tisch auf sicher, wenn Sie spontan vorbeikommen, zumindest offene Türen. Unsere Gäste haben sich nämlich schon lange daran gewöhnt, dass wir an 365 Tagen für sie da sind.

Restaurant Bö's

Hotel Heiden
Seeallee 8
9410 Heiden
Tel. 071 898 15 15
info@hotelheiden.ch
www.hotelheiden.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

Sönd willkommen im Chrüüz

Bib Gourmand Michelin



Das Urnäsch Kreuz mit heimeliger Gaststube, Gartenwirtschaft und «Feschthuus» (für diverse Anlässe bis 100 Personen) liegt direkt an der Urnäsch unterhalb des Dorfes. Unsere Küche steht für hausgemacht und saisonal – wir kombinieren mit verschiedenen Lebensmitteln, um interessante Gerichte auf dem Teller zu präsentieren.

Einfach und doch ein bisschen anders – frisch und von guter Qualität –, das ist unser Ziel! Dazu ein passender Wein oder etwas Geläufiges aus dem Appenzellerland. Christian Oertle, Philippe Michel und das Urnäsch-Kreuz-Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Restaurant Urnäsch Kreuz

Christian Oertle & Philippe Michel
Unterdorfstrasse 16
9107 Urnäsch
Tel. 071 364 10 20
info@urnaescher-kreuz.ch
www.urnaescher-kreuz.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
9 bis 14 Uhr, 17 bis 24 Uhr
Samstag 10 bis 24 Uhr
Sonntag 10 bis 15 Uhr
(November bis Anfang Mai
sonntags geschlossen)

Genuss hoch über dem Bodensee

16 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern / Bib Gourmand Michelin



«Fernsicht» ist bei uns «oben» – hoch über den sanften Appenzeller Hügelketten – der weite Ausblick hinunter und über den Bodensee. Oder noch weiter hinauf bis hin zum Alpsteingebirge. Diese kontrastreiche Aussicht inspiriert uns bei unserer Tätigkeit. Ohne dass wir dabei die Bedürfnisse unserer Gäste aus den Augen verlieren. «Fernsicht» bedeutet für uns; weit über den Tellerrand hinauszusehen, ohne uns dabei zu weit hinauszulehnen. Neue Horizonte zu entdecken – und dabei stets unserem Handwerk treu zu bleiben.

«Entdecken» heisst für uns; Spanferkel einen Meter tief in den Boden vergraben und dort bei 200 Grad während 5 Stunden unter Bananenblättern zu garen, in einem Winterchalet nicht einfach nur heissen Käse, sondern cremiges, zartschmelzendes Fondue zu servieren. Oder wir giessen kurzerhand ein Eisfeld direkt vor unsere Haustüre. «Handwerk» heisst für uns; Falstaffpreise, Erwähnung in der besten Weinkarte der Schweiz, Michelin Sterne, Gault Millau Auszeichnungen. «Fernweh» nennen wir das Gefühl, wenn wir Ihren Appetit und Ihre

Neugier angeregt haben. Nach einem Gasthaus, das bewusst Spannungsfelder erzeugt: für Auge, Nase, Gaumen. Zum Beispiel den Spagat zwischen gutbürgerlicher Küche und Gourmetcuisine.

Das Gasthaus zur Fernsicht zeigt sich in vielen Fassetten. In unserem Incantare geniessen Sie hochstehende Gourmetküche kreiert von Tobias Funke und seinem Team. Im Swiss Alpine Restaurant, erwartet Sie echte Saisonalität, regionale Ausrichtung und allerhöchste Ansprüche an die Produkte die wir verwenden. Unsere Fernsicht Bar, ist der perfekte Treffpunkt für den Apéro, Schlummer Trunk oder für die Erfrischung zwischendurch. Die 4 Gästezimmer, sowie die Smokers Lounge mit ausgewählten Zigarren aus der ganzen Welt, runden unser Angebot ab.

Planen Sie Ihre Hochzeit oder Geburtstag? Sind Sie auf der Suche nach einem Seminarangebot mit Charm? Wir bieten unterschiedliche Möglichkeiten Ihren Event unvergessen zu gestalten.

Gasthaus zur Fernsicht

Tobias Funke
Seeallee 10
9410 Heiden
Tel. 071 898 40 40
info@fernsicht-heiden.ch
www.fernsicht-heiden.ch

Öffnungszeiten

INCANTARE Gourmetrestaurant:
Dienstag bis Samstag 18 bis 24 Uhr
SWISS ALPINE RESTAURANT:
Mittwoch bis Sonntag 9 bis 24 Uhr
FERNSICHT-BAR:
Mittwoch bis Samstag, 14 bis 24 Uhr
Sonntag 11 bis 20 Uhr

Fondue mit Aussicht

16 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern / Bib Gourmand Michelin



Das Fondue Chalet in Heiden bedeutet mehr als nur Fondue. Denn wenn Sternekoch Tobias Funke die Caquelons in seinem Winterchalet auf den Herd stellt, heisst es nicht einfach nur heissen Käse, sondern cremiges, zartschmelzendes Fondue zu servieren. Die Sonntagszeitung betitelt das Fondue-Chalet in Heiden als wahrscheinlich den beste Fondue-Spot in der Schweiz.

Schon im Sommer geht der Sternekoch gemeinsam mit dem Käselieferanten seines Vertrauens auf die Alp zum Käsen. Hier kauft er die grossen Mengen Käse ein, die er dann bis zur Winter-Saison reifen lässt.

Neben dem klassischen Moitié-Moitié ein besonders würziges Fondue mit gereiftem Appenzeller Käse, ein Pfeffer-Fondue mit fünf verschiedenen Pfeffersorten, ein Kräuter-Fondue mit Petersilie, Schnittlauch, Dillspitzen, Liebstöckel, Kerbel, Bärlauch und Estragon, ein Tomaten-Fondue mit Gruyère, Peretti-Tomaten und Basilikum sowie ein Trüffel-Fondue mit Vacherin und schwarzem Trüffel.

«Alle Würzmischungen sind hausgemacht und ein gut gehütetes Betriebsgeheimnis», erklärt der mit einem «Michelin»-Stern und 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Funke. Wie im Gourmetrestaurant Incantare achtet er auch im Chalet auf jedes Details.

Von 01. November 2019 bis 26. Januar 2020 steht das im eigens dafür aufgebauten Holzchalet im Garten der Fernsicht und wird auf dem Henry-Dunant Platz von einem Eisfeld ergänzt.

Zu zweit, mit Freunden, mit der Familie: Sie werden von uns kulinarisch verwöhnt und geniessen die besondere Atmosphäre des Fondue-Chalets Heiden bei Ihrem Geschäftsanlass, Ihrem Geburtstagsfest oder Ihrer Weihnachtsfeier. Im Holzchalet ist vieles möglich.

Gasthaus zur Fernsicht

Tobias Funke
Seeallee 10
9410 Heiden
Telefon 071 898 40 40
info@fernsicht-heiden.ch
www.fondue-heiden.ch

Öffnungszeiten

Fondue Chalet
Dienstag bis Samstag
17 bis 24 Uhr
Sonntag
11.30 bis 14 Uhr
und 17 bis 24 Uhr



Sven Wassmer Memories



Produktbewusstsein, Innovation und Saisonalität sind in Sven Wassmers Philosophie tief verankert. Im Memories, seinem Signature-Restaurant, setzt er dies konsequent um – klar und reduziert interpretiert er die Neue Schweizer Alpine Küche zu einem authentischen und naturverbundenen Gesamterlebnis. Seine Kreationen richten sich nach den Jahreszeiten und wandeln sich mit ihrem Verlauf. Hier geniessen Sie anstatt eines à la Carte Menüs, ein Surprise Degustationserlebnis mit mehreren Geschmackserinnerungen.

Auch das Interior-Design ist Ausdruck von Sven Wassmers Persönlichkeit und der Atmosphäre, die er im Memories schaffen möchte. Die offene Showküche des Restaurants und insbesondere die sechs Sitzplätze an der Theke erlauben den Gästen einen individuellen Kontakt mit dem Spitzenkoch. Das Memories ist ein Wohlfühlort, der zurückkehrt zum Ursprung der Gastlichkeit. Ein bewusster Ruhepol, der kompromisslose Qualität, Stil und Natur vereint.

Sven Wassmer Memories

Grand Resort Bad Ragaz
Bernhard-Simonstrasse,
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 303 30 36
info@memories.ch
www.memories.ch

Öffnungszeiten

Dienstag-Samstag
ab 19 Uhr

IGNIV by Andreas Caminada

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Zwischen Gourmet-Küche und Gemütlichkeit. Im Restaurant «IGNIV» trifft Innovation auf geteilten Genuss. Moderne auf Fine-Dining. Und 1 Michelin-Stern auf 17 GaultMillau-Punkte. Das Restaurantkonzept «IGNIV by Andreas Caminada», des Graubündner Spitzenkochs, steht für Behaglichkeit und bewusstes Teilen. Küchenchef Silvio Germann verzichtet auf eine klassische Menüabfolge. Stattdessen zaubert er verschiedene Sharing-Gänge. Dazu serviert Restaurantleiter Francesco Benvenuto die passende Weinbegleitung.

Silvio Germann ist ein junger, talentierter Koch, der mehrere Jahre bei Andreas Caminada in der Schlossküche tätig war. Der renommierte Gastroführer GaultMillau feierte Silvio Germann 2017 als «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz». Francesco Benvenuto wurde zum GaultMillau «Sommelier des Jahres 2018» gekürt und ist Gastgeber aus Leidenschaft. Das Gastronomiekonzept des «IGNIV» bestärkt ihn in seiner eigenen, kulinarischen Philosophie: Essen ist die Freude am Zusammensein.

IGNIV by Andreas Caminada

Grand Resort Bad Ragaz
Bernhard-Simon-Strasse
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 303 30 35
reservation@igniv.com
www.igniv-badragaz.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag
ab 18.30 Uhr
Sonntag mittags ab 12 Uhr
abends ab 18.30 Uhr

verve by sven



Saisonal, authentisch und naturverbunden. So schmeckt die Health- und Lifestyle-Küche im neuen Restaurant *verve by sven* des Starchefs Sven Wassmer. Eine Ode an die Lebensfreude und den Genuss. Das «*verve by sven*» vereint gesunde, authentische Gerichte in einem stimmigen Ambiente. Hier werden ausschliesslich Produkte aus nachhaltiger Agrarkultur verwendet. Kompromisslose Qualität, die sich auch im Innendesign widerspiegelt. Natürliche Materialien treffen auf warme Farben und erzeugen so eine lebhaft und beschwingte Atmosphäre.

In der Mitte des Restaurants befindet sich zudem eine Bar, die zu raffiniert gemixten Cocktails und Drinks – auch ohne Alkohol – einlädt. Beeswax Old Fashioned, Strawberry Leaf Gimlet oder hausgemachter Hemp Ice Tea – hier treffen prämierte Spirituosen auf alpin inspirierte Cocktails und eine klassische Barkultur. Eine Spezialität sind die alkoholfreien und Low Alcohol Drinks. Dazu gibts regionale Käsespezialitäten und Snacks vom Feinsten.

verve by sven

Grand Resort Bad Ragaz
Bernhard-Simon-Strasse
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 303 30 35
restaurants@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch/restaurants

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet
Frühstück 7 – 11 Uhr
Mittag 12 – 14 Uhr
Abend 18.30 – 21.30 Uhr

Namun

13 GaultMillau-Punkte



Eine aromatische Thai-Mango-Suppe. Gedämpfte Dim-Sums. Oder eine pikante Knusper-Ente. Die Gerichte im Restaurant *Namun* sind Meisterwerke der asiatischen Küche. Und ein Feuerwerk für kulinarische Feinschmecker. Mit einer Mischung aus Tradition und Moderne, Authentizität und perfektem Handwerk. In stilvollem Ambiente. Hier werden die exotischen Spezialitäten zum Teilen oder als Tellergericht serviert. Und dies alles auf Fünf-Sterne-Niveau.

Authentisch ist im «*Namun*» nicht nur das Essen, sondern auch das Ambiente: asiatisch-modern, mit einem Hauch von Luxus, der an die Kolonialzeit erinnert. Asiatisch angehaucht ist auch die Weinkarte, die unter anderem neun ausgewählte Sakes (japanischer Reiswein) enthält. Für Feinschmecker gilt das japanische Nationalgetränk als ideale Essensbegleitung, übrigens nicht nur zu asiatischen Speisen. Mit 13 Gault-Millau-Punkten verspricht das «*Namun*» eine wahre fernöstliche Sinnesreise. Als würde Asien direkt vor der Haustüre liegen.

Namun

Grand Resort Bad Ragaz
Bernhard-Simon-Strasse
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 303 30 35
restaurants@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch/restaurants

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
18 bis 22 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag

Kunstwerke auf dem Teller

18 Punkte GaultMillau / 2 Sterne Michelin



In der fünften Etage des Einstein St.Gallen versteckt es sich – das Feinschmecker-Restaurant in St.Gallen: Das Einstein Gourmet ermöglicht eine atemberaubende Weitsicht über die Dächer der Gallusstadt und lädt zu kulinarischem Hochgenuss ein. Gemeinsam vereinen die beiden Spitzenköche Sebastian Zier und Moses Ceylan die traditionelle französische Küche mit avantgardistischer Innovationskraft, die Auge und Gaumen verzaubern. Fachliche Präzision trifft auf emotionsgeladene Gerichte, die durchaus als Kunst bezeichnet werden können. Weitere Überraschungsmomente erleben die Gäste beim Entdecken der sorgfältig erarbeiteten Weinkarte. Diese beträgt insgesamt über 1200 Positionen. Restaurantleiter und Sommelier Sebastian Hernández Westpfahl stimmt die Weine perfekt auf die verschiedenen Gänge ab, welche das Genusserlebnis im Einstein Gourmet zur Vollendung bringen.

Die symbiotische Doppelspitze des Einstein Gourmet, Sebastian Zier und Moses Ceylan, gehört zur absoluten Spitzenklasse ihres Fachs. Seit über vier Jahren sind die beiden im

Einstein Gourmet gleichberechtigte Küchenchefs – und ihr Konzept scheint aufzugehen: Die vergangenen Monate waren geprägt von besonderen Momenten. Mit Leidenschaft und unermüdlicher Arbeit wurden sie letztes Jahr neben den bereits bestehenden zwei Sternen Michelin mit dem 18. Punkt GaultMillau ausgezeichnet. Und quasi nebenbei erkochten sie sich gleich zweimal die Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres 2019» (GaultMillau und Schlemmer-Atlas Deutschland).

Höhenflug durch die Aromenwelt

Geniessen Sie ein 4-Gang-Menü auf Sternenniveau. Der Höhenflug endet mit einem erholsamen Schlaf in unseren weichen Federn. Am nächsten Tag erwartet Sie ein vielfältiges und ausgewogenes Frühstückbuffet.

Einstein Gourmet Bankette

Zelebrieren Sie Genuss an Ihrem Fest und schaffen Sie für sich und Ihre Gäste unvergessliche Erinnerungen. Dieses Erlebnis ist für bis zu 100 Personen buchbar.

Einstein Gourmet Kochkurse

In der einmaligen Atmosphäre einer Profiküche können Sie sich inspirieren lassen und als krönenden Abschluss das selbst gekochte Menü genießen. Für zehn bis zwölf Personen.

Silvesterabend im Einstein Gourmet

Unser Team nimmt Sie mit auf die Reise zu den kulinarischen Sternen. Geniessen Sie zum festlichen Menü eine sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung.

Einstein Gourmet

Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
Tel. 071 227 55 55
hotel@einstein.ch
www.einstein.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr

Forellen und Saiblinge aus reinem Bergquellwasser

Goldener Fisch



Die Leidenschaft fürs Fischen hatte Meinrad Gmür bereits als Bub. Er ging häufig an schul-freien Nachmittagen an den Murgbach und fing Forellen fürs Abendessen. Heute führt Meinrad Gmür mit seiner Frau Esther die weit über die Region hinaus bekannte Forellenzucht Schwendi im Weisstannental und steht im angegliederten Gourmet-Restaurant «Fischerstübli» persönlich hinter dem Herd. Es besitzt das «Goldene Fisch»-Zertifikat und ist ein Geheimtipp unter Fischliebhabern. Im grossen Aussenteich können die Gäste auf Voranmeldung selber fischen und sich die Fänge im Restaurant filettieren lassen.

Meinrad und Esther Gmür züchten Regenbogenforellen, Seeforellen und Saiblinge. Der Betrieb ist gemäss dem Reglement der Regionalmarke «Culinarium Ostschweiz» zertifiziert. Die Gmürs verkaufen ihre Fische roh oder tagesfrisch an den Handel. Private können auserlesene Fischprodukte via Webshop beziehen. Zu den Kunden zählen auch viele Gourmetrestaurants der Region. Der Erfolg spricht Bände, so erreicht die Fischprodukti-

on Mengen von zehn bis 15 Tonnen pro Jahr. Einzigartig macht die Forellenzucht Schwendi die eigene Bergwasserquelle auf 900 Metern, die die Zuchtbecken speist. Das Quellwasser, das auch im Sommer maximal 12 Grad kalt ist, verleiht dem Fisch einen dezenten, neutralen Geschmack. Damit liegen die Gmürs genau im Trend und nicht zuletzt deshalb sind ihre Fischprodukte so beliebt und erfolgreich.

Bestseller ist das geräucherte Forellenfilet. Kaltrauchfilets produziert Meinrad Gmür das Jahr, ebenso wie Forellencrème mit Rahm und Cognac, Forellen- und Saibling-Tartar und roh marinierte Filets auf Bestellung.

Forellenzucht Schwendi

Esther und Meinrad Gmür
Bödli
7325 Schwendi
Tel. 081 723 54 22
kontakt@forellenzucht-weisstannen.ch
www.forellenzucht-weisstannen.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag
9 Uhr bis 18 Uhr
(warme Küche bis 16.30 Uhr)



Gastgeber aus Leidenschaft

14 GaultMillau-Punkte



In einem mediterran, warmen Ambiente empfangen Nikos und Stavros Stergiou ihre Gäste im Herzen des Toggenburgs. Auf der Karte stehen regionale und internationale Speisen und Weine. Nikos Stergiou und sein Küchenteam zaubern aus erlesenen Zutaten liebevoll zubereitete Gerichte. In einer Mischung aus regionalen und gutbürgerlichen Rezepten und international inspirierten Speisen entstehen überraschende Kreationen, die Gaumen und Auge verwöhnen.

So erstklassig wie das Essen ist auch der gut assortierte Weinkeller mit Tropfen aus aller Welt, den Stavros Stergiou immer wieder mit Trouvaillen von seinen Reisen in die Weingebiete Europas ergänzt. Abgerundet wird dieser kulinarische Ausflug durch den gastfreundlichen Service und die malerische Aussicht auf die umliegenden Hügel.

Bodega Noi

Nikos & Stavros Stergiou
Loretostrasse 19
9620 Lichtensteig
Tel. 071 988 88 28
info@bodeganoi.ch
www.bodeganoi.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
11 bis 14 Uhr,
17 bis 23.30 Uhr
Samstag 10 bis 14 Uhr,
17 bis 24 Uhr

Freude am Essen mitten in Walenstadt

15 GaultMillau-Punkte



Pächter und Küchenchef Stefan Rehli sowie Restaurantleiter Ramona Schneider machen im «Löwen» Walenstadt von Grund auf alles selber: einkaufen, rüsten, kochen, abwaschen ... Hier gibt's keine Speisekarte, hier wird ausschliesslich mit Empfehlungen gearbeitet. Auf diese kann man sich aber hundertprozentig verlassen; 15 GaultMillau-Punkte sprechen eine deutliche Sprache. Im Löwen werden Spitzenprodukte aus dem In- und Ausland immer frisch und saisonal eingekauft, verarbeitet und angerichtet.

Mittags speist man in der gemütlichen Beiz, wo jeweils ein preiswertes Menü gereicht wird. Abends tafelt man in der Gourmet-Taverne mit mediterranem Touch – vom Zwei- bis zum Sechsgänger-Menü. Da die Taverne nur 18 Sitzplätze hat, ist eine Reservation erforderlich. Eine schöne Weinkarte für jedermann rundet das Gesamtangebot ab.

Hotel Restaurant Löwen

Stefan Rehli
Seestrasse 20
8880 Walenstadt
Tel. 081 735 11 80
loewenwalenstadt@bluewin.ch
www.loewen-walenstadt.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
11 bis 13.30 Uhr, 18 bis 24 Uhr
Samstag 18 bis 24 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag



Zwischen alter Mühle und neuem Wintergarten

12/20



Der Wintergarten hat sich in der stattlichen, 500-jährigen «Mühle» als Entdeckung zwischen Tradition und Moderne integriert. Diese Pole zu versöhnen findet in Christian Birchmeiers Küche seine Fortsetzung: Jeder Gast soll auf seinen Genuss kommen. In der Mühle wird Wert auf eine saisonale Küche gelegt. Alles ist aus frischen Produkten zubereitet, vom Brot bis zum Dessert.

Reichhaltig präsentiert sich die Weinkarte, eine Bereicherung sind auch die Räumlichkeiten, etwa der Weinkeller für Apéros oder die Lounge, wo man ein feines Destillat oder eine gute Zigarre geniesst. Für spezielle Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenessen bieten sich das Mühlestübli oder die Gaststube an.

Restaurant Mühle

Marianne, Katrin,
Christian Birchmeier
Grossbunt 2, 9479 Oberschan
Tel. 081 783 19 04
birchmeier@restaurantmuehle.ch
www.restaurantmuehle.ch

Öffnungszeiten

- Mittwoch ab 17.00 Uhr geöffnet
- Donnerstag und Freitag von 10.30 bis 14.30 Uhr und von 17.00 Uhr bis Feierabend
- Samstag von 10.30 bis 15.30 Uhr und von 17.00 Uhr bis Feierabend
- Sonntag von 10.30 Uhr durchgehend geöffnet und durchgehend Küche bis Feierabend
- Montag und Dienstag Ruhetag

Gastgeber mit Leib und Seele

14 GaultMillau-Punkte, Bib Gourmand Michelin



Das «netts» liegt im Areal der traditionsreichen St.Galler Brauerei Schützengarten: Der Biergarten mit Hopfendolden und Ambern. Das Restaurant mit dem Flair eines Brauhaus-Lofts. Anlässe ab 30 bis 150 Personen im Eventlokal «Jakob» feiern. Oder einfach nur auf einen guten Wein, ein frisches Bier aus dem Schützengarten vorbeischaun.

Im netts kochen wir mit Leidenschaft und Fantasie. Das heisst: den Zutaten ihre Eigenheiten entlocken, sie im Zusammenspiel schmecken. Wir entdecken gern die Finesse des Einfachen und erfinden auch mal das Traditionelle neu. Dabei legen wir Wert auf Herkunft und Qualität aller Produkte in Küche und Keller. Im netts geniessen Sie grosse Küche und unkomplizierte Klassiker in charmanter Atmosphäre.

netts Schützengarten Restaurant

Oliver, Köbi, Pia und Roos Nett
St.Jakobstrasse 35
9004 St.Gallen
Tel. 071 242 66 77
info@netts.ch
www.netts.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
9 bis 24 Uhr
Samstag 11.30 bis 24 Uhr
Durchgehend warme
Küche

Speisen mit Geschichte(n)

14 GaultMillau-Punkte



In den «Gaststuben zum Schlössli» sind Regionalität, Saisonalität und Marktfrische Verpflichtung. Das mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Schlössli ist ein historisches Denkmal, das von 1586 bis 1590 von Laurenz Zollikofer, einem Enkel des St.Galler Stadtreformators Vadian, an prominenter Lage zwischen Kloster und Spisertor erbaut wurde – eines der schönsten St.Galler Bürgerhäuser.

Die Gaststube und die Zilistube im 1. Stock strahlen eine helle, freundliche Atmosphäre aus. Sie sind ideal für ein gediegenes Mittagessen, ein romantisches Dinner, aber auch für Anlässe im familiären Rahmen. In der Zollikoferstube im 2. Stock vereinigen sich Stilelemente aus jahrhundertealter Geschichte. Dieser historische Raum ist perfekt für Sitzungen im kleineren Rahmen, während die Rokokostube auf dem gleichen Stockwerk die festlich-verspielte Atmosphäre des 19. Jahrhunderts aufleben lässt – für Events im privaten Rahmen.

Der Festsaal in der luftigen Höhe des 3. Stocks zieht sich über die ganze Länge des Stadtpalais

hin und bietet mit seinen historischen Erkern ein edles Ambiente für Festanlässe und Bankette im grossen Stil. Ebenfalls hoch über der belebten Spisergasse hat in der Burgerstube die traditionelle St.Galler Burger-Gesellschaft ihren Sitz. Der reizvolle Kontrast liegt gleich nebenan: Im spektakulären Pfalz Keller von Calatrava bietet das Schlössli ein kompetentes Catering mit umfangreichen Dienstleistungen und Vollservice an.

Egal, für welche der sieben Lokalitäten Sie sich entscheiden: Das Team um Gastgeber Ambros Wirth zelebriert traditionelle Ostschweizer Küche und verleiht ihr mit Neuinterpretationen Pfiff. Was in den altehrwürdigen Stuben und Sälen und im Pfalz Keller aufgetischt wird, schmeichelt dem Auge wie dem Gaumen. Ausgewählte Weintrouvailles aus der Ostschweiz runden den Genuss perfekt ab.

Gaststuben zum Schlössli

Ambros Wirth
Zeughausgasse 17
9000 St.Gallen
Tel. 071 222 12 56
info@schloessli-sg.ch
www.schloessli-sg.ch
Instagram: schloesslistgallen
Facebook: @restaurantschloessli

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag zu Essenszeiten
(für Bankette auch Samstag und Sonntag geöffnet)

Das Slow-Food-Herz schlägt hoch über dem Bodensee

13 GaultMillau-Punkte



Guter Geschmack sucht sich häufig die schönsten Plätze zum Verweilen. So ist es nicht verwunderlich, dass im Schloss Wartegg zwischen Bodenseeufer und den Ausläufern des Säntis Slow Food in Perfektion serviert wird. Das romantische Schlosshotel ist eingebettet in einen englischen Park, der um 1860 angelegt wurde.

Inmitten der hohen Bäume zaubert Sandro Zimmermann mit seinem Team eine exquisite Küche. Sie basiert auf der Einsicht, dass guter Geschmack mit einem Bewusstsein für möglichst frische, vitale und regionale Lebensmittel einhergeht. Seine kunstvollen Teller komponiert er aus biologisch (wirklich traditionell) angebauten Frischprodukten. Dazu gehören fangfrischer Bodenseefisch, Freilandfleisch von zertifizierten Schweizer Biobauernhöfen sowie selbst angebaute Gemüse, Kräuter und Beeren aus dem schlosseigenen Demeter- und ProSpecieRara-Sortengarten. Mit handwerklicher Sorgfalt verwandelt das Küchenteam alle Zutaten in leichte und bekömmliche Köstlichkeiten. Immer im Einklang mit den Jahreszeiten und stets mit dem Anspruch, die Gäste auf höch-

tem Niveau zu verwöhnen. Selbst ein frischgebackener Kuchen zum Nachmittagskaffee macht diese Lust an unverfälschtem Slow Food auf der Zunge erlebbar. Nach einer Velofahrt, einer Wanderung oder einem verträumten Tag in der besonderen Ambiance der Hotelräume freut sich der Gaumen auf die feinsinnigen Küchenkreationen. Petra Brandes und ihr Team servieren bei schönem Wetter auf der sonnedurchfluteten Terrasse vor dem Schloss. Für Feste aller Art wartet der elegante Festsaal auf, in dem bis zu 70 Personen feiern können. Ob grosser Event oder einfach nur zwischendurch, ein Besuch im Schloss Wartegg macht in jedem Fall Lust auf mehr.

Grosszügige, helle Seminarräumlichkeiten mit Blick auf den Bodensee in einer ruhigen Umgebung mit aussergewöhnlich freundlicher und professioneller Betreuung sind ideale Voraussetzungen für eine rundum inspirierende Seminaratmosphäre. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Nutzen Sie auch unsere spannenden Rahmenprogramme!

Schloss Wartegg

Imelda Senn & Richard Butz
von Blarer-Weg 1
9404 Rorschacherberg
Tel. 071 858 62 62
schloss@wartegg.ch
www.wartegg.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 7 bis 22 Uhr
Warme Küche mittags von
12 bis 13.30 Uhr (sonntags 14 Uhr)
und abends von 18 bis 21 Uhr
Für Gruppen Termine nach Absprache
möglich.



Grenzenloser Genuss

14 GaultMillau-Punkte



Die Wirtschaft zum Löwen ist ein Landgasthof mitten im schönen Dorf-kern von Tübach SG. Die Räume strahlen Gemütlichkeit aus und sind gediegen; die Gastfreundschaft von Gabj und Jacques Neher ist echt und kommt von Herzen.

Der Genuss im Löwen ist grenzenlos und ausgezeichnet (14 Gault-Millau-Punkte) – ob gutbürgerlich oder modern. Alle Speisen werden frisch, saisongerecht und wenn immer möglich aus der Region zubereitet. Die saisonale Speisekarte und die Menüvorschläge, die viermal jährlich wechseln, bieten für jeden Geschmack etwas. Eine umfassende Weinkarte sowie eine grosse Anzahl an verschiedenen, vorwiegend italienischen Grappas (zurzeit rund 150) bereichern das gute Essen. Im Frühjahr und Herbst gibt es die weitherum bekannten Löwen-Kalbsgourmet-Wochenenden (Daten auf der Website) mit gegen 20 verschiedenen Kalbsgourmet-Variationen.

Wirtschaft zum Löwen

Jacques & Gabj Neher
Kirchstrasse 9
9327 Tübach
Tel. 071 841 20 42
info@wirtschaft-loewen.ch
www.wirtschaft-loewen.ch

Öffnungszeiten

Mo/Do/Fr/So
10 bis 14 Uhr und
18 Uhr bis Schluss
Sa: 18 Uhr bis Schluss
Di und Mi Ruhetage

Bad Horn – Genuss an Land und zur See!

Goldener Fisch



Direkt am Bodensee, 15 Autominuten von St.Gallen entfernt, liegt das Wellnesshotel Bad Horn, das mit einer internationalen Küche überzeugt. Ein weiteres Highlight ist die hoteleigene Motoryacht «Emily»: Sie wurde einer Flussyacht aus den 1930ern nachgebaut und bietet Platz für rund 50 Gäste. Bei ihrem Ausbau wurden typische Elemente der «Belle Epoque» berücksichtigt. Ein Ausflug auf dem Bodensee gibt Ihrem Geschäftsanlass, Hochzeitsapéro oder Geburtstagsfest zu jeder Jahreszeit einen besonderen Rahmen.

In den Räumlichkeiten sowie im Aussenbereich des Wellnesshotels Bad Horn können Sie den Blick über den Bodensee schweifen lassen und sich von Chefkoch Christian Göpel und seinem 20-köpfigen Team verwöhnen lassen. Ihr Besuch lässt sich mit einem Schlummertrunk in der «Sea-Lounge» oder der «Faro-Bar» wunderbar ausklingen.

Bad Horn – Hotel & Spa****

Bernadette & Stephan Hinny
Seestrasse 36
9326 Horn
Tel. 071 844 51 51
info@badhorn.ch
www.badhorn.ch

Öffnungszeiten

Hotel und Restaurants
täglich geöffnet

Betriebsferien vom
20. Jan. bis 14. Feb. 2020



Nur von aussen unscheinbar

13 GaultMillau-Punkte



Die «Ilge» ist ein eher unscheinbares Restaurant in der Altstadt von Arbon – aber nur von aussen: Wirtin Michela (ja, ohne «a») Abbondandolo steht selbst am Herd und hat sich auch 2018 wieder 13 GaultMillau-Punkte erkocht. Mittags gibts vier gutbürgerliche Menüs zum günstigen Preis. Am Abend wird klassisch gedeckt und von der Ilge-Speisekarte serviert, die monatlich wechselt. Die Hits und ein paar Klassiker bleiben darauf. Freuen Sie sich etwa auf Prosecco-Risotto mit grünem Kräuterpesto und Pinienkernen, auf Cavatelli mit Krevetten, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoncini und Rucola oder Braciolo al ragù (Mamas Rindsroulade) mit Nudeln.

Gerne begrüßen wir Sie in unserem Restaurant – oder lassen Sie sich bei schönem Wetter in unserem Strassencafé mit unseren frischen, à la minute zubereiteten Gerichten verwöhnen.

Michelas Ilge

Michela Abbondandolo
Kapellgasse 6
9320 Arbon
Tel. 071 440 47 48
michelasilge@gmx.ch
www.michelasilge.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
9.30 bis 23.30 Uhr
Sonntag/Montag Ruhetag
Sommer 9.30 bis 23.30 Uhr
Winter 9.30 bis 14.00 Uhr
17.30 bis 23.30 Uhr

schlaraffia

Wein- & Gourmet Messe

josswerbung.ch



5. – 8. März 2020
in Weinfelden

Treffpunkt von Weinliebhabern und Gourmets in der Ostschweiz

Degustieren, neue Produkte
kennen lernen, interessante
Leute treffen an der Schlaraffia,
der Wein- und Gourmetmesse
im Thurgau!

Do / Fr 16–22 Uhr
Sa 11–22 Uhr
So 11–18 Uhr

www.schlaraffia.ch

 **Thurgauer
Kantonalbank**
FÜRS GANZE LEBEN

 **Stadt
WEINFELDEN**

Genuss und Gastlichkeit

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Im Relais & Châteaux Mammertsberg heissen Sie die Gastgeber August und Luisa Minikus willkommen. In einer der eindrucksvollsten Panoramalagen rund um den Bodensee begeistern die beiden hier ihre Gäste. Die Gastgeber und ihre Crew legen sehr viel Wert auf ein stimmiges Gesamterlebnis. Neben der kreativen Küche, der einzigartigen Architektur und einem aufmerksamen Service liegt ihnen auch eine Wohlfühlatmosphäre am Herzen.

Sie möchten für einige Stunden der Hektik und der Schnelllebigkeit des Alltags entfliehen, sich zurücklehnen, entspannen und geniessen? Besuchen Sie das Relais & Châteaux Mammertsberg und lassen Sie sich verzaubern. Das Haus bietet eine tolle kulinarische Vielseitigkeit. Unter der Woche laden ergänzend zur Mittags- und Abendkarte auch ein Genussslunch sowie abwechslungsreiche Klassiker nach Freidorf ein.

Wenn Sie dem mit 17 GaultMillau-Punkten und einem Michelin Stern ausgezeichneten Koch und seiner Brigade über die Schulter schauen

möchten, können Sie die offene Küche jederzeit besuchen.

In der Galerie mit der nötigen technischen Infrastruktur ist der Grundstein für eine erfolgreiche Tagung gelegt. Hier finden Sie die nötige Ruhe und Konzentration, um gemeinsam an Projekten zu feilen und Lösungen zu erarbeiten. Auch Liebhaber von Geist und Rauch kommen im Mammertsberg nicht zu kurz: Wählen Sie Ihre Lieblingszigarre im begehbaren Humidor und rauchen Sie diese gemütlich in der Esprit-Lounge oder im Panorama-Garten.

Die Doppelzimmer und Suiten erreichen Sie über den verglasten Lift im Altbau. Je nach Lage bieten die Zimmer Morgen- oder Abendsonne und geben den Blick auf den See, die Berge oder in die sanfte Thurgauer Hügellandschaft frei. August und Luisa Minikus mit Team freuen sich auf Ihren Besuch. Vom Hauptbahnhof St.Gallen sind Sie mit dem Zug in nur neun Minuten an der Bahnstation Roggwil-Berg, direkt gegenüber vom Mammertsberg.

Relais & Châteaux Mammertsberg

August und Luisa Minikus
Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf
Tel. 071 455 28 28
info@mammertsberg.ch
www.mammertsberg.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag
11.30 bis 14.30 Uhr, 18 bis 24 Uhr
Sonntag 11.30 bis 17 Uhr



Kulinarische Highlights direkt am schönen Rhein

Bib Gourmand Michelin



Das traditionsreiche Haus in Diessenhofen mit herzlicher und moderner Gastlichkeit heisst Sie willkommen. Unser Team verwöhnt Sie mit naturbelassenen und regionalen kulinarischen Köstlichkeiten, die mit grösster Sorgfalt und Kreativität für Sie frisch zubereitet werden. Geniessen Sie unsere Kochkunst, den herzlichen Service, den Ausblick und den Augenblick.

Im Restaurant und auf unserer Rheinterrasse bieten wir Ihnen regionale À-la-carte-Spezialitäten, dazu passende Weine aus unserem Natursteinkeller, Kaffee, Kuchen, Glace und vieles mehr. Die 200-jährige Scheune, unmittelbar am Rheinufer, ist ein traumhafter Ort für Hochzeiten, Firmenanlässe und private Feiern mit bis zu 120 Personen. Das Gasthaus Schupfen freut sich auf Ihren Besuch in einzigartiger Natur – direkt am Rhein.

Gasthaus Schupfen

Philipp Diener und Mirko Möser
Steinerstrasse 501
8253 Diessenhofen
Tel. 052 657 10 42
info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag
ab 10 Uhr
Montag/Dienstag Ruhetag

Schlemmen und Geniessen in historischem Ambiente

14 GaultMillau-Punkte



Der geschichtsträchtige Riegelbau aus dem 16. Jahrhundert ist inmitten der historischen Altstadt von Arbon gelegen, nur wenige Schritte vom Bodensee entfernt. In zurückhaltender Eleganz eingerichtet, gefällt das Restaurant Römerhof mit seiner privaten Atmosphäre und herzlich charmanter Gastfreundschaft. Der Patron Gerald Bergue kombiniert raffiniert klassisch französische Küche mit verfeinerter Weltküche und regionalen Strömungen. Mittlerweile ist ein dezent scharfes Curry mit Poulet und Crevetten aus Gerald's Heimat Mauritius nicht mehr von der Menükarte weg zu denken.

Nach den feinen Köstlichkeiten lockt die Davidoff Cigar Lounge, um in gemütlich-modernem Ambiente eine feine Zigarre, einen auserlesenen Whisky oder raffinierten Rum zu geniessen. Das Restaurant wurde mehrmals ausgezeichnet von Gault Millau, Guide Bleu und Guide Michelin und ist Mitglied bei Chêne des Rôtisseurs und der Conferie du Sabre d'Or.

Restaurant-Hotel de Charme Römerhof

Dominique & Gerald Bergue-Hunziker
Freiheitsgasse 3
9320 Arbon
Tel. 071 447 30 30
info@roemerhof-arbon.ch
www.roemerhof-arbon.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
12 bis 14 Uhr,
18 bis 22 Uhr
Samstag
17.30 bis 22.30 Uhr



Mit dem schönsten Blick auf unser Liechtenstein

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Hubertus Reals wunderschön renoviertes Panoramarestaurant «Marée», im Park Hotel Sonnenhof Vaduz, bietet nicht nur eine – mit 17 Punkten und einem Michelinstern prämierte Genussküche, sondern auch mit Sicherheit den sonnigsten Blick auf die grandiose, oft in ein magisches Licht getauchte Landschaftskulisse unseres Landes inklusive Schloss Vaduz – insbesondere vom majestätischen und scheinbar in den Bäumen schwebenden «Adlernesb».

Ein Ort, den man seinen Gästen zeigen will, ja muss. Wie geschaffen für ein Dinner mit Freunden, Besuchern oder Geschäftspartnern, die man verwöhnen und beeindrucken möchte. Und in jedem Fall der richtige Ort für ein romantisches Candlelight Dinner, eine Familienfeier oder Hochzeit, die garantiert zum unvergesslichen und gelungenen Erlebnis werden soll.

<p>Restaurant Marée im Park Hotel Sonnenhof Familie Real Mareestrasse 29 9490 Vaduz Tel. 00423 239 02 02 real@sonnenhof.li www.sonnenhof.li</p>	<p>Öffnungszeiten Sonntag bis Freitag 12 bis 13.30 Uhr, 19 bis 21.30 Uhr Samstag 19 bis 21.30 Uhr</p>
--	--

Dem Fortschritt angetan, der Tradition verpflichtet

16 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



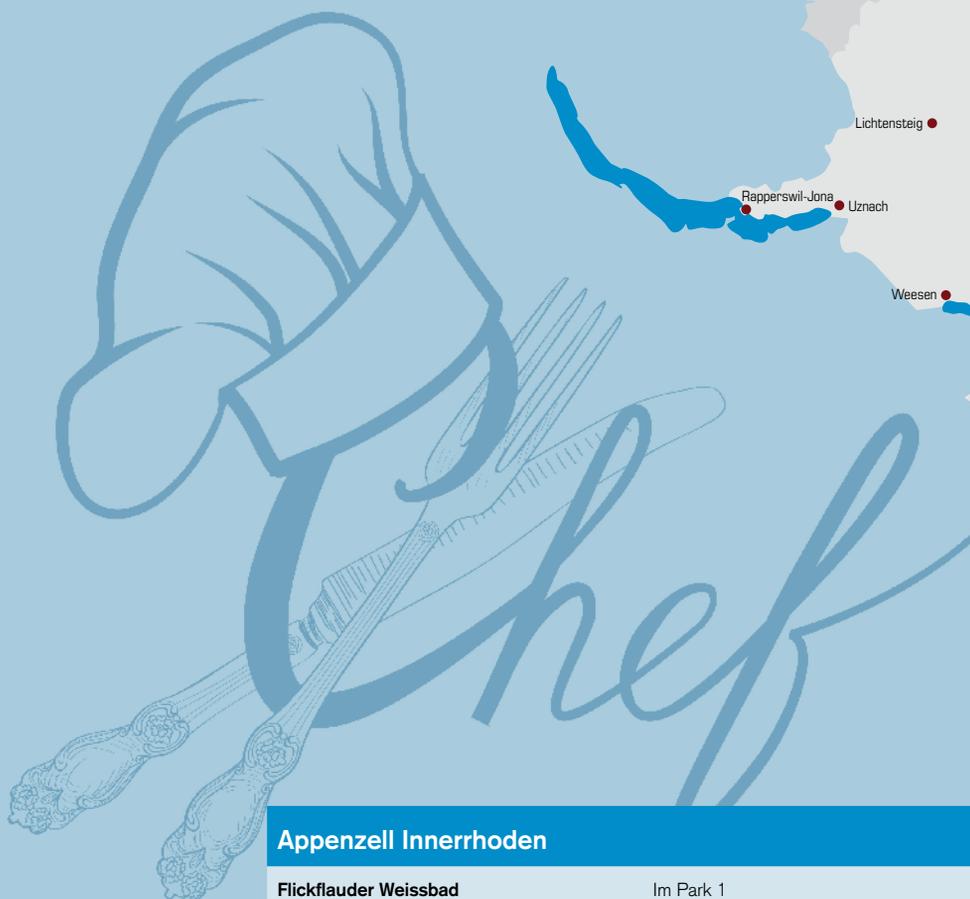
Das Restaurant Torkel befindet sich inmitten des fürstlichen Weinbergs in Vaduz. Unsere idyllische Terrasse lädt nicht nur zum stillvollen Businesslunch oder einem romantischen Abendessen ein, sondern ist auch der ideale Rahmen für Feiern mit bis zu hundert Personen und ist durch die dezente Überdachung von Frühling bis Herbst wettersicher.

Im Mittelpunkt des Restaurants steht die um 1700 erbaute Weinpresse. Im Rest des Gebäudes besticht ein Mix aus Eleganz und Tradition. Wie das Gebäude, so auch die Interpretation von Gastfreundschaft: Dem Fortschritt angetan, der Tradition verpflichtet. Elegant, aber nicht abgehoben. Dieses Credo fließt auch 1:1 in alle Gerichte ein. Seit 30 Jahren zeichnet die Familie Berger für die Geschicke des Restaurants verantwortlich.

<p>Restaurant Torkel Familie Berger Hintergass 9 9490 Vaduz Tel. 00423 232 44 10 office@torkel.li www.torkel.li</p>	<p>Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag 11.30 bis 13.30 Uhr, 18.30 bis 21 Uhr Samstag 18.30 bis 21 Uhr</p>
--	---

Abkürzungen:

- GM = GaultMillau-Punkte
- MS = Michelin-Sterne
- Bib = Bib Gourmand Michelin
- GF = Goldener Fisch



Appenzel Innerrhoden

Flickflauder Weissbad 16 GM	Im Park 1 9057 Weissbad	071 798 80 80 www.hofweissbad.ch
Hotel Bären Gonten	Dorfstrasse 40 9108 Gonten	071 795 40 10 www.baeren-gonten.ch

Appenzel-Ausserrhoden

Aglio e Olio Speicher 13 GM	Zaun 5-7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.aglioelio.ch
Anker Teufen 15 GM / Bib	Dorf 10 9053 Teufen	071 333 13 45 www.anker-teufen.ch
Bären Grub 15 GM / Bib / GF	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
Bö's im Hotel Heiden 13 GM	Seeallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 www.hotelheiden.ch
Krone Trogen 15 GM	Landsgemeindeplatz 3 9043 Trogen	071 340 09 75 www.kronetrogen.ch
Landgasthof Sternen 13 GM	Dorfstrasse 97 9055 Bühler	071 793 17 58 www.sternen-appenzellerland.ch

Rüti Herisau 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 www.ruetiherisau.ch
Truube Gais 16 GM / 1 MS	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
Urnäscher Kreuz Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
Zum Gupf Rehetobel 18 GM / 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
Zur Fernsicht Heiden 16 GM / 1 MS / Bib	Seeallee 10 9410 Heiden	071 898 40 40 www.fernsicht-heiden.ch
St. Gallen		
Adler Oberriet GF	Staatsstrasse 68 9463 Oberriet	071 761 11 48 www.adler-oberriet.ch
Am Gallusplatz St.Gallen 13 GM	Gallusstrasse 24 9000 St.Gallen	071 230 00 90 www.amgallusplatz-sg.ch
Bel-Air Bad Ragaz 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.resortragaz.ch
Bodega Noi Lichtensteig 14 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
Candela St.Gallen 12/20 / Bib	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
Einstein St.Gallen 18 GM / 2 MS	Berneggstrasse 2 9000 St.Gallen	071 227 55 55 www.einstein.ch
Fischerstube Weesen 14 GM / GF	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
Golf Restaurant «gladys» Bad Ragaz 13 GM	Hans-Albrecht-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.resortragaz.ch
HafenBuffet GF	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.hafenbuffet.ch
Igniv Bad Ragaz 17 GM / 1 MS	Bernhard-Simon-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.igniv.com
Jägerhaus Altenrhein GF	Hafenstrasse 10 9423 Altenrhein	071 855 17 77 www.jaegerhaus-altenrhein.ch
Jägerhof St.Gallen 16 GM	Brühlbleichstrasse 11 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
Jakobs Esszimmer Hotel Jakob 16 GM / 1 MS	Hauptstrasse 11 8640 Rapperswil-Jona	055 220 00 50 www.jakob-rapperswil.ch
Landhaus Rheineck 14 GM / Bib	Appenzellerstrasse 73 9242 Rheineck	071 888 12 60 www.landhaus-rheineck.ch
Löwen Bad Ragaz 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
Löwen Walenstadt 15 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
Mühle Oberschan 12/20	Grossbünt 2 9479 Oberschan	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
Namun Bad Ragaz 13 GM	Bernhard-Simon-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.namun.ch
Netts Schützengarten St.Gallen 14 GM / Bib	St.Jakobstrasse 35 9004 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
Neubad Genuss-Manufaktur 13 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurantneubad.ch
Neue Blumenau Lömmenschwil 16 GM / 1 MS	Romanshorerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
Oberwaid St.Gallen GF	Rorschacherstrasse 311 9016 St.Gallen	071 282 00 00 www.oberwaid.ch

Paul's Widnau 16 GM / 1 MS	Parkstrasse 1 9443 Widnau	071 599 59 59 www.restaurant-pauls.ch
Restaurant Barz 14 GM	Bankgasse 4 9000 St.Gallen	071 571 06 14 www.barz.ch
Restaurant Blume GF	Brauerstrasse 27 9000 St.Gallen	071 245 19 10 www.restaurant-blume-sg.ch
Restaurant Chrüz 14 GM	Rapperswilerstrasse 1 8733 Eschenbach	055 282 52 12 www.chruez-eschenbach.ch
Restaurant Forellenzucht Schwendi GF	Weisstannenstrasse 147 7325 Schwendi	081 723 54 22 www.forellenzucht-weisstannen.ch
Rössli Bad Ragaz 16 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessleragaz.ch
Rössli Balgach 14 GM	Steigstrasse 1 9436 Balgach	071 722 22 16 www.roessler-balgach.ch
Schloss Wartegg, Rorschacherberg 13 GM	Von-Blarer-Weg 1 9404 Rorschacherberg	071 858 62 62 www.wartegg.ch
Schlössli St.Gallen 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
Schlüssel Mels Nidbergstube 17 GM / 1 MS / Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
Seehof Walenstadt GF	Seestrasse 104 8880 Walenstadt	081 735 12 45 www.seehof-walenstadt.ch
Seehus Quinten GF	8878 Quinten	081 738 16 64 www.seehusquinten.ch
Segreto Wittenbach 16 GM / 1 MS	Abacus-Platz 1 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch
Swan 21 Wil Bib	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
Villa am See Goldach 16 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
Wirtschaft Ruggisberg 15 GM / Bib	Ruggisberg 416 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
Zum goldenen Schäfli 13 GM	Metzgergasse 5 9000 St.Gallen	071 223 37 37 www.zumgoldeneschaefflisg.ch
Zum Löwen Tübach 14 GM / GF	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
Zum Sternen Berg 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
Zunfthaus zum Löwen 13 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunfthausloewen.ch
Thurgau		
Captain's Grill Bad Horn GF	Seestrasse 36 9326 Horn	071 844 51 51 www.badhorn.ch
Engel Sirnach GF	Fischingerstrasse 2 8370 Sirnach	071 966 31 31 www.engel-sirnach.ch
Gambrinus Weinfelden 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
Il ristorante Sonne Bib	Hauptstrasse 47 8546 Islikon	052 366 54 23 www.ilristorantino.ch
Juckers Linde Tägerwilen 13 GM / GF	Hauptstrasse 96 8274 Tägerwilen	071 669 11 68 www.juckers-hotel.com
Kundelfingerhof GF	Diessenhofen/Quellpark 8262 Schlatt	052 657 42 39 www.kundelfingerhof.ch
Krone Diessenhofen 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch



Krone Ermatingen GF	Untere Seestrasse 3 8272 Ermatingen	071 664 17 44 www.krone-ermatingen.ch
Lion d'Or Lipperswil 14 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
Mammertsberg Freidorf 17 GM / 1 MS	Bahnofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch
Michelas Ilge 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
Pulcinella im Schwert Weinfelden Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
Renner Amriswil Bib	Rennweg 6 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.renner-amriswil.ch
Römerhof Arbon 14 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
Schiff Kesswil GF	Hafenstrasse 28 8593 Kesswil	071 463 18 55 www.seegasthofschiff.ch
Schiff Mammern 14 GM / GF	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiff-mammern.ch
Schloss Seeburg GF	Seeweg 5 8280 Kreuzlingen	071 688 40 40 www.schloss-seeburg.ch
Schupfen Diessenhofen Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
Seegarten Kreuzlingen 14 GM	Promenadenstrasse 40 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seegarten.ch
Seelust Egnach 13 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
Taverne zum Schäfli Wigoltingen 18 GM / 2 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch
Zum goldenen Kreuz 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
Zum Löwen Weinfelden 14 GM / GF	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zumloewen-tb.ch
Fürstentum Liechtenstein		
Berggasthaus Masescha 13 GM	Maseschastrasse 48 9497 Triesenberg	00423 262 23 37 www.masescha.li
Sonnenhof Vaduz 17 GM / 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
Torkel Vaduz 16 GM / 1 MS	Hintergass 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li



GENUSS- MOMENTE

Freitag, 25. Oktober 2019
Samstag, 26. Oktober 2019

secli-weinwelt.ch
Dossenstrasse 17, 9470 Buchs



Martel. Im Weinreich der Sinne.



Martel in St. Gallen
Martel in Zürich

Poststrasse 11 und Lerchentalstrasse 15
Am Bellevue, Rämistrasse 14

www.martel.ch