

LEADER

genuss

leaderdigital.ch
Oktober 2025
CHF 5.00

**Respekt statt
Trophäen**
Mit Renato Mariana
auf der Jagd

**Mit Sternen
zur Gelassenheit**
Sven Wassmer
im Memories

**Ein Chardonnay,
der strahlt**
Felixer am Oelberg

Ausserdem: Hochmoor Chäs: Einer mit Profil | RegioHerz: Regional ist das neue Bio | Café Gschwend: Die letzte Bäckerei ihrer Art | Biohof Mädertal: «Der Boden ist unser wichtigstes Kapital» | Wachtelzucht Staad: Edle Eier | Geflügel Gourmet: Poulet aus dem Ribelmalsfeld

Toskanische Weinkultur

Wir vertreten sie oft schon seit über 30 Jahren:

Die kleinen, feinen Weingüter, die mit höchsten Auszeichnungen geradezu überhäuft werden. Ihre Produktionsmengen sind klein, sie konzentrieren sich auf höchste Qualität, sind oft nur im kleinen Kreis der Kenner und Genieser bekannt. Sie begegnen ihnen in den Gasthäusern, die nebst der sorgfältig gepflegten Küche grösste Aufmerksamkeit auch dem Weinkeller schenken.



Castellare



Fontodi



Monastero



Montevertine



Castello dei Rampolla



San Giusto a Rentennano



Vecchie Terre di Montefili



Tenuta di Ghizzano



Le Macchiole



Fabio Motta



Rocca di Frassinello



Terenzi



Prima Pietra



Mastrojanni



Poggio Antico



Il Poggione



Mormoraia



Avignonesi



Lombardo



Poliziano



Il Borro



EDITORIAL

VOM BODEN BIS ZUM STERNENHIMMEL

Liebe Geniesser

Hochgenuss beginnt in der Ostschweiz manchmal unscheinbar – auf oder gar im Boden. Im St.Galler Mädertal etwa beweisen Markus und Sonja Bernhardsgrütter, wie gut regenerative Landwirtschaft funktioniert. Am Walensee pflegen Alois Walser und Klaus Kappeler steinige Rebterrassen von spezieller Mineralität, die einen erstaunlich strahlenden Chardonnay hervorbringen – ganz zu schweigen von ihrem Flaggschiff, dem Pinot Noir aus dem Barrique. In Staad suchen Daniela und Michael Fitzi täglich Eier, die ihre Wachteln, Wildtiere, am Boden verteilen – nur nicht in Nester. Sie verarbeiten die Eier auch zu Pasta, Meringues und feinen Delikatessen. In St.Gallen sorgen Wisi Signer und Guido Schildknecht Tag für Tag dafür, dass es in der Altstadt immer fein nach frischem Brot duftet.

Edles Fleisch soll in dieser Ausgabe nicht fehlen: Robin Geisser und seine Brüder machen mit Geflügel Gourmet Poulets und Enten salonfähig für die Spitzengastronomie – sie verbrachten ein Leben auf Ribelmalsfeldern. Renato Mariana öffnet mit seiner «Liebeswerkstatt» neue Perspektiven auf Wild – mit viel Respekt vor der Kreatur. Gleichzeitig bietet er eine ganzjährige Alternative zur industriellen Tierhaltung.

Auf der Meisterbühne der Kulinarik zeigt Sven Wassmer im «Memories» in Bad Ragaz, wie man aus unserer heimischen

Küche, der «Swiss Alpine Cuisine», und unseren regionalen Produkten drei Michelin-Sterne herausholt – und dazu, ganz nebenbei, einen Grünen Stern. Natürlich zeigen wir Ihnen, wer sich in der Ostschweiz sonst noch Sterne am Gourmethimmel erkocht – wer Punkte und Auszeichnungen verdient.

Alle porträtierten Manufakturen und Restaurants verkörpern Leidenschaft und Verwurzelung in der Region. Grace Schatz führt viele von ihnen in ihrem «Ostschweizer Schlaraffenland» zusammen. Mit dem Motto ihres Stadtladens RegioHerz trifft sie eindeutig den Zeitgeist: Regional ist das neue Bio.

Auch der Genuss-LEADER führt kulinarische Ostschweizer Meister zusammen. Sie wirken direkt vor Ihrer Haustüre – entdecken Sie sie!

Mit bester Empfehlung
Natal Schnetzer, Verleger
Pascal Tschamper, Redaktion

Eine Bühne für die
Genüsse der Heimat
bieten: Natal Schnetzer
und Pascal Tschamper.





04

INHALT

06 Wild

AUF DER JAGD IM THURGAU

Renato Mariana und die Liebeswerkstatt

12 Wein

WIE WALENSEE, WALDRAND UND WINDE EINEN WEIN PRÄGEN

Felixer am Oelberg

20 Gastronomie

STILLSTAND IST RÜCKSCHRITT

Sven Wassmer Memories

26 Käse

HOCHMOORKÄSE: EINER MIT PROFIL

Markus Liechtis «Hochmoor Chäs»

30 Handel

REGIONAL IST DAS NEUE BIO

RegioHerz



46

20



12

34 Gemüse

«DER BODEN IST UNSER WICHTIGSTES KAPITAL»

Biohof Mädertal

40 Eier

EDLE EIER AUS STAAD

Wachtelzucht Staad

46 Geflügel

POULET AUS DEM RIBELMAISFELD

Geflügel Gourmet

50 Backwaren

WO ST.GALLEN NOCH NACH FRISCHEM BROT DUFTET

Café Gschwend

54 Ostschweizer Spitzengastronomie

AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS

IMPRESSUM

Magazin LEADER, Metro-Comm AG, Bahnhofstrasse 8, 9000 St.Gallen, 071 272 80 50, leader@metrocomm.ch, www.leaderdigital.ch

Verleger

Natal Schnetzer

Redaktion/Text

Dr. Stephan Ziegler (Leitung) sziegler@metrocomm.ch, Pascal Tschamper pascal@tschamper.com

Fotografie

Marlies Beeler-Thurnheer, Rebekka Grossglauser, zVg

Gestaltung

Doris Hollenstein dhollenstein@metrocomm.ch

Geschäftsleitung

Natal Schnetzer nschnetzer@metrocomm.ch

Anzeigenleitung

Oliver Iten oiten@metrocomm.ch, Renate Bachschmied rbachschmied@metrocomm.ch

Marketingservice/ Aboverwaltung

Fabienne Schnetzer info@metrocomm.ch

Abopreis

CHF 60.– für 18 Ausgaben

Erscheinung

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

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





WILDER GENUSS

AUF DER JAGD – FÜR DIE LIEBESWERKSTATT

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER, zVg



1



2



3

Mit Renato Mariana auf dem Hochsitz wird klar: Jagd bedeutet nicht in erster Linie Beute, sondern Respekt vor dem Tier. Der erste Wild-Sommelier der Schweiz zeigt, warum es beim Umgang mit Wild um viel mehr geht als nur um Fleisch – und wie die Liebeswerkstatt Jagdgenuss neu denkt.

Ein Sommerabend im August, Bahnhof Amriswil: Ein Geländewagen rollt vor, am Steuer Renato Mariana. Der Jäger und erste Schweizer Wild-Sommelier wirkt bodenständig und fokussiert. Er kommt nicht mit der Pose des Abenteurers, sondern mit einer Ruhe, die sich durch den ganzen Abend ziehen wird. Von hier geht es hinaus zur Jagdhütte Sommeri, wo der Jagdaufseher grüsst, dann bis zu einer Lichtung. Der Wagen bleibt zurück, die Schritte werden leiser, bis nur noch das Rascheln des Grases zu hören ist – gesprochen wird im Flüster-ton.

Der Hochsitz steht unweit des Waldrands auf offenem Feld. Dort nimmt Mariana Platz. Für den ungeschulten Blick geschieht dann wenig. Wer mit einem erfah-

renen Jäger wie Mariana oben sitzt, erlebt das Gegenteil: keine Sekunde ist langweilig – jedes Knacken, jedes Geräusch, jeder Schatten hat Bedeutung. Mariana erklärt, was im Wald passiert, deutet Geräusche und Bewegungen, liest die Natur wie ein aufgeschlagenes Buch.

Jäger – mit Verpflichtung

Jäger wird man in der Schweiz nicht von heute auf morgen. Die Ausbildung dauert ein bis zwei Jahre, umfasst Wildkunde, Recht, Schiesspraxis und Prüfungen. «Für Quereinsteiger ist es ein harter Weg», betont Mariana. Trotzdem gibt es kaum Mangel an Jägern. In den Ostschweizer Kantonen – St.Gallen, Thurgau und den beiden Appenzell – erlangen im Jahr bis zu hundert Personen pro Kanton einen Fähigkeitsausweis. In der Schweiz gibt es rund 30'000 aktive Jäger – die Zahl ist stabil, auch wenn sie kantonal schwankt. Die meisten Abschusspläne werden erfüllt, Ausnahmen bestätigen die Regel.

In Graubünden oder im Wallis gilt die Patentjagd. Jäger lösen ein befristetes Patent, das sie während definierter Jagdzeiten in festgelegten Gebieten zum Abschuss bestimmter Wildarten berech-

tigt. Der Staat bleibt verantwortlich für Abschusspläne und Hege, die Wildhut kontrolliert die Einhaltung.

Andere Kantone wie St.Gallen und Thurgau kennen die Revierjagd. Sie verpachten Reviere langfristig an lokale Jagdgesellschaften. Diese sind für Hege, Pflege und Abschussplanung zuständig und tragen viel Eigenverantwortung. Die Mitglieder organisieren Jagd und Wildbestandskontrolle, finanzieren den Unterhalt und erfüllen staatliche Vorgaben. Sie sind rund um die Uhr an Ort und Stelle bei Wildunfällen, Wildschäden und anderen Aufgaben. So garantiert die Revierjagd eine enge Bindung zwischen Jägerschaft und Natur. «Ein Revier kann bis 40'000 Franken jährlich kosten», weiss Mariana.

Leidenschaft mit Philosophie

Mariana geniesst den spätsommerlichen Abend am Waldrand. Ziel scheint weniger ein Abschuss als vielmehr, eine Leidenschaft zu leben. Der aus der Lebensmittelbranche stammende Unternehmer gründete vor einigen Jahren die «Liebeswerkstatt». Das innovative Projekt konzentriert sich auf Spezialitäten aus heimischem Wild. Wichtig ist ihm: Qualität



4



5

vor Profit, Liebe zum Produkt vor schnellen Geschäften. Dafür kauft er von einem Netzwerk von Jägern Tiere zu.

WAS BISLANG VOR ALLEM JÄGERN VORBEHALTEN WAR, WILL DIE LIEBESWERKSTATT GANZJÄHRIG VERFÜGBAR MACHEN.

Das Wild für die Frischfleisch-Teilstücke muss in den Kantonen Thurgau, St.Gallen, Schaffhausen, Glarus oder Zürich mit Kugelschuss erlegt sein – ohne langes Nachsuchen – und darf nicht aus Treibjagd stammen. Damit beliefert die Liebeswerkstatt Fachgeschäfte in der Region, hochwertige Restaurants und private Geniesser. Der Online-Shop bietet ganze Tiere, küchenfertige Portionen oder fixfertiges Wildpfeffer an. Zum Sortiment gehören Wildschwein-Coppa, Schüblig oder Pantli vom Hirsch ebenso wie innovative Kreationen – etwa Hirsch-Momos. Was bislang vor allem Jägern vorbehalten war oder nur zur Herbstzeit in der Gastronomie genossen werden konnte, will die Liebeswerkstatt ganzjährig ver-

fügar machen. Wildbret bietet unzählige Möglichkeiten: «Ob ein Rehschnitzel, eine Lasagne aus Wildschweinfleisch, ein Reh-Tatar oder ein Hirschsalsiz für zwischendurch – Wildfleisch lässt sich genauso einsetzen wie Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch», erklärt Mariana. In Bezug auf Fleischqualität, Nährwertbilanz und ökologischen Fussabdruck sei Wild klarer Sieger.

Als Wild-Sommelier bietet Mariana Wild-Kurse an. Er verkostet Fleisch wie andere Wein oder Käse, erkennt Nuancen, spricht über Textur, Reifung und Herkunft. Seine Haltung bleibt konsequent: «Wer Qualität schätzt, ist willkommen.» 2023 wurde Mariana zusammen mit seiner Geschäfts- und Lebenspartnerin Eliane Widin als «Culinarium-Königspaar» ausgezeichnet. Culinarium ist das Ostschweizer Gütesiegel für geprüfte Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wildfleisch – eine unterschätzte Ressource

Nur rund 15 Prozent des in der Schweiz konsumierten Wildfleisches stammt tatsächlich von hier. Der Grossteil wird importiert – Reh aus Österreich, Hirsch aus Neuseeland, Wildschwein aus Osteuropa. Im Schnitt verzehren die Schweizer etwa 480 Gramm Wild pro Jahr. In Deutschland und Österreich liegt der Wert bei rund 1,3 bis 1,5 Kilogramm pro Kopf. «Wir haben eine wertvolle Ressource direkt vor der Haustür, es gibt wenig davon, aber wir könnten sie besser und wertschätzender nutzen», sagt Mariana. «Vieles ist noch un- oder nur zum Teil genutzt – wie Felle und Leder. Viel wird verbrannt, das tut weh. Oder der Lecker und die Bäggli eines Wildschweines oder Hirsches – meist landen sie in der Entsorgungsstelle.»

1

Alle Sinne geschärft: Renato Mariana auf dem Hochsitz in Sommeri.

2

Tut sich was? Jagen heisst manchmal auch bewusst Leere aushalten.

3

Stets bereit, kommt aber nicht immer zum Einsatz: die Waffe.

4

Endlich: Rehgeissen wagen sich ins offene Gelände.

5

Die Liebeswerkstatt setzt konsequent auf Qualität und Regionalität rund ums Wildfleisch.

6

Pfeifen wie ein Rehkitz: das macht die Böcke neugierig – leider klappt's nicht immer.



6



Wild bietet eine Alternative zur industriellen Tierhaltung: kein Antibiotikaeinsatz, keine Mast, sondern Fleisch von Tieren, die frei gelebt haben. «Es ist schade, dass die Schweizer Gesetzgebung keinen Unterschied zwischen freilebendem Wild, Zucht oder gefarmtem Wild macht. Kunden haben kaum eine Chance, den Unterschied zu erkennen. Die Hirschfleischqualität aus Neuseeland ist hochstehend, aber stammt aus riesigen Farmen. Das ist mir ein Dorn im Auge, inklusive dem unverhältnismässigen Transportweg», so Mariana.

Unterschiede in Alter, Jahreszeit und Reifung beeinflussen die Fleischqualität. «Ein Hirschkalb, das im Winter seine erste Winternahrung aufgenommen hat, schmeckt anders als eines, das im August erlegt wurde», erklärt Mariana. Und er plädiert dafür, das ganze Tier zu verwerten – nicht nur Rücken, Rücken und Filets. «Respekt vor dem Tier heisst auch, alles zu nutzen.»

Zufrieden – ohne Schuss

Die Sonne sinkt, die Vögel verstummen, der Wald scheint den Atem anzuhalten. Mariana nimmt eine kleine Pfeife zur Hand, die den Laut eines Rehkitzes imitiert. Minutenlang bleibt es still, dann plötzlich Bewegung: Zwei Rehe strecken vorsichtig ihre Häupter aus dem Gebüsch und springen schliesslich auf die Wiese. Doch es sind Geissen, weibliche Tiere,

die um diese Zeit Kitze führen und nicht erlegt werden dürfen.

«WIR HABEN EINE WERTVOLLE RESSOURCE DIREKT VOR DER HAUSTÜR, ABER WIR KÖNNTEN SIE BESSER UND WERTSCHÄTZENDER NUTZEN.»

Der Blick bleibt auf den Waldrand gerichtet, in der Hoffnung auf einen Bock, der den Geissen nachziehen könnte. Doch an diesem Abend zeigt sich keiner. Das Gewehr bleibt ungenutzt. Mariana lässt sich keine Enttäuschung anmerken – ein paar Stunden am Waldrand zaubern Zufriedenheit in sein Gesicht. Die Spannung und das Abwarten machen den Abend lohnenswert – auch wenn kein Schuss fällt, sehr zur stillen Erleichterung seiner Begleiter. Jagd, so wird hier deutlich, heisst nicht in erster Linie Beute oder Trophäe, sondern Begegnung mit der Natur – und manchmal auch das bewusste Aushalten von Leere. Beobachten, verstehen – das ist die Essenz. «Es zählt immer der Respekt vor der Kreatur», betont Mariana. «Er steht am Anfang und am Ende.»

liebeswerkstatt.ch



Zur Person – Renato Mariana

Renato Mariano ist Jäger, Unternehmer und Gründer der «Liebeswerkstatt». Nach Stationen in diversen Unternehmen entschied er sich für die Selbstständigkeit – mit Fokus auf Qualität, Ethik und Leidenschaft. Als erster Wild-Sommelier der Schweiz absolvierte er seine Ausbildung in Deutschland. Dort lernte er, Wildfleisch sensorisch zu beurteilen. Seine Mission ist es, den Konsumenten die Vielfalt und Qualität von Wild näherzubringen.

Mariana ist gefragter Gesprächspartner in den Medien. Er erklärt Jagd nicht als blutiges Handwerk, sondern als verantwortungsvolles Tun im Einklang mit Natur und Tier. «Ich will zeigen, dass Wild kein Nischenprodukt ist, sondern ein wertvoller Teil unserer Esskultur», sagt er. Seine Liebeswerkstatt versteht er als Plattform für Genuss, Aufklärung und Begegnung – mit Wild, mit Menschen, mit Werten.

CEPOSA AG

ERLESENE ZUTATEN. ECHTES HANDWERK. VOLLER GENUSS.

Als Teil der Tavola-Gruppe ist Ceposa Marktführer im Schweizer Premiumsegment für hochwertige Antipasti. Für die anspruchsvolle Gastronomie und Hotellerie, für Bäckereien, Catering und Metzgereien sowie für den Detailhandel entwickelt Ceposa Antipasti-Produkte, die Genuss auf höchstem Niveau versprechen. Dabei wird oft auch auf individuelle Kundenbedürfnisse eingegangen.

Seit 1997 steht Ceposa für frische, manuell verarbeitete Antipasti, Saucen und Aufstriche, die alle mit Leidenschaft und höchster Sorgfalt hergestellt werden. Qualität, Frische und authentischer Geschmack sind die Ceposa-Kundenver-

sprechen. Viele dieser Produkte sind zudem vegan und tragen mit Stolz das V-Label.

Mit einem Neubau in Tägerwilten schlägt Ceposa ein gänzlich neues Kapitel auf: Die Firma kehrt an ihren Ursprungsort zurück und schafft dort eine Produktionsstätte, in der sich die Manufaktur-Philosophie mit modernster Technik verbinden kann. Die traditionelle Manufaktur bleibt jedoch das Herzstück der Ceposa AG!

Die verarbeiteten, natürlichen Rohstoffe stammen überwiegend aus südeuropäischen Ländern, teilweise ergänzt mit regionalen Zutaten. Nachhaltigkeit und Frische stehen für Ceposa an absolut

erster Stelle. Christoph Franzen, CEO der Tavola Gruppe und der Ceposa, ergänzt: «Wir arbeiten sorgfältig, schonend und engagieren uns u.a. bei United Against Waste gegen Lebensmittelverschwendung.»

Das engagierte Team der Ceposa vereint Mitarbeitende aus über zehn Nationen. Durch kontinuierliche Schulungen und gezielte Förderung entsteht ein Arbeitsumfeld, in dem sich alle mit Leidenschaft, Fachwissen und Teamgeist einbringen, damit die Kunden täglich von höchster Qualität, Frische und bestem Service profitieren.

ceposa.ch







WEIN

WIE WALENSEE, WALDRAND UND WINDE EINEN WEIN PRÄGEN

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER



Über Walenstadt pflegen Alois Walser und Klaus Kappeler mit Leidenschaft ihren steilen Rebberg, wie ein Besuch im legendären Oelberg zeigt. Zwischen jahrhundertealten Steinmauern, zwischen Föhnwinden aus dem Glarnerland und der Bündner Herrschaft reifen Pinot Noir und Chardonnay zu charaktervollen Weinen: Der Felixer am Oelberg wird weit über die Region hinaus geschätzt.

Bevor es in den Weinberg geht, gibt es einen belebenden «Felix» zum Auftakt –

einen frisch-fruchtigen Vin Mousseux mit feiner Perlage. Hier am Oelberg, ob Walenstadt, wird er aus roten Pinot-Noir-Trauben gewonnen. Beim Pressen werden Saft und Maische rasch getrennt, damit der Mousseux hell bleibt. Der Walensee liegt glitzernd unter uns, die Churfürsten ragen dahinter auf. Dazwischen schmiegt sich ein terrassierter Rebhang in die Landschaft. Mehr als tausend Meter Trockenmauern stützen die Parzellen, auf denen Chardonnay und Pinot Noir wachsen. Der Aufstieg ist steil, und schon beim ersten Schritt wird klar: Dieser Wein wächst nicht im Vorbeigehen.

Einmalige Lage

Die Lage hat auch Vorteile: «Der Walensee mit seiner fjordähnlichen Kulisse ist ein Verkaufsargument», weiss Winzer Alois Walser. Seine Rebstöcke mögen die Ausläufer des Rheintaler und Glarner Föhns, aber auch die herbstlichen Westwinde. Manche sprechen beim Felixer am Oelberg vom «St.Galler Herrschäftler». Die Sonne scheint vom späteren Morgen bis in den Abend hinein auf die exponierte Südlage.

Die Lage begünstigt die Arbeit und fordert zugleich. «Steinschlag kann viel kaputtmachen», weiss Walser. Wenn es zu viel regnet, könne hier auch mal was



te arbeitet Walser mit konventionellen Mitteln auf seinem Rebberg. Ab der Blüte geht es dann biologisch weiter.

«DIE REBSTÖCKE MÖGEN DIE AUSLÄUFER DES RHEINTALER UND GLARNER FÖHNS, ABER AUCH DIE HERBSTLICHEN WESTWINDE.»

Historischer Rebberg

«Wir haben gut 1000 Meter Steinmauern, stellenweise Trockenmauern. Ein Maurer arbeitete ein ganzes Berufsleben an diesen Hängen – und die Mauern halten bis heute», erzählt mir Alois Walser, während er mich über schmale Treppenstufen zwischen den Reben führt. Gemeinsam mit Klaus Kappeler betreibt er den Rebberg. Walser spricht ruhig, aber mit viel Begeisterung. Hier geht es nicht nur um Wein, sondern auch um Geschichte, Handwerk und die Verwurzelung im Ort.

Gerne erzählt Walser von der langen Weinbaugeschichte der Region. Schon die Römer brachten Reben, im 12. Jahrhundert ist der Oelberg im Urbar des Klosters Pfäfers erwähnt. «Die Leibeigenen mussten jeweils am 2. Februar, an Maria Lichtmesse, den Weinzehnten abliefern, darauf verzichtete das Kloster nie. Vielleicht mal auf ein Huhn, aber sicher nicht auf den Wein», schmunzelt Walser. 17 Familien hätten damals in Walenstadt Wein gemacht – ausschliesslich Weisswein, Elbling – eine Sorte mit viel Säure. Heute ist sie verschwunden. Erst später kam der Pinot durch französische Adelige hierher.

1

Alois Walser (links) und Klaus Kappeler (rechts) begutachten ihre Trauben. Exakte Laubarbeit an den Stöcken geniesst am Oelberg hohe Priorität. Das Schneiden der Blätter ist aufwendig, gehört aber zur Philosophie.

ins Rutschen kommen. Zudem fühlt sich ein ungebetener Gast, die Kirschessigfliege, in der Biodiversität mit vielen Beeren am Waldrand wohl. Der Winzer zuckt mit den Schultern: «Das gehört dazu.» Walser experimentiert an gewissen Stellen mit pilzwiderstandsfähigen Sorten.

Ungern sehen die Weinbauern im Spätherbst die Starenschwärme. «Bei schlechtem Wetter bleiben sie hocken. In einer halben Stunde verwüsten sie ganze Parzellen.» Die Weinbauern helfen einander, um das Gefieder fernzuhalten – dann laufen die Drähte heiss, die Schreckschusspistolen liegen bereit. Bis zur Blü-





Vom Webereibetrieb zum Weingut

Die Anfänge des Weinguts liegen in der Industriegeschichte von Walenstadt. Einst gehörte es einer Weberei, bis sie in den 90er-Jahren Käufer suchte. «Ein grosser Schritt für uns», erinnert sich Walser – selbst in Walenstadt aufgewachsen. «Wir mussten mit dem Weingut 18'000 Flaschen übernehmen, die noch im Keller waren.» Das hätte er allein nicht stemmen wollen. Doch mit Kappeler fand er einen Mitstreiter in der Familie – seinen Schwager. Walser brachte sein Fachwissen im Weinbau ein. Kappeler ergänzte ihn als Experte für die Vermarktung.

Chardonnay als Wagnis – und Erfolg

Bei der Übernahme standen ausschliesslich Pinot-Noir-Reben im Weingut. Die Weberei produzierte ihren Wein hauptsächlich, um ihre Kunden zu beglücken. Walser und Kappeler begannen – einzigartig am Walensee – ihren Rebberg mit Spitzenweinen zu positionieren. Dass Qualität Vorrang hat, zeigt sich beispielsweise an der Ertragsbeschränkung. «Wir dürften 1,1 Kilo pro Quadratmeter ernten, aber wir arbeiten seit jeher mit 700 bis 900 Gramm. Der Rebstock soll

nicht überladen werden, nur so bleibt er gesund.» Die Kelterung ist heute ausgelagert. «Das eröffnete uns mehr Möglichkeiten bei Aroma und Körper – es ist professioneller und effizienter», ist Walser überzeugt.

«OFFENBAR SIND DIE REBSTÖCKE DANKBAR FÜR DIE MINERALITÄT DES STEINIGEN HANGS.»

Chardonnay war in der Region kaum bekannt – noch bis Mitte der 1990er-Jahre durfte man ohne eidgenössische Bewilligung keine neuen Sorten pflanzen. «Chardonnay braucht Kreideböden – und hier am Churfürstenterrassenmassiv liegt Schuttkalk im Boden. Da sind viele Steine drin. Wir haben das Risiko gewagt.» Die Entscheidung zahlte sich aus: «Wir merkten, dass die Reben erstaunlich strahlende feine Weine geben.» Offenbar sind die Rebstöcke dankbar für die Mineralität des steinigen Hangs. «Die Böden sind locker und verklumpen nicht», sagt Walser. Das erlaube den Reben, ihr Wasser tief aus der Erde zu holen. Der Chardonnay-

Anbau wurde Jahr für Jahr erweitert. Heute ist ein Drittel der Fläche Chardonnay, zwei Drittel Pinot Noir.

Mitte der 90er-Jahre begannen Walser und Kappeler damit, ihren Weiss- und Rotwein auch im Barrique auszubauen – sie lagern ein Jahr in Fässern. Inzwischen umfassen die Barriques rund ein Drittel der Produktion. «Als wir das im Griff hatten, brachten wir einen Roséwein auf den Markt. «Seit einigen Jahren liegen sie wieder im Trend – gerade zum Apéro im Sommer.» Wer ihn kosten will, muss Geduld haben – der aktuelle Jahrgang ist ausverkauft. Das Warten lohnt sich: Florale Noten mischen sich mit einem leichten Bergamotten-Ton – ein rasiger Sommerwein.

Ein typischer Pinot Noir

Das «Flaggschiff» ist der Pinot Noir Oelberg aus dem Barrique. Die Holznoten bleiben zurückhaltend, da jeweils nur ein neues, leicht getoastetes Holzfass verwendet wird, während der Grossteil des Weins in Zweit- und Drittfässern lagert. So behält der Felixer seine kapriziöse, filigrane und burgundertypische Frucht, eine prägnante – aber gut eingebundene – Säure und ein dezentes Tannin.



1
Zwei Drittel des Weinbergs enthält Pinot Noir.

2/3
Der Zuckergehalt der Trauben ist entscheidend für den Erntezeitpunkt.

4
Die Arbeit in den steilen Hängen über dem Walensee verlangt viel ab.

5
Chardonnay und Pinot Noir gibt es traditionell oder aus dem Barrique, zudem Rosé und Vin Mousseux.

Der 2022er ist nur noch als Magnum erhältlich. Walser empfiehlt: «Den sollte man erst ab nächstem Frühjahr öffnen – da passiert noch etwas in der Flasche.» Der Wein wird noch geschmeidiger und ausgeglichener. Da in den beiden zurückliegenden Jahren die Menge beim Pinot Noir beschränkt war, kommt erst mit dem Jahrgang 2025 wieder ein Pinot Oelberg in den Verkauf.

Mit den 13'000 Rebstöcken produziert das Weingut im Durchschnitt pro Jahr rund 8000 Flaschen, mehr wäre möglich, aber nicht das Ziel.

Geliefert wird inzwischen bis nach Taiwan. «Wir haben eine grosse Privatkundschaft», erzählt Walser. Alle Weine sind im eigenen Onlineshop ab sechs Flaschen lieferbar – oder einzeln als Magnum. Die Barriques werden in schönen Holzkisten verschickt. Die beste Art, Felixer zu erwerben, ist jedoch vor Ort: Dafür gibt es am Oelberg Anlässe wie das jährliche Treberwurst-Essen.

felixeramoelberg.ch



BALIK LACHS

DIE HOHE KUNST, AUS GUTEM DAS BESTE ZU MACHEN

Mit Hingabe und Liebe zum Handwerk entsteht in der Balik Manufaktur im Toggenburg ein Produkt von exquisitem Geschmack. Weitab von Lärm und Hektik, umgeben von der unberührten Schweizer Hügellandschaft, wird eine der feinsten Delikatessen hergestellt: Balik Lachs – der wohl exklusivste Räucherlachs der Welt.

«Balyk» bedeutet auf Russisch das beste Stück vom Fisch. Das Firmenlogo zeigt den König der Fische mit Krone und Zepeter – eine Anlehnung an die zaristische Herkunft des Rezepts. Heute ist Balik ein

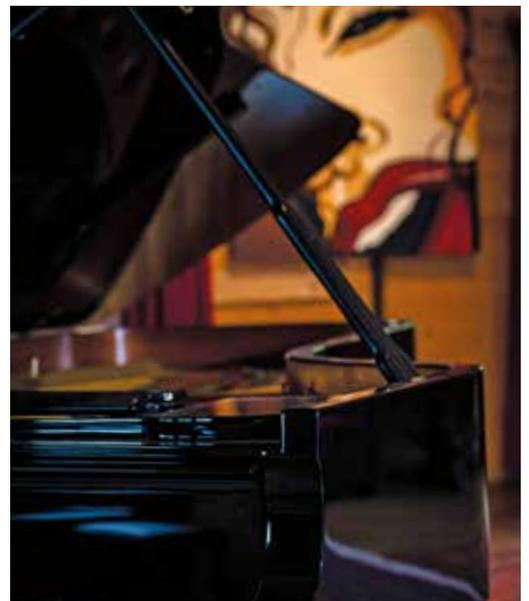
Synonym für höchste Qualität, Respekt vor der Natur und die Kunst, aus Gutem das Beste zu machen. Wie einst am Hofe des Zaren wird der König der Fische nach einem streng gehüteten Geheimrezept veredelt – und in die ganze Welt verschickt. Dabei kommt Balik nur mit reinem Quellwasser, feinem Salz und dem Rauch eines Feuers aus regionalem Holz in Berührung. Jeder Arbeitsschritt erfolgt in Handarbeit und macht jedes Filet einzigartig.

Eine leidenschaftliche Geschichte

Die Balik-Manufaktur ist ein Kuriosum: weit und breit kein Meer, kein Lachs in

Sicht. Warum also ausgerechnet hier Fisch räuchern? Alles begann in den frühen 1970er-Jahren, als der deutsche Schauspieler Hans Gerd Kübel mit seinem Partner Martin Klöti einen 300-jährigen Bauernhof in Ebersol kaufte. Zunächst wurden hofeigene Eier, Bio-Heu und Angus Beef verkauft. Das eigene Quellwasser und das hochwertige Holz aus dem Wald führten bald zur Idee einer Forellenzucht samt Räucherei.

Kübel dachte grösser: den «König der Fische», den Lachs, in den Bergen zu veredeln. Ein Glücksfall war die Begegnung mit Israel Kaplan, Enkel des letzten Hoflieferanten der Romanows. Gemein-





sam entwickelten sie die Vision, die Familien-Tradition fortzuführen. Die über hundert Jahre alte Rezeptur wurde wiederbelebt – und ihre Zubereitung zur Sensation.

Die Erfolgsgeschichte geht weiter

Anfangs war Balik nur einem kleinen Kreis von Geniessern bekannt. Dies änderte sich, als die Manufaktur 1993 Teil von Caviar House wurde – einem angesehenen Traditionshaus, das für höchste kulinarische Qualität steht. Peter G. Rebeiz übernahm den Betrieb und fand in Balik die ideale Ergänzung zu seiner Philosophie. Heute genießt der exquisite Balik Lachs weltweiten Ruhm.

Neben der Liebe zum Genuss verband Hans Gerd Kübel, ein leidenschaftlicher Schauspieler und Literat, und Peter G. Rebeiz, ein begeisterter Pianist und Komponist, auch die Kunst. Diese Verbindung von Kulinarik und Kultur prägt die Balik Farm bis heute.

Erlebnis und Genuss auf der Balik Farm

Die Balik Farm ist Heimat der wohl bekanntesten Räucherlachs-Manufaktur der Welt – und Gastgeberin für besondere Momente. Von Januar bis November werden Führungen angeboten, die Einblicke in Handwerkskunst und Geschichte geben. Auf Vorbestellung genießen Gäste Apéros im Farm-Shop oder ein Menü im Kästnerzimmer. Ruhe, Aussicht und ku-

linarische Erlebnisse machen die Farm zu einem einzigartigen Ort.

Balik Kitchen Bar & Shop – urbaner Treffpunkt für Geniesser

Nach St. Gallen, Bern, Luzern und Zürich ist die Balik Kitchen ab November auch in Basel vertreten. Die Bar bringt den ländlichen Charme der Farm in die Stadt und lädt zu genussvollen Momenten ein. Das Konzept geht zurück auf die alte Küche der Farm – Ursprung der Balik Lachsräucherei. Hier verschmelzen Gemütlichkeit, hochwertige Zutaten und ungezwungenes Miteinander zu einem Ort für Geniesser, Musiker und Freunde.

Eine Kundin brachte es treffend auf den Punkt: «Stiller Luxus.» Genau dieses Lebensgefühl möchte Balik auch in die Städte tragen.

www.balik.ch



GASTRONOMIE

«STILLSTAND IST RÜCKSCHRITT»

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER, zVg

20

Seit 2019 prägt das *Sven Wassmer Memories* im Grand Resort Bad Ragaz die Schweizer Spitzengastronomie. Drei Michelin-Sterne und der Grüne Stern für Nachhaltigkeit machen das Restaurant international sichtbar. Doch statt Druck und Dogmen betont der 38-Jährige Sven Wassmer heute Gelassenheit, Authentizität – und alpine Produkte, die er ins Zentrum stellt. Der Spitzenkoch im grossen Interview über Leadership, Selbstständigkeit und die Frage, warum Olivenöl bei ihm nichts verloren hat.

Sven Wassmer, wenn Sie auf die Jahre seit der Eröffnung 2019 zurückblicken: Was hat sich verändert, was ist gleichgeblieben?

Der grösste Unterschied bin ich selbst. 2019 war ich 32, lancierte gleichzeitig zwei Restaurantkonzepte – das *Sven Wassmer Memories* und das *Verve by Sven*, im Grand Resort Bad Ragaz. Rasch erhielt das *Memories* zwei Sterne, ich visitierte den

dritten an – und sprach öffentlich darüber. Das erzeugte enormen Druck. Heute sind wir gelassener, reifer geworden. Wir wissen genauer, was wir wollen. Ich habe viel an mir gearbeitet, auch an Leadership-Qualitäten und Resilienz. Meine Ruhe färbt aufs Team ab. Unsere Philosophie der modernen Alpenküche ist seit Anfang an gleichgeblieben.

War das «nur» ein persönlicher Reifungsprozess oder spürt man ihn auch im Restaurant?

Beides. Früher machten mich meine Ambitionen angreifbar. Wenn man sagt: «Ich will drei Sterne», dann reden alle mit. Ich habe gelernt, offener und authentischer zu sein, meinen Schutzschild abzulegen. Heute herrscht im Team eine andere Kultur: Wir akzeptieren Fehler, solange wir daraus lernen. Das Wichtigste ist, dass niemand stehenbleibt – Stillstand ist Rückschritt. Diese Haltung gibt Sicherheit und Vertrauen. Und das spüren auch Gäste.

Wie schafften Sie Leadership und Resilienz?

Ein Profifussballer hat Mentaltrainer, Bewegungscoach, Ernährungsberater, Resilienztrainer. In der Küche gibt es das nicht – obwohl wir täglich auf Champions-League-Niveau performen. Ich machte gezielt Coachings. Das half mir enorm, mit Druck, Erwartungen und Emotionen umzugehen. Vor allem lernte ich: Leadership kann man lernen. Aber man muss mit sich selbst im Reinen sein, bevor man es auf ein Team übertragen kann.

«WENN MAN SAGT: «ICH WILL DREI STERNE», DANN REDEN PLÖTZLICH ALLE MIT.»

Ihre Küche nennen Sie «Swiss Alpine Cuisine». Wie definieren Sie die?

Es geht um Authentizität. Wir arbeiten mit Produkten aus dem Alpenraum – sieben Länder, von Liechtenstein und Vorarlberg bis ins Allgäu, aus Savoyen und dem Tessin. Die Küche ist produktgetrieben, minimalistisch, reduziert





aufs Wesentliche. Man soll sehen und schmecken, was man isst. Wir ziehen das kulinarische Erbe in die Moderne, ohne es zu verfälschen. Deshalb stellen wir so viel selbst her: eigene Misos oder Sojasaucen etwa – aus lokalen Rohstoffen. Das macht uns unverwechselbar. Wer einkauft, bleibt austauschbar.

Wie kann man aus der simpel-rustikalen Alpenküche drei Sterne heraus-holen?

Das stimmt so nicht. Die Schweiz ist ein Bauernland, die Milchwirtschaft unser Rückgrat. Das prägte unsere Kultur. Die alte Küche war schwer, weil die Leute

hart arbeiteten. Aber das bedeutet nicht, dass sie langweilig ist. Im Gegenteil: Wir haben einen unglaublichen Reichtum direkt vor der Haustür. Wir haben nur

«FÜR MICH IST ES FASZINIEREND, DASS DIE NATUR SICH WANDELT UND WIR DIESEN WANDEL AUF DEM TELLER ZEIGEN KÖNNEN.»

verlernt, das zu schätzen. Mein Ziel ist, diesen Schatz sichtbar zu machen – und

modern zu interpretieren. Deshalb verzichte ich auf Olivenöl, Zitrusfrüchte oder Salzwasserr Fisch. Ich liebe Olivenöl, aber es hat in meiner Küche keinen Platz. Wir haben genug hochwertige Öle aus der Schweiz. Für Säure nehmen wir Sanddorn oder Sauerampfer. Das ist alpin.

Macht sich der Klimawandel bemerkbar in Ihrer naturnahen und saisonalen Philosophie?

Sehr stark. Früher hatten wir Sammelkalender: im März Bärlauch, im Mai Holunderblüten, im Sommer Beeren. Heute blüht der Bärlauch manchmal schon im Januar. Vor drei Jahren erfro-



stichtig. Aber das passt zur Jahreszeit. Wir transportieren Frische durch konservierte Aromen, durch winterresistente Kräuter. Für mich ist es faszinierend, dass die Natur sich wandelt und wir das auf dem Teller zeigen.

Welche Signature-Gerichte stehen für das Sven Wassmer Memories?

An erster Stelle der Bergsaibling aus dem Val Lumnezia. Wir räuchern ihn leicht mit einer selbstgemachten Räuchermehl-mischung aus getrockneten Tannenzapfen und Bergheu. Dann würzen wir mit Tannenschösslingen und Salz, servieren ihn mit einer Sauce aus karamellisiertem Sennenrahm und Tannenöl. Gäste kommen aus aller Welt dafür. Dann die Knöpfli mit gerösteter Hefebutter, Käsewasser und einem Trüffelpüree. Je nach Saison variieren wir das Topping: weisser Trüffel, Belperknolle oder andere Sorten. Und drittens der Kaviargang: eine ultra-frische Edition in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Oona-Kaviar, die innerhalb von vier Tagen vom Stör ins Restaurant kommt. Der Kaviar ist buttrig, geschmeidig, sehr frisch – und wir servieren ihn nicht sparsam.

Das Sven Wassmer Memories bietet nur Menüs.

Weil wir ein Gesamterlebnis schaffen. Aber es gibt eine kleine Signature-Sparte: Die Knöpfli oder mein Käseküchlein – ein Kindheitserinnerungsgericht – können Gäste zusätzlich bestellen.

Sven Wassmer Memories
 Drei Michelin-Sterne, ein grüner Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte, 98 Falstaff-Punkte: Produktbewusstsein, Innovation und Saisonalität sind in Sven Wassmers Philosophie tief verankert.
 Im Sven Wassmer Memories, seinem Signature-Restaurant, interpretiert der Chef die Schweizer alpine Küche zu einem authentisch-naturverbundenen Gesamterlebnis. Seine Kreationen richten sich nach den Jahreszeiten und wandeln sich mit ihrem Verlauf. Das «Memories» setzt auf Surprise-Degustationserlebnisse, anstatt A-la-Carte-Menüs.

ren uns alle Holunderblüten. Unsere Antwort: konservieren. Wir trocknen Blüten, legen unreife Beeren ein, kochen reife ein. Aus einer Pflanze entstehen vier, fünf Produkte: Sirup, Kapern, Pickles, Konfitüre. So haben wir Vielfalt auch im Winter. Aber wir sind abhängig von der Natur, das macht die Arbeit herausfordernder.

Ketzerische Frage: Isst man im Sven Wassmer Memories im Winter genauso gut wie im Sommer?

Absolut, es ist einfach anders. Im Winter sind die Teller reduzierter, weniger bunt – jetzt im Herbst eher braun- und rot-





Kindheit ist ein gutes Stichwort. Welche Erinnerungen prägen Ihre Küche?

Ich komme nicht aus einer Gastrofamilie, aber Essen war bei uns immer wichtig. Wir hatten einen grossen Garten, viele Obstsorten, Kartoffeln im Naturkeller. Essen war ein sozialer Mittelpunkt. Ich habe schon als Kind im Garten gearbeitet, Beete gepflegt, geerntet. Diese Erfahrungen prägen mich bis heute. Darum heisst das Restaurant *Sven Wassmer Memories*: Es geht darum, Erinnerungen zu schaffen. Für mich, für mein Team, für die Gäste.

Wie entstehen neue Gerichte?

Kreativität braucht Ruhe. Unter Druck funktioniert sie nicht. Ich lernte das auch von Stammgästen. Am Anfang dachte ich, ich müsse jedes Mal ein komplett neues Menü bringen. Bis Gäste mir sagten: «Wir kommen, weil wir Gerichte wieder essen wollen.» Das machte mich entspannter. Innovation entsteht bei uns kontinuierlich. Mit meinem Sous-Chef Ruari May entwickle ich Ideen, wir testen, beziehen Sommeliers früh ein – ihre sensorische Meinung ist wichtig. Bevor ein Gericht ins Menü kommt, hat es mehrere Stufen durchlaufen: erste Versuche,

Degustationen, Abstimmung mit Wein- und alkoholfreien Getränken, Teamtesting. Alles wird dokumentiert. Zusätzlich gibt es unseren «Freaky Friday»: Dann bekommt das Team eine Aufgabe – ein Snack, ein neues Häppchen mit saisonalen Produkten. Oft entstehen daraus fantastische Gerichte. Das ist wichtig: Kreativität kommt nicht nur von mir, sondern vom ganzen Team.

«GASTRONOMIE IST FÜR MICH AUCH EIN ORT DER INKLUSION, EIN ORT, DER MENSCHEN VERBINDET.»

Wie wichtig ist das Drumherum – Service, Ambiente, Weinbegleitung?

Extrem wichtig. Es beginnt bei der Reservation. Wir rufen Gäste eine Woche vor ihrem Besuch an, bestätigen alles. In einer schnelllebigen Welt ist persönlicher Kontakt wertvoll. Dann das Ankommen, die Begrüssung, die ersten Häppchen, die Erklärungen – das gehört alles dazu. Für mich macht das Essen vielleicht 40 Prozent des Erlebnisses aus. Der Rest sind

Service, Getränke, Atmosphäre. Das Wichtigste ist, dass wir gute Gastgeber sind und mit Sebastian Stichter als Restaurant-Manager habe ich die richtige Schlüsselperson an meiner Seite.

Sie haben neben drei Sternen auch den Grünen Michelin-Stern. Was mussten sie dafür tun?

Der Grüne Stern war keine zusätzliche Hürde, sondern Anerkennung für etwas, das wir ohnehin leben. Wir verarbeiten Rüstabfälle weiter, machen daraus zum Beispiel Sojasaucen. Wir verzichten auf Plastik und Sous-Vide, arbeiten mit klassischen Methoden wie Grillen, Braten, Dämpfen. Nachhaltigkeit bedeutet für mich auch soziale Verantwortung: Wir haben eine Vier-Tage-Woche, Mittwoch bis Samstag. Klar, die Tage sind lang, aber die Freizeit ist fix. Ich will niemanden ausbrennen lassen. 16-Stunden-Tage sind nicht zeitgemäss.

Unternehmerisch haben Sie mit der Wassmer Family Group den Schritt in die Selbstständigkeit gemacht. Warum?

Weil ich nie eine bequeme Person war. Angestellt zu sein, war nicht mehr mein Weg. Heute sind wir seit knapp drei Jah-



1
Die Kreativität kommt aus dem ganzen Team.

2
Alte Milchkuh mit Bärlauch-Kapernjus.

3
Handarbeit gehört immer dazu.

4
Kartoffelwaffel mit Crème fraîche und Fenchelkaviar.

5
Ultrafresh Oona Kaviar mit Linsen und Buttermilch Lauchbrühe.

25

ren selbstständig. Wir pflegen weiterhin eine tolle Kooperation mit dem Grand Resort Bad Ragaz, aber wir tragen die Verantwortung. Manche Leute hatten oder haben immer noch Vorurteile gegenüber dem *Sven Wassmer Memories* – ein Hotel-Marketingmagnet. Für uns ist entscheidend: Ein Konzept muss sich auch finanziell tragen. Ein leeres Restaurant bedeutet: Das Konzept stimmt nicht. Nur wenn Gäste kommen, nur wenn es funktioniert, erreicht man die gastronomische Spitze. Meine Frau Amanda Wassmer-Bulgin ist dabei mein wichtigster Sparringpartner. Sie ist COO der Family Group, Weinexpertin und treibt unsere Projekte mit voran. Gemeinsam haben wir viele Ideen.

Welche?

Es gibt Überlegungen für ein weiteres Restaurant – vielleicht in der Schweiz, vielleicht im Ausland. Noch ist nichts konkret, aber Ideen sind da. Gleichzeitig berate ich andere Betriebe, helfe bei Transformationen und Konzeptentwicklungen. Wissen weiterzugeben, macht mir Freude. Gastronomie ist für mich auch ein Ort der Inklusion, ein Ort, der Menschen verbindet. Und ich habe das

Glück, mit meiner Frau eine Partnerin zu haben, die meine Visionen mitträgt. Das gibt mir Vertrauen, dass wir auch in Zukunft viel bewegen können.

memories.ch



KÄSE

HOCHMOORKÄSE: EINER MIT PROFIL

TEXT: PASCAL TSCHAMPER

BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER, zVg

Vom Ricken in die Welt: Hochmoor Chäs steht für regionale Handwerkskunst mit internationalem Renommee. Die Hochmoor-Kräutersulze macht einen unverwechselbaren Käse.



Als Markus Liechti 2014 die Dachmarke «Hochmoor Chäs» ins Leben rief, war ihm klar: «Wenn man in den Export gehen will, weiss niemand, wo der Rickenpass liegt. Darum brauchte es ein neues Branding.» Mit dem Hochmoor Chäs gelang der Schritt von einer regionalen Bezeichnung hin zu einer Marke. Anfang 2025 wandelte Liechti seine Einzelfirma in die Hochmoor Käse AG um. «Es dauert rund zehn Jahre, bis sich eine Marke durchsetzt – das haben wir nun erreicht.»

Herstellung mit eigener Handschrift

Die Hochmoor-Linie lebt nicht nur vom Namen, sondern vor allem von der eigenständigen Herstellung. Liechti erklärt: «Wir machen für den Hochmoor Chäs die Kräutersulze selbst. Wir verwenden dafür die typischen Kräuter, die im Ricken Hochmoor wachsen.» Die jungen Käse werden zunächst täglich, dann mit abnehmender Kadenz, mit Kräutersulze

eingerieben. «Salz geht in den Teig hinein und verleiht dem Käse den typischen Geschmack.»

Grundlage bildet silofreie Rohmilch. «Das ist die ursprüngliche Käsewirtschaft: frisches Gras und Heu, ergänzt mit etwas Kraftfutter – aber nie Silage», betont Liechti. Milch aus Siloballen würde für Hart- und länger gereifte Käse zu Fehlgärungen führen – wenn man sie nicht technisch behandelt. Deshalb setzt die Käseerei auf silofreie Fütterung.

Milch aus der Region

Die Milch stammt vom Ricken und aus der Linthebene. «Die Bauern auf dem Ricken fahren mit ihren Traktoren direkt bei der Käseerei vor, in der Linthebene lassen wir die Milch bei den Bauern abholen», sagt Liechti. Unterschiede in der Fütterung prägen die Qualität: Während die Linthebene im Frühling und Herbst länger Weidengang ermöglicht, sorgt Bergmilch für



1



2



3

festere Milchfett. «Seit wir Milch aus der Ebene dabei haben, ist der Teig elastischer geworden – das spricht für seine Qualität.» Gleichzeitig stelle man aber auch Käse aus reiner Bergmilch her – für Kunden, die das so wollen.

Vielfalt der Sorten

- Unter der Marke Hochmoor vereint Liechti heute eine breite Palette. Die Linie umfasst:
- Hartkäse (mild und rezent, 35-Kilo-Laibe, Reifung bis 15 Monate)
 - Rahmkäse (mindestens fünf Monate gereift, vollwürzig-delikat)
 - Vollfettkäse (mild und rezent, zusätzlich Variante mit Rotweinpflge)
 - Raclettekäse (runde und eckige Laibe, natur und mit Speck aus eigener Produktion)
 - Mutschli (kleinere Laibe für den Direktverkauf)

Besonders der Rahmkäse hat sich zum «Star» entwickelt. Im Unterschied zu industriellen Rahmkäsen, die oft jung und mild in den Handel kommen, reift der Hochmoor-Rahmkäse mindestens fünf Monate. «Dadurch entsteht ein kräftiger, würziger Käse mit 55 Prozent Fett in der Trockenmasse. Der ist geschmeidig wie

Butter und hat schnell viel Geschmack.» Der Hochmoor-Hartkäse ist hingegen auch optimal fürs Fondue.

«FÜR DIE SULZE VERWENDEN WIR DIE TYPISCHEN KRÄUTER, DIE IM HOCHMOOR BEIM RICKEN WACHSEN.»

Die Sorten unterscheiden sich nicht nur in Fettgehalt und Reifezeit, sondern auch durch ihre Pflege. Während die Kräutersulze den Grundton setzt, wird eine weitere Variante zusätzlich mit Rotwein behandelt. «Das kommt bei den Kunden sehr gut an, gerade auf Märkten», berichtet Liechti.

Vertrieb und Absatz

Der Vertrieb ist breit abgestützt. «Etwa 60 Prozent gehen in den Export, rund 30 bleiben in der Schweiz und etwa 10 verkaufen wir direkt», schätzt Liechti. Hauptabnehmer sind der Grosshandel oder Händler. In der Schweiz ist der Hochmoorkäse unter anderem in Coop-Humidoren vertreten, also in den chaletartigen Spezialabteilungen mit hoher

Luftfeuchtigkeit, die die Lagerbedingungen der Käsekeller nachahmen. Daneben beliefern die Liechtis regionale Läden, 24-Stunden-Selbstbedienungsshops im Toggenburg sowie Direktverkauf am Standort.

Ein Familienbetrieb mit Tradition

Die Wurzeln des Betriebs reichen bis ins Jahr 1875 zurück. Liechtis Grossvater übernahm die Käserei 1937. Zunächst wurden Greyerzer und Tilsiter hergestellt. In den 80er-Jahren kam Emmentaler AOP dazu. Er wird als einziger Sortenkäse heute noch neben dem Hochmoorkäse produziert – als riesige Laibe mit 100 Kilogramm pro Stück. Heute verarbeitet die Hochmoor Käse AG jährlich rund vier Millionen Kilo Milch. «Wir sind damit eine grössere Käserei im Branchendurchschnitt», sagt Liechti. Vier Mitarbeiter arbeiten in der Produktion, dazu kommt die Familie im Verkauf. Die bei der Käseproduktion entstehende Molke wird eingedickt und an die eigenen Mastschweine verfüttert. Aus deren Mist gewinnen die Bauern wiederum Dünger, der auf die Felder zurückkehrt. «Ihre Milch landet dann wieder bei uns. So bleibt der Kreislauf von Milch, Käse



4



5



6

1
Silofreie Milch bildet die Grundlage für den Hochmoor Chäs.

2
Sulze mit den typischen Hochmoor-Kräutern macht den Käse unverwechselbar.

3
Der Hartkäse reift bis zu 15 Monate, bevor er Gourmets erfreut.

4
Nach zehn Jahren Aufbauarbeit eine etablierte Marke: der Hochmoor Chäs.

5
Raclette: Ausser der Variante «nature» gibt's auch einen mit Speck von eigenen Schweinen.

6
Markus Liechti mag Käse einfach: «Mit Brot oder Kartoffeln und Rotwein»

7
Markus Liechti mit Sohn Gian, der die Produktion leitet.

und Fleisch in der Region geschlossen.» Gleichzeitig kommt der Speck der eigenen Schweine in den Speck-Raclettekäse.

Die nächste Generation ist bereit

Mit der Gründung der Hochmoor Käse AG hat Liechti die Weichen gestellt, damit die nächste Generation übernehmen kann. Sein Sohn, Gian Liechti, leitet bereits die Produktion. «Wir sind seit über achtzig Jahren am Standort, und wir entwickeln uns kontinuierlich weiter», sagt er.

«DIE HOCHMOOR-LINIE ZEIGT, DASS TRADITIONELLE HERSTELLUNG, REGIONALE ROHSTOFFE UND KONSEQUENTE MARKENFÜHRUNG EINEN UNVERWECHSELBAREN KÄSE ERGEBEN.»

Am Ende bleibt für ihn aber die Leidenschaft für das Produkt. «Ich mag Käse am liebsten ganz einfach – mit Brot oder Kartoffeln, dazu ein Glas Rotwein.» Ob als kräftiger Hartkäse, vollmundiger Rahmkäse oder würziger Raclette: Die Hochmoor-Linie soll zeigen, dass tradi-

tionelle Herstellung, regionale Rohstoffe und konsequente Markenführung zusammen einen unverwechselbaren Käse ergeben.

liechti-kaese.ch



7



HANDEL

«REGIONAL IST DAS NEUE BIO»

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER

Mitten in St.Gallen hat Grace Schatz ein Paradies für regionale Lebensmittel geschaffen. Im RegioHerz präsentieren heute über zweihundert Produzenten aus St.Gallen, Thurgau und Appenzell ihre Spezialitäten. Entstanden ist daraus eine Plattform, die kleine Betriebe stärkt und Städtern den Zugang zu echter Regionalität ermöglicht.

Grace Schatz, Sie waren Gymnasiallehrerin, bevor Sie RegioHerz gegründet haben. Wie kam es zu diesem Schritt?

Die Wurzeln liegen in der Corona-Zeit. Im März 2020 herrschte plötzlich Stillstand: leere Strassen, Homeoffice, Schockstarre. Ich unterrichtete online – und merkte gleichzeitig, dass die ersten Verlierer dieser Situation die kleinen Produzenten und Bauern waren. Ohne Märkte hatten sie keinen Absatz mehr, ihre Existenz war akut gefährdet. Gleichzeitig erzählten mir meine Tanten in St.Gallen, dass sie liebend gern beim Bauern einkaufen würden – doch ohne Auto sei das unmöglich. Da dachte ich: Bring zusammen, was zusammengehört. Produzenten mit tollen Produkten und

Städter, die genau danach suchen. Viele hielten mich damals für verrückt: «Midlife-Crisis», hiess es. Aber ich entschied mich nicht gegen die Schule, sondern für etwas Neues. Ich probierte es einfach. Und siehe da: Fast fünf Jahre später sitzen wir im doppelt so grossen Laden bei einer Tasse Kaffee.

Wie war der Start für Sie persönlich?

Abenteuerlich! Ich hatte nur die Idee auf dem Papier und bin mit ihr von Hof zu Hof gefahren, habe sie Bauern erklärt – und dabei sehr viel Schnaps trinken müssen (lacht). Viele Bauern waren skeptisch: «Hast du schon Käse? Hast du schon Saft? Brauchst du mich überhaupt noch?» Kleine Produzenten dagegen, die in ihrer Freizeit Liköre, Backmischungen oder Sirup herstellen, haben sofort verstanden: Für zwei Franken am Tag bekommen sie bei uns Platz, Licht, Strom, Sichtbarkeit, Werbung – alles. Die ersten Regalmieter zu finden, war ein Krampf, aber kaum eröffnete ich, füllte sich der Laden fast wie von allein. Heute muss ich keine Klinken mehr putzen.

Sie mussten bald in grössere Räumlichkeiten ziehen.

Ja, weil es zu eng wurde. Monat für Monat kamen neue Produzenten. Irgendwann musste ich schweren Herzens «nein» sagen, weil der Platz fehlte. Gerade die Kleinen brauchen aber eine Plattform wie unsere. Heute haben wir doppelt so viel Platz, konnten die Warteliste abbauen und das Sortiment noch vielfältiger machen.

**«GERADE DIE KLEINEN
PRODUZENTEN BRAUCHEN EINE
PLATTFORM WIE UNSERE.»**

Welche Produkte finden die Kunden bei Ihnen?

Ein wahres regionales Schlaraffenland: je nach Saison pflückfrische Beeren aus Goldach oder Steinobst aus Egnach, Milch aus stressfreier Hoftötung, Brot aus dem Appenzell, Gemüseboxen von Biobauern, Honig von Imkern aus der Nachbarschaft, regionale Weine. Aber auch kreative Spezialitäten wie Chips aus Bier-Treibern oder Verjus aus grünen Äpfeln als Zitronenersatz. Unsere Kunden lieben es, wenn wir zu jedem Käse oder Sirup eine Geschichte erzählen können.



Gibt es Bestseller?

Im Sommer sind es definitiv die Beeren. Ganzjährig beliebt sind Milchprodukte, Fleisch und Honig. Sehr gut verkaufen sich auch die Geschenkkörbe – viele entdecken RegioHerz über ein Geschenk, das ihnen jemand gemacht hat – und bleiben uns treu.

Wer kauft bei Ihnen ein?

Das Publikum ist bunt gemischt. Junge, die sehr bewusst konsumieren und Food-Waste vermeiden wollen. Familien ohne Auto, die täglich kleine Einkäufe machen. Institutionen wie Unis oder Ämter, die ihre Referentengeschenke bei uns beziehen. Und nicht zuletzt die «edle Stadtdame», die für ihre Freundinnen ein Käseplättchen arrangiert und zu jedem Stück eine Geschichte erzählen möchte.

Wie wichtig ist die Nähe zu den Produzenten?

Sehr wichtig. Hinter jedem Produkt steckt ein Gesicht, eine Familie, eine Geschichte. Viele Produzenten kenne ich persönlich, weil ich bei ihnen auf dem Hof war. Wir sehen uns wöchentlich bei der Anlieferung, halten einen Schwatz. Zweimal im Jahr treffen wir uns alle zum Produzententreff – da entstehen Syner-

32

Anzeige

Heimat

Teigwaren Manufaktur seit 2021

Heimat
Teigwarenmanufaktur seit 2021
 Familie Möller
 Rehetobelstrasse 120
 9037 Speicherschwendi SG
 079 719 97 23
info@heimat-teigwaren.ch
www.heimat-teigwaren.ch

Hausgemachte Teigwaren -
 mit viel Herzblut produziert



1



2



3

gien. Diese Nähe spüren auch die Kunden, wenn wir im Laden von den Menschen erzählen, die hinter den Produkten stehen.

Wie konsequent ziehen Sie die Regionalität durch?

Sehr konsequent. RegioHerz umfasst St.Gallen, Thurgau und Appenzell. Zürich oder Graubünden gehören schon nicht mehr dazu. Ich bin Culinarium-zertifiziert: 80 Prozent der Rohstoffe müssen aus der Region stammen. Wer das nicht erfüllt, passt nicht zu uns. Deshalb lehne ich auch Produkte ab, die nur oberflächlich regional wirken.

«HINTER JEDEM PRODUKT STECKT EIN GESICHT, EINE FAMILIE, EINE GESCHICHTE.»

Viele Grossverteiler werben ebenfalls mit «regional». Was unterscheidet Sie? Bei uns ist es kein Marketinglabel, sondern gelebte Realität. Unsere Produkte stammen aus nächster Nähe und werden nicht erst durchs ganze Land ins Verteil-

zentrum geschickt. Viele Produzenten arbeiten zudem nach Bio-Standards, können sich aber das teure Label nicht leisten. Mir ist Regionalität wichtiger. Darum sage ich: Regional ist das neue Bio.

Sie selbst ernähren sich fast ausschliesslich von RegioHerz-Produkten.

Weil es mir guttut. Ich habe mir eine Challenge gesetzt: nur noch Lebensmittel mit maximal fünf Zutaten. Keine endlosen E-Nummern, keine Zusatzstoffe. Das lässt sich mit unseren Produkten wunderbar umsetzen. Natürlich gönne ich mir ab und zu eine Avocado – an meinem Geburtstag oder zu Weihnachten. Aber gerade durch diese seltenen Momente geniesse ich sie umso mehr. Wenn jeder sich bei einem Lebensmittel bewusst einschränken würde, statt zu verzichten, wären wir viel nachhaltiger unterwegs.

Was fasziniert Sie am meisten an Ihrer Arbeit?

Die Kreativität der Produzenten. Nehmen wir Tomaten: Sie sind saisonal nur begrenzt verfügbar. Und trotzdem zaubern die Produzenten aus dieser Basis eine unglaubliche Vielfalt. Nicht nur ein einfaches Sugo, sondern originelle Kreatio-

nen, ob eingekocht, eingemacht, getrocknet oder verarbeitet in Gebäck oder Chips. Deshalb sage ich lieber «Veredler» als Produzenten: Sie veredeln das, was die Natur uns schenkt, zu einzigartigen, köstlichen Lebensmitteln.

regioherz.ch



1/2
Am St.Galler Marktplatz gibt's Regionales von über 200 Ostschweizer Produzenten.

3
Grace Schatz trägt regionale Produkte in die Herzen von Städtern.

GEMÜSE

«DER BODEN IST UNSER WICHTIGSTES KAPITAL»

TEXT: PASCAL TSCHAMPER
BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER

Im St.Galler Mädertal, nahe Gossau, bewirtschaftet die Familie Bernhardsgrütter rund 24 Hektaren Land. Der Biohof gilt als Pionier in der regenerativen Landwirtschaft: Statt den Boden intensiv zu bearbeiten, setzen Markus und Sonja Bernhardsgrütter auf Humusaufbau, Bodenleben und Mischkulturen. Gleichzeitig haben sie mit der Saison-Box ein innovatives Direktvermarktungssystem etabliert, das Gemüse und Früchte frisch vom Feld in die Haushalte der Region bringt.



Markus Bernhardsgrütter, Sie haben Ihren Hof von den Eltern übernommen – aber stark verändert. Warum?

Meine Eltern führten einen klassischen IP-Suisse-Betrieb mit Viehhaltung, Ackerbau und etwas Gemüse. Mir lag das Gemüse schon immer näher. 2016/17 habe ich den Betrieb übernommen, 2023 dann auf Bio-Knospe umgestellt. Der entscheidende Schritt war ein Kurs zur regenerativen Landwirtschaft im Jahr 2020. Dort habe ich gelernt, den Boden wirklich zu verstehen – als komplexes System mit Milliarden von Lebewesen. Das hat mich gepackt. Seither ist klar: Unser wichtigstes Kapital ist der Boden.

Was bedeutet regenerative Landwirtschaft für Sie konkret?

Zwei Sätze fassen es für mich zusammen: gut auf den Boden schauen – und enkeltauglich wirtschaften. Wir wollen Böden hinterlassen, die vielleicht sogar besser sind als heute. Praktisch bedeutet das: Wir bearbeiten den Boden nur oberflächlich, um Verdichtun-

gen zu vermeiden. Der Untergrund bleibt intakt und kann länger Wasser speichern – gerade bei Wetterextremen ein wichtiger Vorteil. Wenn wir den Spaten in einen verdichteten Boden stecken, sehen wir sofort den Unterschied: Er ist grau, riecht faulig und stinkt. Ein gesunder Boden hingegen ist krümelig, riecht gut und lebt.

Wie fördern Sie dieses Bodenleben?

Mit einer Vielzahl an Massnahmen. Wir arbeiten mit Gründüngungen, zum Teil Mischungen aus über 20 Pflanzenarten – Sonnenblumen, Leinen, Mais, Raps und vieles mehr. Jede Pflanze bringt ihre Eigenschaften ein, jede hat andere Wurzeln. Durch die Photosynthese geben Pflanzen Zucker in die Wurzeln ab. Damit füttern sie Bakterien, die wiederum Nährstoffe aus dem Boden erschliessen. Pilze verlängern die Wurzeln wie zusätzliche Arme. Dieses Zusammenspiel ist unglaublich faszinierend – und es funktioniert nur, wenn man den Boden in Ruhe lässt. Pflügt man, zerstört man diese Strukturen.



Ein weiterer Punkt ist die Nährstoffbalance. Wir machen ein- bis zweimal pro Jahr Pflanzensaftanalysen, um zu sehen, welche Elemente fehlen. So können wir gezielt düngen, statt pauschal. Oft reicht ein Kilo eines Spurenelements pro Hektare, um Mangelerscheinungen zu beheben. Das ist präziser, effizienter und schont den Boden.

Welche Wirkung hat das auf die Kulturen?

Eine vitale Pflanze ist robuster gegen Schädlinge und Krankheiten. Kunden berichten auch, dass unser Gemüse aromatischer sei. Beweisen können wir es nicht, aber klar ist: Ein guter Boden zieht sich durchs Band – von der Pflanzengesundheit über den Ertrag bis hin zum Geschmack.

Sie sprechen auch von Wasser als wichtigem Faktor. Inwiefern?

Wasser ist nicht gleich Wasser. Wir arbeiten mit einer Kompostteemaschine, die mit einem Vortexwirbel arbeitet. Das Wasser wird verwirbelt und mit Luft angereichert – so wird es belebt. Das klingt esoterisch, ist aber sehr konkret: Die Pflanzen reagieren positiv darauf.

Komposttee spritzen wir regelmässig auf die Blätter, um die Pflanzen zu stärken. Generell gilt: Je vitaler der Boden, desto besser kann er Wasser speichern und weitergeben.

«EIN GESUNDER BODEN IST KRÜMELIG, RIECHT GUT UND LEBT.»

Was hat die Umstellung im Alltag verändert?

Wir müssen stärker vorausplanen. Wer pflügt, kann morgens ackern und mittags säen. Bei uns ist das – sofern es Kultur und Zustände zulassen – anders: Wir müssen Beete Wochen vorher vorbereiten. Dafür danken es uns die Böden, die Jahr für Jahr krümeliger und leichter zu bearbeiten werden. Wir arbeiten mit fixen Fahrspuren – das GPS lenkt den Traktor immer genau gleich, sodass wir dort, wo Gemüse wächst, während der Saison nicht mehr befahren. Und ja, manchmal teste ich buchstäblich mit allen Sinnen: Farbe, Geruch, Struktur – sogar ein bisschen Wurzeln probieren gehört dazu.

Sonja Bernhardsgrütter, welche Rolle übernehmen Sie auf dem Hof?

Ich bin Teilzeit-Oberstufenlehrerin und kümmere mich auf dem Hof um Personalfragen, Kundenanfragen, Bestellungen für den Hofladen und alles Organisatorische. Ich bin die «gute Seele» im Hintergrund. Markus treibt die landwirtschaftlichen Innovationen voran, ich Sorge dafür, dass die Abläufe im Laden und im Team stimmen.

Ihr Hof ist auch ein Vorzeigebetrieb für Direktvermarktung. Was steckt hinter der SaisonBox?

Markus Bernhardsgrütter: Ursprünglich war das meine Diplomarbeit. Heute ist daraus eine GmbH geworden, die auch Software für andere Betriebe anbietet. Rund ein Dutzend in der Schweiz nutzen sie. Für die Kunden ist es einfach: App herunterladen, Box auswählen oder selbst zusammenstellen, Mindestbestellwert 20 Franken, Lieferung fünf Franken. 95 Prozent sagen: «Stell mir einfach etwas Saisonales zusammen.» Wir ernten nur, was bestellt ist, schneiden Salat am Morgen frisch – und wenige Stunden später liegt er bei den Leuten zu Hause. Frischer geht nicht.



Welche Vorteile bringt das gegenüber dem Detailhandel?

Wir vermeiden Foodwaste und haben direkten Kontakt zur Kundschaft. Zudem bleibt die Wertschöpfung auf dem Hof. Neben der SaisonBox betreiben wir den Hofladen «Saisonmaison» mit Produkten von Partnerbetrieben – Käse, Öl, Pasta – und sind auf dem Wochenmarkt in Gossau präsent. Aber der Hauptkanal bleibt die Box.

«WIR ERNTEN NUR, WAS BESTELLT IST.»

Ihr Hof ist auch ein Arbeitgeber. Wie organisieren Sie das?

Sonja Bernhardsgrütter: Wir haben fünf Festangestellte und rund 20 Teilzeitkräfte – darunter Pensionierte, Menschen mit IV-Rente oder Studierende. Wir geben bewusst Leuten eine Chance, die nicht überall Arbeit finden. Das bringt Vielfalt ins Team – und macht Freude.

Gab es Aha-Erlebnisse, die Sie überzeugt haben, dass der regenerative Ansatz funktioniert?

Markus Bernhardsgrütter: Ja. Gleich neben einem Acker habe ich eine Naturwiese nicht gepflügt. Dort war der Boden viel dunkler, krümeliger, wasserführender. Daneben der Ackerboden – grobschollig, schwer zu bearbeiten. Erst mit der Zeit habe ich verstanden, wie gross dieser Unterschied ist. Das war ein Schlüssel-erlebnis.

Was sind die grössten Herausforderungen?

Immer das Wetter. Wir brauchen den richtigen Moment für die Bodenbearbeitung, sonst riskieren wir Verdichtungen. Kompromisse sind unvermeidlich. Zudem ist die Planung anspruchsvoll. Und: Regenerativ heisst nicht, dass man nur Blumen sät und Humus aufbaut – wir müssen am Ende auch Geld verdienen.

Sie gelten als Pioniere. Wie stark ist die Bewegung in der Schweiz?

Sie wächst. Wir stehen im Austausch mit anderen, auch international. Aber wir missionieren nicht. Jeder muss seinen Weg finden.

Zum Schluss: Welche Botschaft möchten Sie den Konsumenten mitgeben?

Jeder Kassenzettel ist wie ein Stimmzettel. Mit jeder Bestellung entscheiden die Konsumenten, welches System sie unterstützen. Wer bei uns einkauft, fördert eine enkeltaugliche Landwirtschaft. Aber wir zeigen nicht mit dem Finger auf andere. Wir wollen einfach beweisen, dass es funktioniert – für uns, für die Böden, für kommende Generationen.

biohofmaedertal.ch



1

Die Böden danken die spezielle Pflege: Sie werden jedes Jahr krümeliger.

2

Mit der SaisonBox kommt das Gemüse innerhalb von Stunden vom Feld nach Hause geliefert.

3

Auf dem Hof wachsen über hundert Sorten Gemüse.

4

Geerntet wird nur, was bestellt ist.

5

Im Hofladen gibt es nicht nur Gemüse.





KREISLAUFDENKEN MIT ZUKUNFT

WIE DIE BRAUEREI LOCHER NEBENPRODUKTE NEU DEFINIERT

Seit fast 140 Jahren steht die Brauerei Locher in Appenzell für handwerkliche Braukunst und regionale Qualität. Heute gehört sie zu den innovativsten Lebensmittelproduzenten der Schweiz und zeigt mit ihrer Marke Brewbee, dass sich Tradition und Kreislaufwirtschaft hervorragend verbinden lassen.

Beim Bierbrauen entstehen täglich grosse Mengen sogenannter Nebenströme: Treber, Hefe sowie der Vor- und Nachlauf des Biers. Was früher als Abfall galt, ist heute Grundlage einer neuen Produktwelt. Die Brauerei Locher hat dies als Chance gesehen und die Aufwertung dieser Reststoffe konsequent vorangetrieben.

Im Zentrum steht der Biertreber, eine faser- und eiweissreiche Masse, die nach dem Brauprozess übrigbleibt. Anstatt ihn in die Biogasanlage zu geben oder als Tierfutter zu verwenden, wird er in Appenzell zu wertvollen Lebensmitteln verarbeitet. Unter dem Label Brewbee entstehen daraus Tschippis, Pizza, pflanzliche Fleischalternativen und Muesli.

Um den sensiblen Rohstoff nutzbar zu machen, entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit Upgrain ein spezielles Verfahren, welches den Treber trocknet und in Proteine und Ballaststoffe trennt. Diese Komponenten können vielseitig

eingesetzt oder an andere Lebensmittelproduzenten weitergegeben werden. So wird Upcycling, über die Bierbranche hinaus, skalierbar und wirtschaftlich interessant.

Die Nutzung von Nebenströmen hat in Appenzell Tradition. Schon früher wurden in der Brauerei sämtliche Rohstoffe mehrfach genutzt, sei es als Tierfutter oder als Basis für Whisky, der in alten Bierfässern reift. Das Prinzip der vollständigen Verwertung zieht sich bis heute durch den gesamten Betrieb.

Mit dieser Innovation ist die Brauerei Locher längst über die Ostschweiz hinaus bekannt geworden. Ihre Brewbee-

Produkte finden sich mittlerweile im Detailhandel, in der Gastronomie und in der Armeeversorgung. Damit beweist das Unternehmen, dass Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit keine Gegensätze sind.

Der Erfolg basiert auf einer Kombination aus regionaler Verwurzelung, technischem Know-how und langfristigem Denken. In Appenzell wird Kreislaufwirtschaft nicht als Modewort verstanden, sondern als gelebtes Prinzip.

brewbee.ch



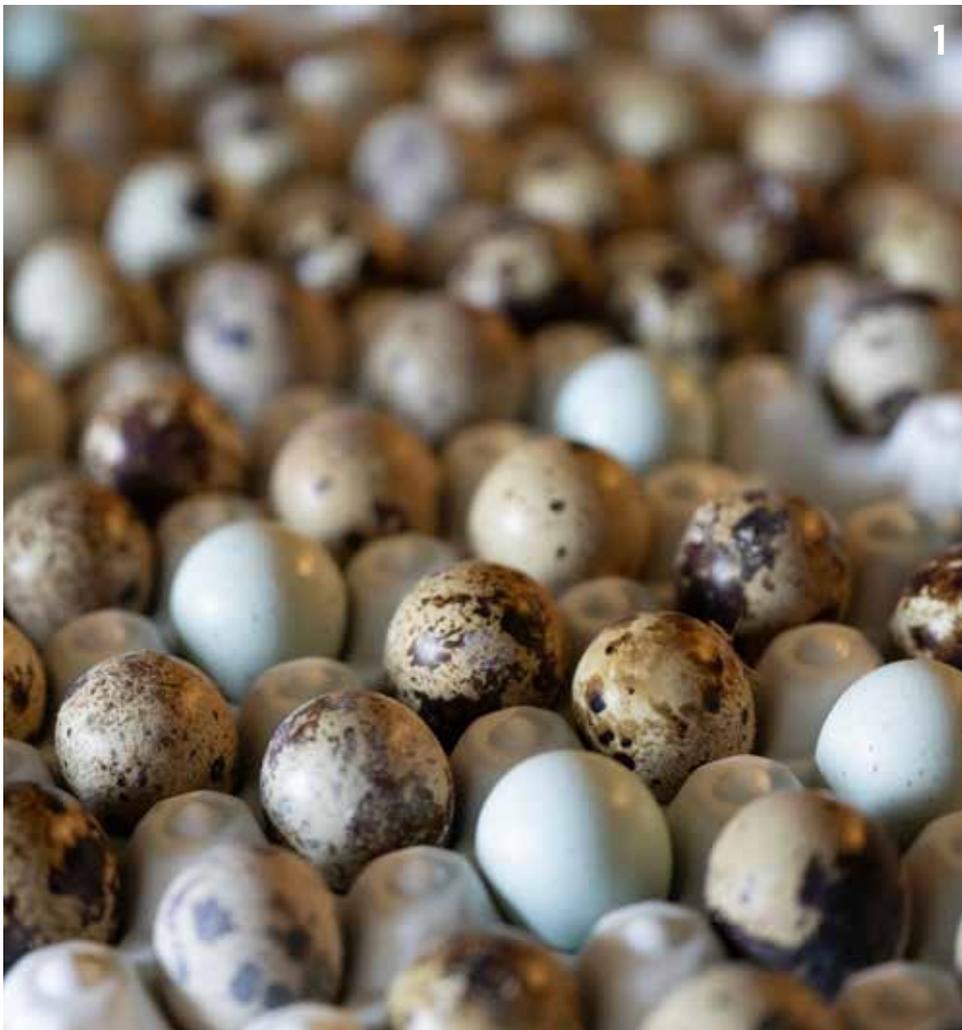




DANIELA UND MICHAEL FITZI
UND IHRE WACHTELN

EDLE EIER AUS STAAD

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER



Sie wollten nie Züchter werden, schon gar nicht von hunderten Wachteln. Doch aus drei kleinen Vögeln, die Michael Fitzi einst zum Geburtstag geschenkt bekam, wuchs eine der grössten Wachtelhaltungen der Schweiz. Heute führen Daniela und Michael Fitzi die Wachtelzucht Staad mit 600 bis 800 Tieren, beliefern Gastronomie, Feinkostläden und Wiederverkäufer – und denken gleichzeitig über die Zukunft ihres Lebenswerks nach.

Wer Daniela und Michael Fitzi begegnet, merkt schnell: Diese Wachtelzucht ist eine Geschichte von Leidenschaft, Pragmatismus und Beharrlichkeit. Dabei begann alles beiläufig. Zum 40. Geburtstag schenkte Danielas Bruder ein paar Wachteln – schliesslich standen ohnehin Hühner im Garten. Bald folgten erste Bruten, provisorische Ställe und ein steiler Lernprozess. «Man steht nicht einfach am Morgen auf und sagt: Heute halte ich 500 Wachteln», sagt Michael Fitzi. «Das entwickelte sich Schritt für Schritt.»

Vom Hobby zur Profession

Anfangs legten die Tiere mehr Eier, als die Familie essen konnte. Nachbarn baten um Nachschub, Wiederverkäufer klopfen an, die Nachfrage stieg. So begann das Ehepaar, Strukturen zu schaffen, Bewilligungen einzuholen und sich weiterzubilden. Glücklicherweise liegt ihre Liegenschaft in einer Gewerbezone – eine Voraussetzung, um überhaupt Wachteln in grösserem Stil halten zu dürfen. «Wir sind ortsverbunden, keine Globetrotter. Das passte, auch weil Wachteln nicht überall erlaubt sind», erzählt Daniela Fitzi.

Heute umfasst die Bewilligung 1200 Tiere, der Bestand schwankt je nach Saison zwischen 600 und 800. Als Daniela 2019 ihre Arbeit als Schneiderin aufgab, war das längst kein Hobby mehr. «Familie, Haus, Tiere – das ging irgendwann nicht mehr. Die Wachteln nahmen mich ganz in Beschlag.»

Ein Nischenprodukt mit Nachfrage

Das Kerngeschäft sind Eier. Über 100'000 Stück verlassen die Zucht pro Jahr. Die meisten gehen über Zwischenhändler in die Gastronomie oder in regionale Läden. Privatkunden spielen kaum eine

Rolle, mit Ausnahme von Bruteiern für kleinere Hobbyzüchter, die über den Webshop bestellen. «Das Wachtelei ist edler als das Hühnerei, es ist ein Hingucker auf dem Teller», sagt Michael Fitzi. Ob im Salat, als Tatar oder als gebratenes Spiegelei – in der Spitzengastronomie gehört es zum Repertoire.

«DAS WACHTLEI IST EDLER ALS DAS HÜHNEREI, ES IST EIN HINGUCKER AUF DEM TELLER.»

Doch das Geschäft bleibt volatil. Zu Ostern und im Frühling steigt die Nachfrage sprunghaft, im Sommer flaut sie ab, im Herbst zieht die Wildsaison nach. Fitzi beschreibt das als ständige Gratwanderung: «Die grösste Herausforderung ist, Produktion und Markt in Einklang zu halten.»

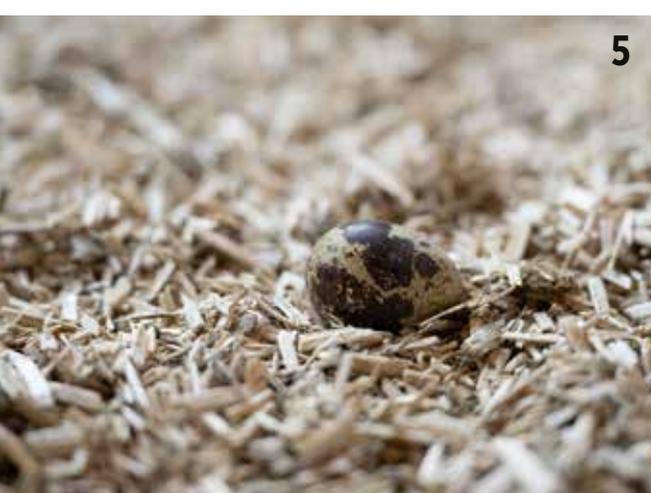
Zwischen Stall und Spitzenküche

Ein typischer Tag beginnt mit dem Einsammeln der Eier – bis zu zweimal täglich, je nach Temperatur. Denn Kälte oder Hitze können die kleinen Schalen

4



5



schnell verderben. Wachteln legen ihre Eier nicht brav in Nester, sondern überall, sodass Suchen zum festen Ritual gehört. Nur makellose, saubere Eier werden als Speiseeier verkauft, andere wandern in die Verarbeitung oder in den Kompost.

Zusätzlich züchtet der Betrieb Küken. Spezielle Gruppen produzieren Bruteier, in denen Hähne für die Befruchtung sorgen. Diese Eier gehen nicht an Konsumenten, sondern Züchter in der ganzen Schweiz. «Da sind wir einmalig», sagt Daniela Fitzi, «mit elf verschiedenen Farbschlägen bieten wir eine Vielfalt, die man kaum findet.»

Neben den Eiern liefert die Zucht Fleisch für die Gastronomie. Doch das bleibt ein Nebengeschäft. «Es lohnt sich nicht, auf Fleisch zu setzen – das funktioniert in der Schweiz kaum», sagt Michael Fitzi.

Gesundheit und Genuss

Wer über Wachteleier spricht, kommt am Thema Gesundheit nicht vorbei. Schon die alten Ägypter schrieben den kleinen Eiern eine heilende Wirkung zu. Heute gelten sie als cholesterinärmer und fettärmer als Hühnereier. Zudem vertragen Menschen mit Hühnereiweiss-Allergie

oft Wachteln besser. «Wir hatten sogar schon Ärzte, die gezielt bei uns bestellt haben», sagt Daniela Fitzi.

«MIT ELF VERSCHIEDENEN FARBSCHLÄGEN BIETEN WIR EINE VIELFALT, DIE MAN KAUM FINDET.»

Kreativität gegen Marktschwankungen

Um die saisonalen Schwankungen abzufedern, haben die Fitzis früh begonnen, aus den Eiern eigene Produkte zu entwickeln. «Man muss etwas machen, wenn plötzlich viel mehr Eier da sind, als die Gastronomie abnimmt», erklärt Daniela Fitzi. Heute reicht die Palette weit über das frische Ei hinaus. Im Online-Shop finden sich eingelegte Wachteleier in verschiedenen Variationen – von Kräuter- bis Curry-Sud. Daneben entstehen süsse Spezialitäten wie Meringues in verschiedenen Geschmacksrichtungen – Natur, Vanille oder Schokolade – die zeigen, wie vielseitig das kleine Ei eingesetzt werden kann.

Auch in der Pasta-Produktion hat das Ehepaar Fuss gefasst: Steinpilz-Fusilli oder Urdinkel-Reginette mit Wachteleiern ergänzen das Sortiment. «Wir wollten von Anfang an auch kreativ sein», sagt Michael Fitzi. «Das macht uns unabhängiger und gibt den Kunden neue Gründe, bei uns einzukaufen.»

1

Über 100'000 Eier verlassen die Staader Zucht pro Jahr.

2

Wachtelhaltung hat wenig mit Hühnerhaltung zu tun. Die Wildtiere mögen Deckung.

3

Wachteln in elf verschiedenen Farben werden in Staad gezüchtet – einmalig.

4

Eier sind das Hauptgeschäft, aber spezielle Wachtel-Gruppen produzieren auch Bruteier für Züchter.

5

Wachteln legen ihre Eier überall hin – das Suchen gehört dazu.

6

Michael und Daniela Fitzi wollen bis 2027 ihre Nachfolge regeln.

6





Wachteln sind keine Hühner

Wer die Wachtelhaltung mit Hühnerhaltung gleichsetzt, liegt falsch. «Das Einzige, was beide verbindet, sind Federn und Eier», sagt Michael Fitzi. Wachteln sind Wildtiere, ortsungebunden und immer auf Deckung bedacht. Anders als Hühner kehren sie nicht von allein in den Stall zurück. Entsprechend braucht es andere Strukturen und Beobachtung. Jede Zuchtgruppe lebt in einem eigenen Stall, teils mit bis zu dreissig Tieren. «Die Zucht ist aufwändiger als die Legegruppen. Deshalb sind wir auch nicht Bio-zertifiziert – gewisse Vorgaben liessen sich gar nicht einhalten», erklärt Daniela Fitzi.

«WIR HABEN HIER ETWAS AUFGEBAUT, DAS WIR GERNE IN GUTE HÄNDE GEBEN MÖCHTEN.»

Kein Beruf für ein langes Wochenende

Der Alltag ist streng getaktet. Ein Bauer mit Milchwirtschaft kann nicht am Freitagabend den Stall schliessen und am

Montagsmorgen weitermachen – genauso wenig geht das mit Wachteln. Füttern, sammeln, kontrollieren: Sieben Tage die Woche, das ganze Jahr hindurch. «Wenn wir mal weg wollen, müssen unsere Kinder einspringen», sagt Daniela Fitzi. «Ein Betrieb wie dieser kennt keine Pause.»

Blick nach vorn

Mit sechzig Jahren denkt Daniela Fitzi inzwischen an die Zukunft. Spätestens bis 2027 möchte das Paar eine Nachfolge geregelt haben. «Von der Nachfrage her könnten wir grösser sein», sagt Michael,

«aber wir bauen nicht mehr aus.» Stattdessen suchen sie jemanden, der übernimmt – mit Freude an den Tieren und einem Bewusstsein für die Verantwortung. Denn mit ihrer Grösse ist die Wachtelzucht Staad in der Schweiz fast einzigartig. Einfach aufhören wäre für die Fitzis keine Option. «Wir haben hier etwas aufgebaut, das wir gerne in gute Hände geben möchten.»

wachtelzucht-staad.ch



WYBURG WEINE & EVENTS AG

GENUSS, GASTFREUNDSCHAFT UND BESONDERE MOMENTE

Die Wyburg in Herisau bietet eine vielseitige Kombination aus Weinsortiment, italienischen Spezialitäten, Eventangeboten und Location-Vermietung. Sonja Oertle setzt mit ihrem Team auf kulinarische Vielfalt und ein flexibles Raumangebot. So wird die Wyburg zum genussvollen Treffpunkt für Weinliebhaber und Gastgeber.

In der Wyburg begegnen sich Weinhandel, Kulinarik und Veranstaltung in einem stilvollen Ambiente. Die Wyburg Weine & Events AG, geführt von Sonja Oertle, versteht sich nicht nur als Weinhandlung, sondern als Erlebnisraum für Feinschmecker und Gastgeber.

Weinhandlung mit Persönlichkeit

In der Weinhandlung der Wyburg finden Kunden über 150 verschiedene Weine aus unterschiedlichen Herkunftsregionen. Individuelle Beratung liegt dem Team besonders am Herzen – damit jeder seinen passenden Tropfen findet. Geöffnet

ist die Weinhandlung von Dienstag bis Samstag.

Regelmässig organisiert die Wyburg Themenanlässe, Weinseminare und Degustationen. Gäste haben so Gelegenheit, Weine besser kennenzulernen und gemeinsam Genussmomente zu erleben. Jeden Freitagabend etwa bereitet das Küchenteam der Wyburg frische Gerichte zu – live in der offenen Küche. Gäste dürfen den Köchen dabei über die Schulter blicken. Eine besondere Tradition: Der Erste, der reserviert, bestimmt das Menü des Abends.

Flexible Vermietung für Anlässe

Die Räumlichkeiten der Wyburg können für private oder geschäftliche Anlässe gemietet werden. Ob Selbstkochen oder Verpflegung durch das Haus oder Partner-Caterer – die Infrastruktur steht zur Verfügung. Der Gewölbekeller mit rund 24 Sitzplätzen bietet einen charmanten Rahmen für kleinere Feiern. Im Artkeller finden bis zu 60 Personen Platz.

Seit Dezember 2015 leitet Sonja Oertle, gelernte Köchin, Gastronomin und Som-

melière, die Wyburg. Gemeinsam mit ihrem Team verwöhnt sie Gäste mit Charme, Engagement und viel Liebe zum Detail. Ihr Wissen rund um Wein und Kulinarik gibt sie mit Hingabe weiter.

**«INDIVIDUELLE BERATUNG
LIEGT DEM TEAM BESONDERS
AM HERZEN.»**

Die Wyburg Weine & Events AG lädt ein, sie als Weinhandlung, Veranstaltungsort und Genussplattform zu entdecken – eine Adresse, bei der Wein und Erlebnis zusammenkommen.

Wyburg Weine & Events AG

Poststrasse 19
9100 Herisau
+41 78 730 26 01
info@wyburg.ch
www.wyburg.ch



POULET, GANS & CO.

GOURMET-GEFLÜGEL AUS DEM RIBELMAISFELD

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER, zVg

46

Ein mobiler Stall auf einer Wiese, darin rund 2500 Hühner, die langsam wachsen, viel Platz haben und sogar ins Maisfeld hinausspazieren: Mit solchen Bildern prägt Geflügel Gourmet die Nische des Schweizer Edelgeflügels. Wo andere auf Masse setzen, haben Robin Geisser und seine Brüder auf Klasse gebaut – mit Ribelmais im Futter, französischen Rassen und einer Kundschaft, die in der Spitzengastronomie zu Hause ist.

Es ist Vormittag in Steinach, die Sonne liegt noch tief über den Feldern. Vor einem der mobilen Ställe von Geflügel Gourmet scharren Hühner im Gras, picken Körner und verschwinden zwischendurch zwischen hohen Maisstauden. Für Robin Geisser ist dieses Bild der Kern dessen, wofür sein Unternehmen steht: «Wir wollten von Anfang an eine Premiumlinie – anders als das Schweizer Standardpoulet.» Egal, wo man es kaufe, es sei immer dasselbe Produkt. «Wer früher als Koch etwas Besonderes wollte, brauchte französische Ware.» Heute ergänzen

hochwertige Geflügel-Spezialitäten wie Appenzeller Enten, Ribel-Gänse oder Perlhühner das Angebot.

Vom Idealismus zur Marke

Die Geschichte von Geflügel Gourmet beginnt 2008, doch eigentlich reicht sie weit zurück. Bereits Grossvater Geisser war Geflügelzüchter. Im Stammgeschäft produziert die Familie konventionelles Geflügel – auch für den gewöhnlichen Detailhandel. Doch dann entschieden die drei Brüder, auch eine Premiumlinie aufzubauen. «Das war eine Idealismus-Entscheidung», erzählt Geisser.

HÜHNER SCHARREN IM GRAS, PICKEN KÖRNER UND VERSCHWINDEN ZWISCHENDURCH ZWISCHEN HOHEN MAIS- STAUDEN.

Der Trägerverein Culinarium, das Gütesiegel für echte Regionalität aus der Ostschweiz, gab den Anstoss. Es ging um

die Abnahme von Ribelmais aus dem Rheintal. Die Geissers experimentierten mit Rassen und Haltungsformen, setzten auf Maispoularden, die nach französischem Vorbild langsam wachsen, und etablierten das Konzept der Mobilställe. Daraus ist heute eine Marke geworden, die weit über die Ostschweiz bekannt ist: Geflügel Gourmet.

Die Ställe erinnern an übergrosse Davoser Schlitten. Sie werden über die Felder gezogen, sodass die Tiere immer wieder frisches Gras vorfinden. «Wir haben einen Kreislauf: frischer Boden, natürliche Immunisierung, bessere Widerstandskraft», erklärt Geisser. Während Bio-Betriebe in der Schweiz oft nur 500 Tiere pro Stall halten, fasst ein Mobilstall bei Geflügel Gourmet rund 2500 Tiere. Ein Kompromiss zwischen Effizienz und Tierwohl – «halb zwischen Bio und konventionell.» Die Poulets erhalten zur Hälfte Rheintaler Ribelmais. «Wir sind der grösste Abnehmer. Damit schliessen wir noch einen Kreislauf und geben dem Fleisch unverwechselbaren Charakter.»





Eine Nische in der Nische

Der Schweizer Geflügelmarkt ist riesig: Rund 65 Millionen Poulets werden pro Jahr produziert. Geflügel Gourmet steuert dazu nur rund 170'000 Tiere bei – ein Promillebereich. «Wir sind eine Nische in der Nische», sagt Geisser. Doch diese hat ihren Wert: Spitzenköche schwören auf die Produkte, und auch private Gourmets finden beispielsweise über die Delikatess-Online-Metzgerei Luma Zugang dazu.

«DAS FLEISCH IST NICHT UNBEDINGT ZARTER, SONDERN FESTER – UND DAFÜR VIEL GESCHMACKLICHER.»

«Unsere Enten gehen mit der Schweizer Mannschaft an den internationalen Kochwettbewerb Bocuse d'Or in Lyon», erzählt Geisser stolz. Beim Schweizer Finale waren seine Enten schon dabei – das Team um den mit drei Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten dekorierten Spitzenkoch Franck Giovannini entschied es für sich. Er führt das renommierte «Restaurant de l'Hôtel de Ville»

in Crissier – 2019 als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet. Geflügel-Gourmet-Kunden sind Häuser wie der Bürgerstock oder renommierte Gastronomiebetriebe an der Zürcher Goldküste und in St.Moritz. «Dorfbeizen gehören nicht zum Zielpublikum», schmunzelt Geisser.

Verarbeitung in Staad

Der Weg vom Ei bis zum fertigen Produkt ist klar strukturiert. Die Eier der speziellen Rassen stammen aus Frankreich und werden in der eigenen Brüterei ausgebrütet. Regionale Vertragsbauern ziehen die Tiere nach den Vorgaben von Geflügel Gourmet auf, gefüttert wird ausschliesslich mit dem bereitgestellten Futter. Nach 45 bis 65 Tagen werden die Tiere im eigenen Betrieb in Staad geschlachtet und verarbeitet. Das sei ein Kompromiss, sagt Geisser. Zu Beginn experimentierte Geflügel Gourmet mit noch langsameren Rassen, die 80 Tage alt wurden. «Für den Schweizer Geschmack waren sie zu intensiv.»

«Wir kühlen die Schlachtkörper langsam ab, das macht das Fleisch geschmacklich intensiver», erklärt Geisser. Tatsächlich unterscheiden sich die Produkte deutlich

vom Standardpoulet: gelbliche Haut, festere Konsistenz, kräftigeres Aroma. «Es ist nicht unbedingt zarter, sondern fester – und dafür viel geschmacklicher.»

Vielfalt und Saisonalität

Zum Sortiment gehören nicht nur Maispoulet, sondern auch Enten aus Appenzeller Ställen, Perlhühner oder Truthähne der alten englischen Rasse Kelly, die über ein halbes Jahr wachsen und im Winter als Weihnachtsbraten beliebt sind. Saisonale Produkte wie Gänse oder Truthähne ergänzen das Ganzjahresgeschäft mit Poulets.

«Früher verkauften wir fast nur Brust, heute sind auch Schenkel immer mehr gefragt – aber bei unseren Kunden knochenlos», berichtet Geisser. Sein Tipp: Poulet nicht totkochen. «Es muss knapp durch sein, nicht trocken. Dann kommen die Vorzüge unserer Haltung und Fütterung richtig zur Geltung.»

Poulet im Trend

Der Pro-Kopf-Konsum von Geflügelfleisch in der Schweiz liegt seit Jahren stabil bei rund zwei Kilo. Gerade Poulet profitiert von Trends zu gesunder und gleichzeitig bezahlbarer Ernährung. «Poulet



- 1 Die Hühner dürfen raus aufs Maisfeld.
- 2 Robin Geisser: Geflügel Gourmet war eine Idealismus-Entscheidung.

49

ist in Mode – wegen dem Preis, wegen der Gesundheit, wegen der Nachhaltigkeit», fasst Geisser zusammen. Gleichzeitig bleibt Premium-Geflügel ein erklärtes Luxusprodukt: «Unsere Kundschaft achtet nicht in erster Linie auf den Fleischpreis.»

Corona zwang Geflügel Gourmet, sich breiter abzustützen. «Vorher bedienten wir praktisch nur die Gastronomie. Während der Pandemie holten Metzgereien auf.» Heute läuft der Vertrieb zweigleisig: über Grosshändler wie Bianchi in die Spitzengastronomie und über Plattformen wie Schlaraffenland in die Fachmetzgereien.

DIE PREMIUMLINIE SOLL BEWUSST KLEIN BLEIBEN, UM QUALITÄT UND PHILOSOPHIE ZU BEWAHREN.

Zukunft ohne Grossverteiler

Und wie geht es weiter? «Wir wollen jedes Jahr einen neuen Mobilstall aufstellen – aber nicht in die Grossverteiler», betont Geisser. Die Premiumlinie soll be-

wusst klein bleiben, um Qualität und Philosophie zu bewahren. Wachstum ja, aber kontrolliert. «Es geht nicht um Grösse, sondern um den Anspruch.»

gefuegelgourmet.ch



- 3 Appenzeller Gänse gehören zum Sortiment.
- 4 Spitzenköche schwören auf das Ostschweizer Geflügel-fleisch.
- 5 Die Poulets erhalten zur Hälfte Rheintaler Ribelmais.

5



BACKWAREN

WO ST.GALLEN NOCH NACH FRISCHEM BROT DUFTET

TEXT: STEPHAN ZIEGLER

BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER

Seit 1902 prägt das Café Gschwend die St.Galler Altstadt und ist heute die letzte Bäckerei, die noch im Herzen der Stadt produziert. Ein schon fast philosophisches Gespräch über Handwerk, Verantwortung und Zukunft mit den Geschäftsführern Wisi Signer und Guido Schildknecht.

Wer durch die Goliathgasse schlendert, riecht ihn schon von weitem – den Duft von frisch gebackenem Brot, Buttergipfeln und feinen Patisseries. Seit 1902 gehört das Café Gschwend zum Stadtbild von St.Gallen wie das Kloster oder der Marktplatz. Hier wird noch von Hand gebacken – mitten in der Altstadt, Tag für Tag, frühmorgens, wenn die Stadt schläft.

Für Wisi Signer und Guido Schildknecht, die das Traditionshaus gemeinsam mit Manuela Signer führen, ist das Handwerk mehr als Beruf – es ist Verpflichtung. «Wenn man das Café Gschwend be-

sitzt, besitzt man ein Stück St.Galler Identität und trägt Verantwortung für die Zukunft dieser Stadt», sagt Signer.

Vom Traditionsbetrieb zur Neuorientierung

In den vergangenen Jahren standen wichtige Entscheidungen an. «Ein zentraler Schritt war, 2023 zusammen mit unserem Sohn Maurus die alten Backöfen zu ersetzen und so das Herzstück einer Bäckerei, den Ofen, warm zu halten», erinnert er sich. Ebenso entscheidend war die Auslagerung der Konditorei- und Confiserie-Produktion nach Winkeln. «Damit haben wir nicht nur die dortige Quartierbäckerei erhalten, sondern im Gschwend in der Innenstadt wieder Kapazität geschaffen.»

Heute ist das Café Gschwend die letzte Bäckerei, die noch im Herzen der St.Galler Altstadt produziert – ein Umstand, auf den die Inhaber stolz sind, der aber täglich organisatorische Herausforderungen mit sich bringt. «Was es für eine







belebte Altstadt braucht, wissen viele nicht mehr», sagt Signer. «Wir backen nicht nur Gipfeli, sondern auch täglich neue Formulare. Früher haben wir Brot gebacken, heute backen wir Vorschriften.»

Die Anlieferung durch enge Gassen, fehlende Parkplätze für Servicemonteur und die strengen Auflagen der Stadt fordern das Team jeden Tag aufs Neue. «Da braucht es Geduld, wenn man morgens um fünf Uhr in der 30er-Zone Brot ausliefern will – zum Beispiel nach Rotmonten.»

Ein Haus mit Geschichte und Zukunft

Seit über 30 Jahren waren die Signers zusammen mit Gudio Schildknecht Pächter der traditionsreichen Liegenschaft an der Goliathgasse 7, die 123 Jahre lang im Besitz der Gründerfamilie Gschwend war. Kürzlich ist es gelungen, das Haus zu kaufen – ein Meilenstein in der Geschichte des Betriebs. «Wir hatten ein sehr angenehmes Mietverhältnis, aber jetzt ist der Standort langfristig gesichert», sagt Guido Schildknecht. «Damit verhindern wir, dass die Liegenschaft zu einem Renditeobjekt für Spekulanten wird.» Der Besitz ermöglichte mehr unternehmerische Freiheit,

Planungssicherheit und Schutz vor Mietsteigerungen.

Grosse Umbaupläne stehen derzeit keine an. «Der Kauf der Liegenschaft hat unsere finanziellen Möglichkeiten vorläufig ausgeschöpft», sagt Schildknecht. «Wir haben in den vergangenen Jahren viele Geräte ersetzt, sind dadurch energieeffizienter geworden und haben den Stromverbrauch gesenkt. Eine bessere Wärmedämmung wäre wünschenswert, aber da ist die Bauverwaltung gefordert.»

«WIR HABEN DIE SCHÖNSTEN KUNDEN, DIE SCHÖNSTE TERRASSE UND DAS SCHÖNSTE HANDWERK DER STADT.»»

Handwerk mit Haltung

Wer das Café Gschwend betritt, spürt sofort, dass hier noch echtes Handwerk gepflegt wird. «Handwerk ist etwas vom Schönsten – einzigartig, unvergleichbar und ein echtes Qualitätsmerkmal», sagt Signer. «In einer Altstadtbäckerei haben Automatisierung und Fließbänder keinen Platz. Genau das macht uns aus.»

Das Sortiment ist beeindruckend: «Wir

versuchen, möglichst viel Regionales anzubieten – von Amaretti bis Zimtfladen fürs Milchhüsli», erklärt Signer. «Täglich entstehen bei uns über 300 verschiedene Produkte.» Dazu gehören Klassiker wie Bürli, Schiffschnecken oder Vermicelles ebenso wie saisonale Spezialitäten und Café-Angebote, die das Traditionshaus weit über die Stadtgrenzen bekannt gemacht haben.

Ausbildung als Zukunftsrezept

Besonderen Wert legt der Betrieb auf die Ausbildung des Nachwuchses. Derzeit beschäftigt das Café Gschwend 20 Lernende in verschiedenen Bereichen. «Als Ausbildungsbetrieb haben wir es in der Hand, selbst Fachkräfte zu formen», sagt Wisi Signer. «Bei uns dürfen alle schnuppern kommen, alle sind willkommen – egal welcher Herkunft.» Fachkräftemangel spüre man deshalb weniger stark. «Fachkräfte werden in Zukunft immer gesucht sein, in jeder handwerklichen Branche. Dafür müssen wir Sorge tragen und Wertschätzung zeigen.»

Auch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten ist Teil dieser Haltung. «Wir haben einen sehr guten Umgang mit unseren Partnern, die alle aus der



4



5

Region oder aus der Schweiz kommen», sagt Guido Schildknecht. «Aktuell sind die Produkte gut verfügbar, aber die Kosten steigen weiter. Da sind gewisse Preisaufschläge leider unausweichlich.»

Altstadt, Alltag und Anspruch

Der Tourismus spielt in St.Gallen eine doppelte Rolle: Einerseits profitieren Traditionsbetriebe wie das Café Gschwend vom wachsenden Interesse an Regionalität und Authentizität, andererseits sind Grossveranstaltungen nicht immer ein Vorteil. «Während Anlässen sind die Leute oft nicht bei uns im Geschäft», sagt Schildknecht. «Ausnahmen gibt es nur, wenn wir selbst etwas auf die Beine stellen – wie beim Jubiläum von St.Mangen mit dem 50 Meter langen Zimtkuchen. Da kamen viele.»

Der Alltag im Betrieb folgt einem klaren Rhythmus: Produktion, Verkauf, Gastronomie und Catering laufen von Montag bis Samstag im Dauerbetrieb. «Der Sonntag gehört der Familie. Das ist unser Ruhetag», so Signer.

Das Schlagwort Nachhaltigkeit nimmt man bei Gschwend gelassen. «Dieses Wort brauchen wir nicht», sagt Signer mit einem Schmunzeln. «Es bedeutet

nichts anderes als Ressourcen möglichst sparsam einzusetzen – und sparen hat jeder handwerkliche Betrieb schon immer gelernt. Vielleicht machen es heute einfach mehr bewusst.»

Blick nach vorn

Trotz aller Tradition bleibt der Blick nach vorn gerichtet. «Wir machen weiter wie bis anhin», sagt Schildknecht. «In Mörschwil wird unsere Filiale in der neuen Zentrumsüberbauung einen Standort erhalten, und die Nachfolge aufzugleisen ist ein wichtiges Thema.» Mit einem eingespielten Team könne man schnell auf Veränderungen reagieren und das Angebot laufend anpassen.

Und wenn man Wisi Signer fragt, worin das Erfolgsrezept des Café Gschwend liegt, antwortet er mit einem Lächeln, das so viel über seine Haltung verrät wie jedes Brot im Regal: «Ich bin stolz auf unser Team, das Tag für Tag mit Leidenschaft arbeitet. Stolz auf unsere Lernenden, die das Handwerk mit Begeisterung weitertragen. Stolz auf unsere treuen Kunden, die uns seit Jahrzehnten die Treue halten. Und stolz darauf, dass wir trotz aller Veränderungen unserer Linie treu geblieben sind – ehrliches Handwerk, regionale Zutaten, echte Begegnungen.»

Dann schaut er in Richtung der Altstadtgassen, wo schon wieder der Duft von frischem Brot aufsteigt, und sagt schlicht: «Wir haben die schönsten Kunden, die schönste Terrasse und das schönste Handwerk der Stadt – Gschwend bleibt Gschwend.»

cafe-gschwend.ch



1

Hier wird noch echtes Handwerk gepflegt.

2

Das Café Gschwend ist die letzte Bäckerei, die noch in der St.Galler Altstadt produziert.

3

2023 wurden die Backöfen ersetzt.

4

Täglich entstehen im Gschwend über 300 verschiedene Produkte.

5

Auch die St.Galler Biber produziert das Gschwend selbst.

6

Guido Schildknecht sowie Manuela und Wisi Signer führen das Gschwend gemeinsam.

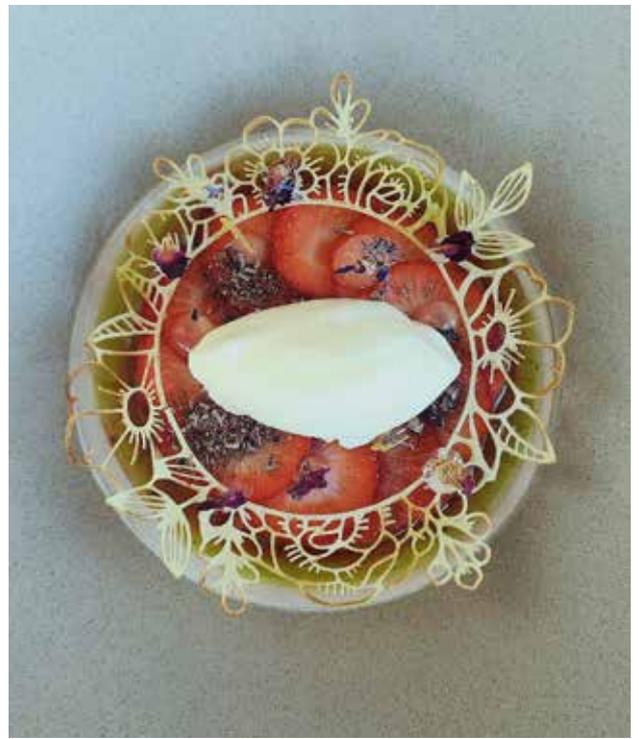


6



OSTSCHWEIZER SPITZEN- GASTRONOMIE

Unsere regionalen Spitzengastronomien zählen 832 GaultMillau-Punkte, 20 Michelin-Sterne und 2 grüne Michelin-Sterne, 21 Goldene Fische und 7 Bib-Gourmet-Awards. Letztere sind Michelins «Geheimtipps» für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Genuss-LEADER zeigt alle Ostschweizer Top-Adressen. Auf den folgenden Seiten stellen einige ganz persönlich vor: Was erwartet Feinschmeckerinnen und Feinschmecker?



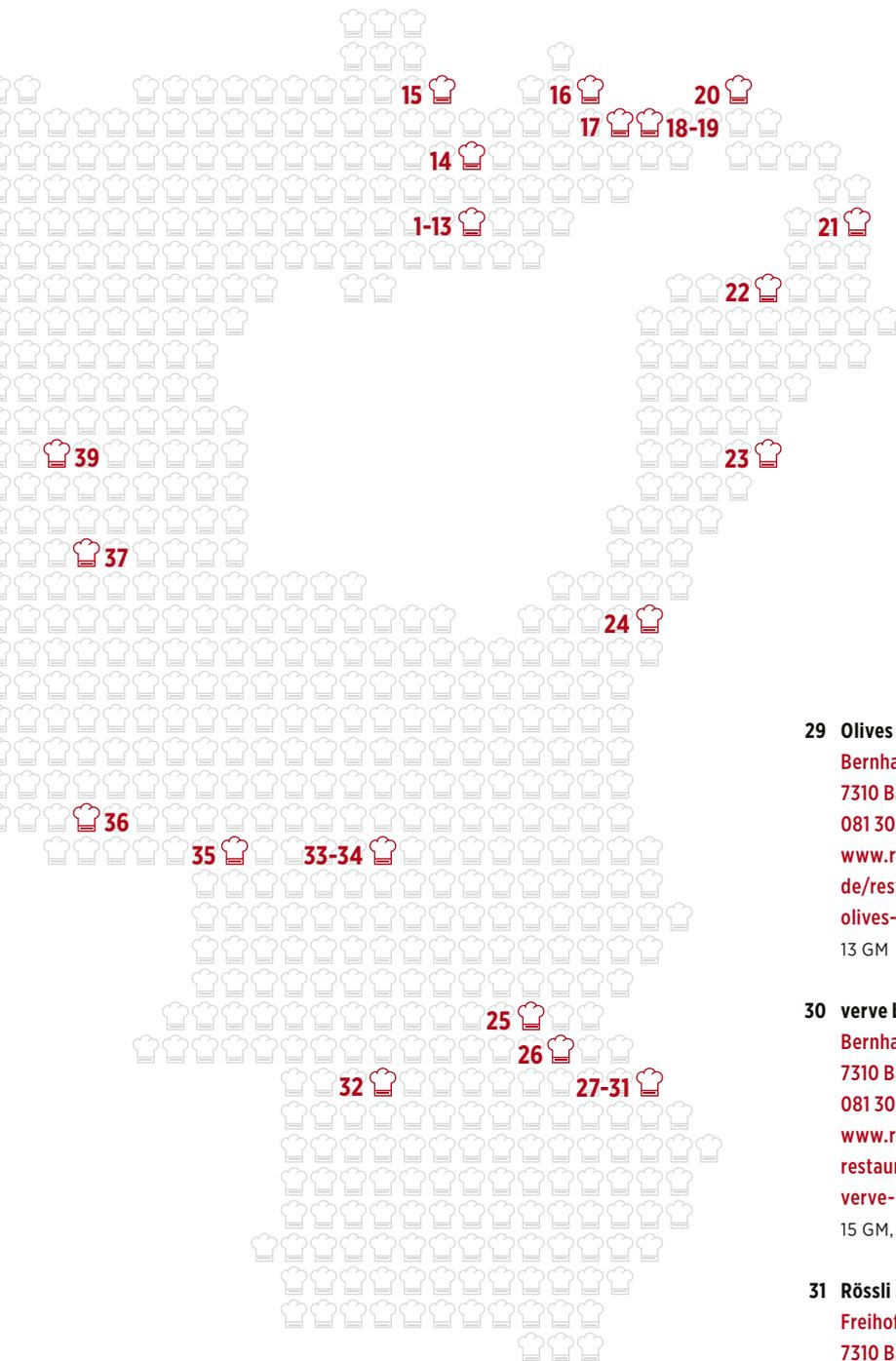
55



AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS

ST.GALLEN

- 1 Am Gallusplatz**
Gallusstrasse 24
9000 St.Gallen
071 230 00 90
www.amgallusplatz-sg.ch
14 GM
- 2 Candela St.Gallen**
Sonnenstrasse 5
9000 St.Gallen
071 246 46 46
www.restaurantcandela.ch
13 GM, Bib
- 3 Corso**
Brühlgasse 37
9000 St.Gallen
071 511 32 36
www.restaurant-corso.ch
16 GM
- 4 Hotel Einstein, Einstein Gourmet**
Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
071 227 55 55
www.einstein.ch
18 GM, 2 MS
- 5 Hotel Einstein, Bistro**
Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
071 227 55 55
www.einstein.ch
14 GM
- 6 Genuss Manufaktur Neubad**
Bankgasse 6
9000 St.Gallen
071 222 86 83
www.restaurantneubad.ch
14 GM
- 7 Jägerhof St.Gallen**
Brühlbleichstrasse 11
9000 St.Gallen
071 245 50 22
www.jaegerhof.ch
17 GM, 1 MS
- 8 Netts Schützengarten**
St.Jakobstrasse 35
9004 St.Gallen
071 242 66 77
www.restaurant-soleildor.ch
Bib
- 9 Restaurant Blume**
Brauerstrasse 27
9000 St.Gallen
071 245 19 10
restaurant-blume-sg.ch
GF
- 10 Soleil d'Or**
Haldenstrasse 1
9000, St.Gallen
071 230 08 08
www.netts.ch
15 GM
- 11 Wirtschaft zur Alten Post**
Gallusstrasse 4
9000 St.Gallen
071 222 66 01
www.apost.ch
14 GM
- 12 Zum Goldenen Schäfli**
Metzgergasse 5
9000 St.Gallen
071 223 37 37
zumgoldenenschaeflisg.ch
14 GM
- 13 Zum Schössli St.Gallen**
Zeughausgasse 17
9000 St.Gallen
071 222 12 56
www.schloessli-sg.ch
14 GM
- 14 Segreto Wittenbach**
Abacus-Platz 1
9300 Wittenbach
071 290 11 11
www.segreto.ch
16 GM, 1 MS
- 15 Neue Blumenau**
Romanshornerstrasse 2
9308 Lömmenschwil
071 298 35 70
www.neueblumenau.ch
17 GM, 1 MS
- 16 Wirtschaft zum Löwen**
Kirchstrasse 9
9327 Tübach
071 841 20 42
www.wirtschaftzumloewen.ch
14 GM
- 17 Villa am See Goldach**
Seestrasse 64
9403 Goldach
071 845 54 15
www.villa-am-see.ch
15 GM
- 18 Poggio's Kitchen im HafenBuffet**
Hauptstrasse 56
9400 Rorschach
071 841 08 08
www.hafenbuffet.ch
GF
- 19 Schloss Wartegg**
Von-Blarer-Weg 1
9404 Rorschacherberg
071 858 62 62
www.wartegg.ch
14 GM, MG
- 20 Jägerhaus Altenrhein**
Hafenstrasse 10
9423 Altenrhein
071 855 17 77
www.jaegerhaus-altenrhein.ch
GF
- 21 Burg**
Walzenhauserstrasse 100
9434 Au
071 536 22 95
www.burg-au.ch
14 GM
- 22 Bad Balgach by Schützelhofer**
Hauptstrasse 73
9436 Balgach
071 599 59 59
www.bad-balgach.com
16 GM, 1 MS



Abkürzungen

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

23 Adler Oberriet
 Staatsstrasse 68
 9463 Oberriet
 071 761 11 48
www.adler-oberriet.ch
 GF

24 Schössli Sax
 Gaditsch 1
 9468 Sax
 081 599 48 46
www.schloesslisax.com
 GF

25 Schlüssel Mels Nidbergstube
 Oberdorfstrasse 5
 8887 Mels
 081 723 12 38
www.schluesselmels.ch
 17 GM, 1 MS, Bib

26 Zunfthaus zum Löwen
 Städtchenstrasse 60
 7320 Sargans
 081 723 71 03
www.zunfthausloewen.ch
 14 GM

27 Igniv Bad Ragaz
 Bernhard-Simon-Strasse
 7310 Bad Ragaz
 081 303 30 30
www.igniv.com
 17 GM, 2 MS

28 Memories Bad Ragaz
 Bernhard-Simon-Strasse
 7310 Bad Ragaz
 081 303 30 36
www.memories.ch
 18 GM, 3 MS, MG

29 Olives d'Or
 Bernhard-Simon-Strasse
 7310 Bad Ragaz
 081 303 30 35
www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/olives-dor
 13 GM

30 verve by sven
 Bernhard-Simon-Strasse
 7310 Bad Ragaz
 081 303 30 35
www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/verve-by-sven
 15 GM, 1 MS

31 Rössli Bad Ragaz
 Freihofweg 3
 7310 Bad Ragaz
 081 302 32 32
www.roessliragaz.ch
 16 GM

32 Restaurant Fischerstübli
 Weisstannenstrasse 147
 7325 Schwendi
 081 723 54 22
www.forellenzucht-weisstannen.ch
 13 GM, GF

33 Löwen Walenstadt
 Seestrasse 20
 8880 Walenstadt
 081 735 11 80
www.loewen-walenstadt.ch
 16 GM

34 Seehof Walenstadt
 Seestrasse 104
 8880 Walenstadt
 081 735 12 45
www.seehof-walenstadt.ch
 GF, Bib

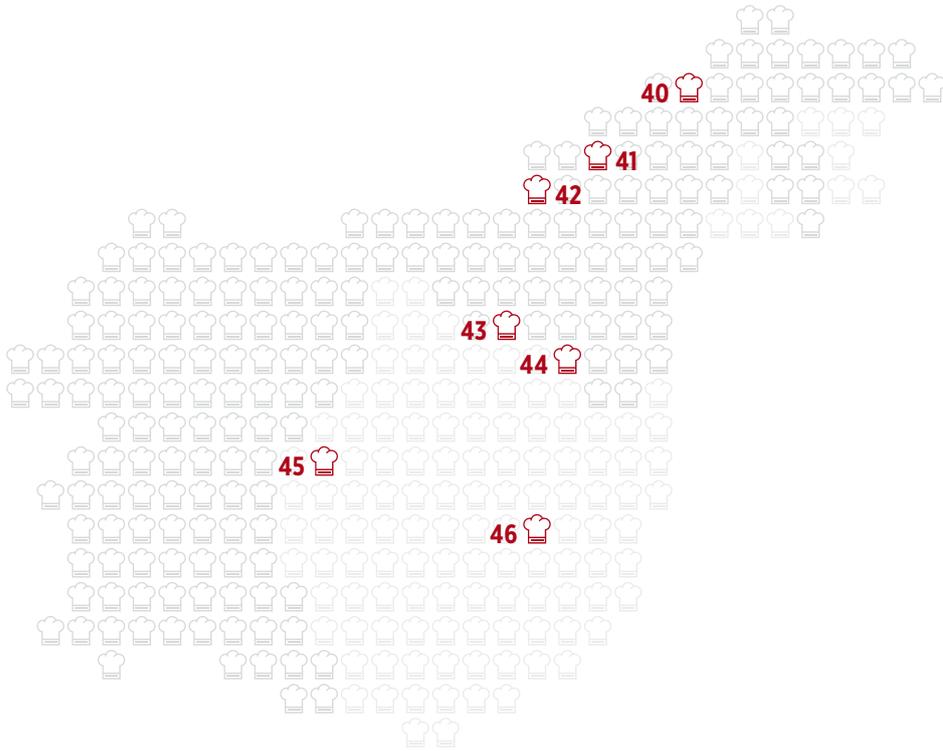
35 Seehus Quinten
 Grund 2427
 8878 Quinten
 081 738 16 64
www.seehusquinten.ch
 GF

36 Fischerstube Weesen
 Marktgasse 9
 8872 Weesen
 055 616 16 08
fischerstubeweesen.ch
 15 GM, GF, Bib

37 Restaurant Speer
 Steintal 3011
 9643 Ebnat-Kappel
 071 993 18 13
www.restaurantspeer.ch
 12 GM

38 Bodega Noi Lichtensteig
 Loretostrasse 19
 9620 Lichtensteig
 071 988 88 28
www.bodeganoi.ch
 14 GM

39 Restaurant swan21
 Obere Bahnhofstrasse 21
 9500 Wil
 071 913 05 10
www.hotel-schwanen.ch
 13 GM, GF



APPENZELL-AUSSERRHODEN

- 40 Bären Grub**
Halten 112
9035 Grub
071 891 13 55
www.baeren-grub.ch
14 GM, Bib, GF
- 41 Zum Gupf Rehetobel**
Gupf 20
9038 Rehetobel
071 877 11 10
www.gupf.ch
17 GM, 1 MS, GF
- 42 Aglio e Olio Speicher**
Zaun 5-7
9042 Speicher
071 343 80 00
www.aglioelolio.ch
15 GM

- 43 Landgasthof Sternen**
Dorfstrasse 97
9055 Bühler
071 793 17 58
sternen-appenzellerland.ch
13 GM

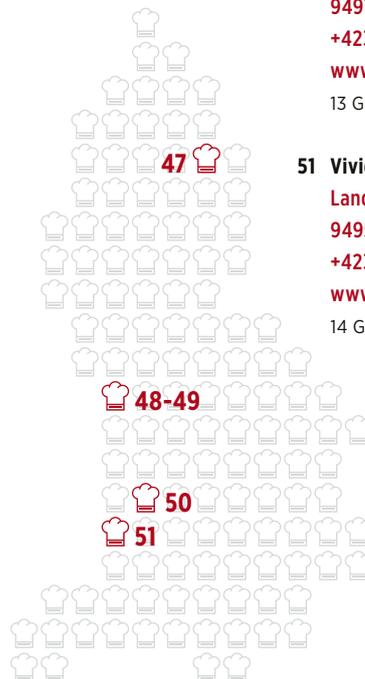
- 44 Truube Gais**
Rotenwies 9
9056 Gais
071 793 11 80
www.truube.ch
17 GM, 1 MS

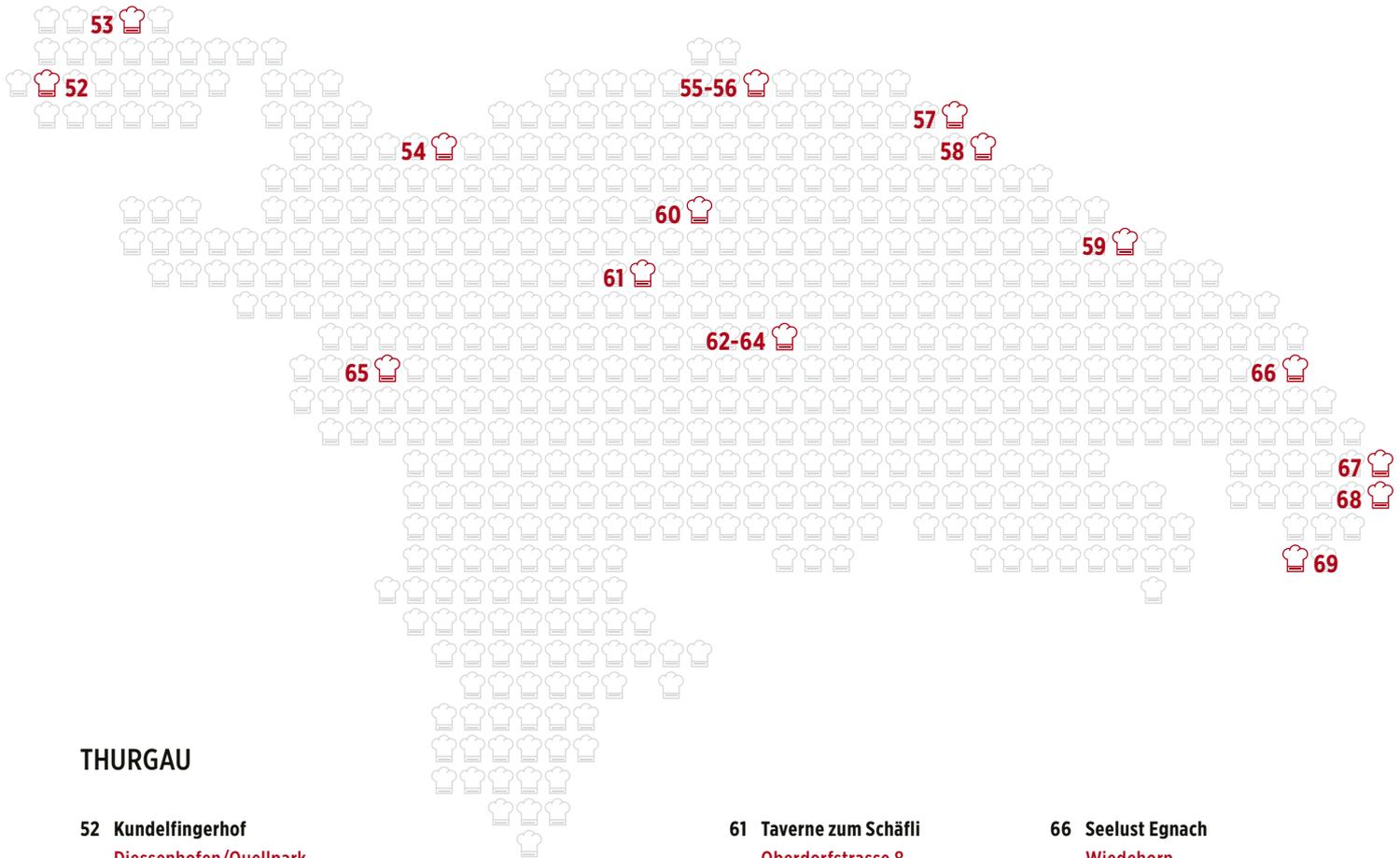
APPENZELL-INNERRHODEN

- 45 Bärenstobe**
Appenzeller Huus
Dorfstrasse 40
9108 Gonten
071 795 40 10
www.appenzellerhuus.ch
14 GM
- 46 Flickflauder Weissbad**
Im Park 1
9057 Weissbad
071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
16 GM

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

- 47 Weinlaube**
Hinterschloss 15
9488 Schellenberg
+423 373 08 01
www.weinlaube.li
15 GM
- 48 Marée, Park Hotel Sonnenhof**
Mareestrasse 29
9490 Vaduz
+423 239 02 02
www.sonnenhof.li
16 GM
- 49 Torkel Vaduz**
Hintergass 9
9490 Vaduz
+423 232 44 10
www.torkel.li
16 GM, 1 MS
- 50 Berggasthaus Masescha**
Maseschastrasse 48
9497 Triesenberg
+423 262 23 37
www.masescha.li
13 GM
- 51 Vivid, Hotel Schatzmann**
Landstrasse 80
9495 Triesen
+423 791 70 09
www.restaurantvivid.li
14 GM





THURGAU

52 Kundelfingerhof
 Diessenhofen/Quellpark
 8262 Schlatt
 052 657 42 39
www.kundelfingerhof.ch
 GF

53 Schupfen Diessenhofen
 Steinerstrasse 501
 8253 Diessenhofen
 052 657 10 42
www.schupfen.ch
 Bib

54 Schiff Mammern
 Seestrasse 3
 8265 Mammern
 052 741 24 44
www.schiff-mammern.ch
 14 GM, GF

55 Krone Ermatingen
 Untere Seestrasse 3
 8272 Ermatingen
 071 664 17 44
www.krone-ermatingen.ch
 GF

56 Lilienberg
 Blauortstrasse 10
 8272 Ermatingen
 071 663 23 23
www.lilienberg.ch
 GF

57 Seergarten Kreuzlingen
 Promenadenstrasse 40
 8280 Kreuzlingen
 071 688 28 77
www.seergarten.ch
 15 GM

58 Wirtschaft am Schössli
 Seestrasse 50
 8598 Bottighofen
 071 688 90 92
www.schloessli-bottighofen.ch
 14 GM

59 Restaurant Krone am See
 Hafenstrasse 11
 8595 Altnau
 071 571 23 58
www.krone-altнау.ch
 GF

60 Restaurant Lion d'Or
 Golfpanorama 6
 8564 Lipperswil
 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
 13 GM

61 Taverne zum Schäfli
 Oberdorfstrasse 8
 8556 Wigoltingen
 052 763 11 72
www.schaepli-wigoltingen.ch
 18 GM, 2 MS

62 Gambrinus Weinfelden
 Marktstrasse 2
 8570 Weinfelden
 071 622 11 40
gambrinus-weinfelden.ch
 15 GM

63 Siemis Restaurant
 Frauenfelderstrasse 3
 8570 Weinfelden
 071 554 40 17
www.siemis-restaurant.ch
 15 GM

64 Zum Löwen Weinfelden
 Rathausstrasse 8
 8570 Weinfelden
 071 622 54 22
www.zumloewen-tb.ch
 14 GM, GF

65 Gasthof zum goldenen Kreuz
 Zürcherstrasse 134
 8500 Frauenfeld
 052 725 01 10
www.goldeneskreuz.ch
 14 GM, GF

66 Seelust Egnach
 Wiedehorn
 9322 Egnach
 071 474 75 75
www.seelust.ch
 13 GM

67 Römerhof Arbon
 Freiheitsgasse 3
 9320 Arbon
 071 447 30 30
www.roemerhof-arbon.ch
 12 GM, GF

68 Bad Horn Restaurant Wave
 Seestrasse 36
 9326 Horn
 071 844 51 51
www.badhorn.ch
 15 GM, GF

69 Mammertsberg
 Bahnhofstrasse 28
 9306 Freidorf
 071 455 28 28
www.mammertsberg.ch
 18 GM, 2 MS

Abkürzungen

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

RESTAURANT BLUME, ST.GALLEN

Goldener Fisch

RESTAURANT MIT AMBIENTE



Wir verwöhnen Sie gerne mit unserer frischen, kreativen, klassischen, authentischen und modernen Küche mit ausgewählten regionalen Produkten. Basis unserer Kreationen sind frische Grundprodukte von höchster Qualität, die wir mit Sorgfalt auswählen und mit Leidenschaft zubereiten. Geniessen Sie im Restaurant Blume im Osten der Stadt St.Gallen klassische à la carte Speisen. Am Mittag bieten wir täglich wechselnde, äusserst preiswerte Mittagsmenus sowie köstliche Wochen-Hits.

Ihr Anlass bei uns

Ob Jubiläumsfest, Weihnachtsfeier, Kundenanlass, Firmen-event, Traueressen, Konfirmation, Geburtstag – wir machen Ihren Anlass zum Erlebnis und verwöhnen Sie zusammen mit Ihren Gästen mit einem Menu ganz nach Ihren Wünschen.

Ausgezeichnetes Fischrestaurant

Die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» zeichnete uns aus und jetzt gehören wir zum Kreis der auserlesenen Fischrestaurants der Ostschweiz – überzeugen Sie sich selbst!

Restaurant Blume, St.Gallen
Braucherstrasse 27
9000 St.Gallen
+41 71 245 19 10
www.restaurant-blume-sg.ch
info@restaurant-blume-sg.ch

Öffnungszeiten
Mo–Fr: 11.00–14.00 und
17.30–23.00 Uhr
Samstag: 17.00–23.00 Uhr
Sonntag Ruhetag



RESTAURANT CORSO, ST.GALLEN

16 GaultMillau-Punkte

ALPINE KULINARIK



Das gastronomische Konzept unter der fachkundigen Leitung des renommierten Südtiroler Spitzenkochs Markus Schenk ist ebenso raffiniert wie vielfältig: Während mittags die Gerichte schlichter ausfallen und von einem saisonalen Salatbuffet begleitet werden, setzt man abends auf gehobene Küche, sei es in Form der Genussreise oder dem Überraschungsmenü oder à la carte. Doch unabhängig von der Tageszeit bleibt eines stets unverändert: Der Bezug zur Alpenregion und die engagierte Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten. Die Weinauswahl des Restaurants Corso trägt dabei zum kulturellen Erbe unserer Alpenregion bei.

In regelmässigen Abständen finden Events rund um das Thema Alpenkulinarik statt. Gut zu wissen: Die Räumlichkeiten mit Platz für 20 bis 160 Personen können ebenfalls für Anlässe aller Art gebucht werden.

Corso

Brühlgasse 37
9000 St.Gallen
+41 71 511 32 36
info@restaurant-corso.ch
www.restaurant-corso.ch

Öffnungszeiten

Di–Fr: Restaurant 8.30–
14.00 / 18.00–23.00 Uhr
Küche: 11.30–13.30 /
18.00–21.30 Uhr
Samstag: Restaurant
18.00–23.00 Uhr
Küche 18.00–21.30 Uhr
So/Mo geschlossen



EINSTEIN GOURMET, ST.GALLEN

18 GaultMillauPunkte, 2 Sterne Michelin

GENIESSEN AUF STERNENIVEAU



Über den Dächern von St.Gallen, im fünften Stock des Einstein St.Gallen, mit Blick über die Stadt und das UNESCO-Weltkulturerbe, erwarten Sie Executive Chef Sebastian Zier und Head Chef Richard Schmidtkonz im Einstein Gourmet, das mehrfach mit 18 Punkten GaultMillau und zwei Sternen Michelin ausgezeichnet wurde.

Kommen Sie in den Genuss von verschiedenen Geschmackskomponenten und erleben Sie erstklassige Produkte, die mit Liebe zum Detail von den Sterneköchen zubereitet werden.

Der französisch geprägte und weltoffene Kochstil wird vom Wine Director Loris Lenzo sowie Restaurantmanager Daniel

Bölle durch auserlesene Weine aus dem Weinkeller des Einstein St.Gallen abgerundet. Über 3000 Weinpositionen schmücken die Weinkarte des Sternerestaurants und verleihen jedem Gang eine harmonische Ergänzung.

Die Weinkarte wurde von «The World of Fine Wine» bei den «World's Best Wine List Awards 2025» mit dem Preis «Global Award for the Best Large-Format Wine List in the World» ausgezeichnet. Vom US LifestyleMagazin Wine Spectator wurde die Weinkarte erneut mit zwei von drei Gläsern ausgezeichnet, damit bewegt sich das Einstein Gourmet unter den Top Restaurants weltweit. Ein Geschmackserlebnis mit kulinarischem Höhenflug ist garantiert.

Gourmet Lunch

Am Mittag muss man nicht auf die Sterneküche verzichten. Das Kochduo serviert ein geschmackvolles 4-Gänge Menu der Extraklasse.

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 150 Personen buchbar.

Einstein Gourmet

Berneggstrasse 2

9000 St.Gallen

+41 71 227 55 55

info@einstein.ch

www.einstein.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag – Samstag

12.00–14.00 und ab 18.00 Uhr



FEINE KÜCHE, GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT



Der «Jägerhof» in St.Gallen hat 2024 die Gaststube renoviert, 2025 folgten die Küche und eine Vergrößerung des lauschigen Gartens. Agron Lleshi und sein Team freuen sich, im stimmungsvollen Restaurant ihre Gäste mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern begrüßen zu dürfen.

Neben den beliebten Jägerhof-Klassikern warten wie immer neue kulinarische Kreationen darauf, entdeckt zu werden. Bei schönem Wetter deckt das Team um Küchenchef Agron Lleshi und Chef de Service Wilko Bachmann die Tische auch gerne im Freien.

Für das GaultMillau-Team ist der Jägerhof «St.Gallens Gute-Laune-Gourmettempel: Zusammen mit dem aufgestellten Team umsorgt der immer fröhliche Patron und Küchenchef Agron Lleshi den Gast. Und da auch auf sehr hohem Niveau kreativ gekocht wird, gehört das Haus zu den beliebtesten Fine-Dining-Adressen der Ostschweiz.»

Beinahe ungläubig doppelt der Gourmetführer nach: «Zwei Dinge fallen bei Agron Lleshi auf: sein Kochstil, der sich leichtfüßig zwischen Comfort Food und Haute Cuisine bewegt. Und sein Engagement als Gastgeber – er hilft beim Abschied persönlich in den Mantel.» Kein Wunder also, dass GaultMillau den Jägerhof auch 2025 wieder mit 17 Punkten auszeichnet.

Agron Lleshi steht für eine feine, saisonale Küche mit mediterranen und Schweizer Einflüssen. Neben hinreissenden Amuse-Bouches ist etwa die Vielfalt an hausgemachten Brötli ein fester Bestandteil des Genusserlebnisses im Jägerhof: Lleshis Mutter verwöhnt die Gäste mit selbst gebackenen Brotkreationen in zahlreichen Variationen.

Im eleganten Restaurant an der Brühlbleichstrasse 11 werden die Gäste zudem von einem aufmerksamen Serviceteam umsorgt; auch die Weinberatung lässt keine Wünsche offen. Kurzum: Der Jägerhof ist ein Haus, in dem man sich wohlfühlt, wo feine Küche auf edle Weine und eine grosse Portion persönliches Enga-

gement trifft. Und wo auch jedes Geschäftsessen vom ebenso herzlichen wie inspirierenden Ambiente profitiert.

Der Jägerhof empfiehlt sich damit für Business-Meetings ebenso wie für festliche Anlässe mit Freunden oder Familie. Lassen Sie sich von Agron Lleshi oder Wilko Bachmann unverbindlich beraten.

Restaurant Jägerhof
Brühlbleichstrasse 11
9000 St.Gallen
+41 71 245 50 22
info@jaegerhof.ch
www.jaegerhof.ch

Öffnungszeiten
Montag – Freitag 11.30–14.00 /
18.00–22.00 Uhr
Samstag 17.30–23.00 Uhr
Sonntag geschlossen



NEUE BLUMENAU, LÖMMENSCHWIL SG

17 GaultMillauPunkte, 1 Stern Michelin

WILLKOMMEN IN DER NEUEN BLUMENAU



Das Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil steht unter der Leitung von Bernadette Lisibach, einer der renommiertesten Köchinnen der Schweiz. Mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern zählt das Haus zu den besten Adressen für regionale Spitzenküche.

Bernadette Lisibach kombiniert höchste kulinarische Präzision mit einer tiefen Verbundenheit zur Region – ehrliche Produkte, saisonale Frische und Handwerk auf höchstem Niveau prägen jedes Gericht. Die Gäste erleben Genusskultur auf höchster Stufe, getragen von Qualität, Leidenschaft und herzlicher Gastfreundschaft.

In der Neuen Blumenau verschmelzen Tradition und Kreativität zu einem kulinarischen Erlebnis, das weit über Lömmenschwil hinaus ausstrahlt.



Neue Blumenau

Bernadette Lisibach
Romanshornerstrasse 2
9308 Lömmenschwil
+41 71 298 35 70
info@neueblumenau.ch
www.neueblumenau.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag:
mittags ab 11.30 Uhr und
abends ab 18.30 Uhr
Samstag: abends ab 18.30 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag



WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN, TÜBACH SG

14 GaultMillau Punkte

ENTSPANNEN UND GENIESSEN



Fühlen Sie sich wie zuhause in unserem gemütlichen Ambiente, in dem regionale Aromen und kreative Gerichte aufeinandertreffen. Wir setzen auf Zutaten aus der Umgebung, frische Zubereitung und eine freundliche, persönliche Beratung – damit jeder Besuch zu einem entspannten Erlebnis wird. Bodenständige Klassiker, moderne Interpretationen oder vegetarische Optionen: Unsere Küche trägt die Region in jeder Speise.

Wir bieten Platz für Anlässe bis zu 65 Personen – ideal für Familienfeiern, runde Geburtstage, kleine Jubiläen, Feiern mit Freunden oder Geschäftsessen.

Neben dem Restaurantbetrieb betreiben wir einen kleinen Shop, in dem Sie sorgfältig ausgewählte regionale Produkte zum Mitnehmen finden: Gewürzmischungen, Sauerteigbrot, Marmeladen, und feine weitere Delikatessen – perfekt als Geschenk.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns zu begrüßen.

Wirtschaft zum Löwen

Kirchstrasse 9
9327 Tübach
+41 71 841 20 42
info@wirtschaftzumloewen.ch
www.wirtschaftzumloewen.ch

Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag,
Freitag 10–14 und 18–23 Uhr
Samstag 18–23 Uhr
Sonntag 10–14 und 18–22 Uhr
Dienstag + Mittwoch
geschlossen



SCHLOSS WARTEGG, RORSCHACHERBERG SG

14 GaultMillau Punkte

«SLOW-FOOD- HERZ» ÜBER DEM BODENSEE



Eingebettet zwischen Bodenseeufer und den lieblichen Hügeln des Appenzellerlandes befindet sich Schloss Wartegg – «Slow-Food-Herz» über dem Bodensee. Küchenchef Simon Romer und Team zaubern täglich mit viel Freude frische, regionale und biologische Feinschmecker-Kompositionen auf die Schlossteller. Die Basis der leichten, saisonalen Gerichte bilden fangfrischer Bodenseefisch, Fleisch von zertifizierten Schweizer Biobauernhöfen sowie Gemüse, Kräuter und Beeren aus dem schlosseigenen Demeter- und ProSpecieRara-Garten. Mit handwerklicher Sorgfalt entstehen so unverfälschte Slow-Food-Kreationen bis hin zum frisch gebackenen Kuchen am Nachmittag.

Serviceleiter Jens Renn und Team servieren die liebevoll zubereiteten Menus bei schönem Wetter auf der sonnedurchfluteten Schlossterrasse oder im eleganten Bankettsaal.

Schloss Wartegg

von Blarer-Weg 1
9404 Rorschacherberg
+41 71 858 62 62
schloss@wartegg.ch
wartegg.ch

Öffnungszeiten

Mo–So: 12.00–22.00 Uhr
Warme Küche:
mittags 12.00–13.30 Uhr
abends 18.00–21.00 Uhr



«RESTAURANT BURG» BY SASCHA BEILKE



Seit 1619 thront der ehrwürdige Riegelbau über dem St.Galler Rheintal, umgeben von prächtigen Weinbergen. Seit 2014 ist Sascha Beilke hier Gastgeber und Küchenchef. «Burggenuss» – so lautet das Credo des Burg-Herrn. Frische und saisonale Produkte bilden die Grundlage der mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Küche.

Mit Liebe gekocht und einem gastfreundlichen Service bereitet das Burg-Team seinen Gästen unvergessliche Genüsse. Die fünf heimeligen, historisch und modern eingerichteten Stuben bieten Platz für bis zu 50 Personen.

Ob romantisches Dinner zu zweit oder Gruppen- und Familienfeiern – die Burg bietet viele Möglichkeiten. Vom Frühling bis zum Herbst verlockt die gedeckte Panoramaterasse mit bis zu 20 Plätzen zum Geniessen.

Der Genussgarten, umgeben von Reben, ist der perfekte Ort, um an schönen Som-

merabenden die genussvolle Küche zu erleben und erlesene Weine oder feine Bierspezialitäten zu geniessen.

Neben feinen Burg-Klassikern und gegrillten Spezialitäten vom Green Egg bietet der Burg-Herr am Abend ein feines Gourmet-Menü (Fleisch, Fisch, Vegetarisch), das alle 6-8 Wochen neu kreiert wird. Hier kommen alle Feinschmecker in den saisonalen Hochgenuss.

Im Weinkeller ruhen edle Tropfen – hier kann man vom November bis Ende Februar das schmackhafte Burg-Fondue und andere köstliche Speisen geniessen. Gruppen bis zu 20 Personen finden hier im gemütlichen Ambiente ausreichend Platz.

**Restaurant Burg
by Sascha Beilke**
Walzenhauserstrasse 100
9434 Au SG
+41 71 536 22 95
info@burg-au.ch
www.burg-au.ch

Öffnungszeiten
Mi–Fr: 11.30–14.00 und
18.00–22.00 Uhr
Küchenzeiten 11.30–13.30 und
18.00–21.00 Uhr

Samstag: 18.00–22.00 Uhr
Küchenzeiten 18.00–21.30 Uhr

So–Di: Ruhetage



SCHLÖSSLI SAX, SAX SG

Goldener Fisch

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLÖSSLI SAX



Die herzhafte Schweizer Küche in leichter Form, einfallsreich mit internationalen Elementen kombiniert, überzeugt auch den anspruchsvollen Gaumen. Wichtig ist den Gästen die Qualität, Natürlichkeit und die Frische der Produkte, die vorzugsweise aus regionalen Produktionen stammen und schonend zubereitet werden. Im Freiherrenstübli und Grotto locken saisonale Angebote auf der alle acht Wochen wechselnden Menükarte, aus der man aus drei bis sechs Gängen wählen kann, ebenso wie die exquisite Auswahl an feinen Gerichten à la carte.

Auf der unter den grossen Platanenbäumen gelegenen Gartenterrasse erwartet die Gäste eine herrliche Aussicht auf das schöne St.Galler Rheintal. Im geschichtsträchtigen Saal lässt es sich ebenso gut tagen wie feiern. Das Schlössli gehört zu den Top 10 der schönsten Hochzeitslocations im Kanton!

Schlössli Sax

Jim Billet & Thomas Dolp
Gaditsch 1
9468 Sax
+41 81 599 48 46
www.schloesslisax.com

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag
11-14 und 17.30-23 Uhr
Sonntag 11-21 Uhr
1. Sonntag im Monat
geschlossen
Montag, Dienstag Ruhetag



ZUNFTHAUS ZUM LÖWEN, SARGANS SG

14 GaultMillau-Punkte

TRADITIONELL. GEMÜTLICH. AUTHENTISCH.



Wir möchten Ihnen eine junge und moderne Art der Gastronomie bieten, ohne die traditionellen Werte zu vergessen. Wir bieten Ihnen eine herzhafte schweizer Küche in moderner, leichter Form und kombinieren sie gerne mit internationalen Elementen. Wichtig ist die Qualität, Natürlichkeit und Frische der Produkte – vorzugsweise aus regionaler Produktion.

Unser Saal eignet sich besonders für Anlässe mit bis zu 100 Personen. Oder lassen Sie sich von unserem Catering an Ihrem Lieblings Ort kulinarisch verwöhnen.

Zunfthaus zum Löwen

Thomas & Katharina Dolp
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans
+41 81 723 71 03
www.zunfthausloewen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11-14 Uhr, ab 17.30 Uhr
Sonntag/Montag Ruhetag



CASUAL FINE DINING IM SCHWANEN



Im Zentrum von Wil gelegen, vereint das «Stadtrestaurant swan21» mediterrane Küche mit Schweizer Klassikern. Es ist regional bekannt für hochwertige Produkte, leidenschaftlich zubereitet und liebevoll angerichtet. Saisonalität und Regionalität wird dabei gross geschrieben. Die prämierte und umfangreiche Weinkarte rundet das kulinarische Angebot ab. Besonders gelobt wird auch der Service mit seiner Kompetenz und Aufmerksamkeit.

Das Interieur ist stilvoll, die Atmosphäre charmant und einladend. Zusätzlichen Komfort bietet im Spätjahr die Wärme des Cheminées mit seinem knisternden Feuer. Im beliebten Wintergarten im ersten Stock lässt man sich beim genussvollen Dinner und geselligen Business Lunch verwöhnen. Renommierter Restaurant-Führer wie Gault Millau und Falstaff gaben erst kürzlich ihre Empfehlung ab.



Ab Herbst 2025 trifft man sich im «Boulevard» im Erdgeschoss des Hotel Schwanen Wil zum geselligen Apero oder Cocktail. Dessen Terrasse an der Einkaufsstrasse lädt im Sommer während eines Stadtbummels zum Verweilen ein. Im dazugehörigen «Schwanensaal» lassen sich Veranstaltungen wie Firmen-Events, Apero Riches oder Seminare bis zu 100 Personen durchführen.

Der Schwanen ist seit jeher für seine hervorragende Gastronomie und gelebte Gastfreundschaft bekannt. Auch weit über die Grenzen von Wil hinaus.

Stadtrestaurant swan21
im Hotel Schwanen Wil
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil
+41 71 913 05 10
info@hotel-schwanen.ch
www.hotel-schwanen.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet: 11.30–14.30
und 18.00–22.30 Uhr
Küchenzeiten: 11.30–13.30
und 18.00–21.00 Uhr



EIN «DORFHUS» FÜR QUALITÄTSBEWUSSTE GÄSTE



Das Boutique-Hotel Dorfhus Gupf ist der Schwesterbetrieb des Gasthauses zum Gupf in Rehetobel AR. Das Dreistern-Superior-Haus verwöhnt Gäste mit Stil und Behaglichkeit, mit kulinarischen Köstlichkeiten und edlen Tropfen.

Emil Eberle, von allen «Migg» genannt, ist ein erfolgreicher Unternehmer, als er mit rund fünfzig Jahren zusätzlich in die Rolle des Gastronomen schlüpfte: Er kaufte 1987 das abgebrannte «Gasthaus zum Gupf» oberhalb von Rehetobel, liess es neu bauen und auf höchstem Niveau betreiben.

Die zehn Gästezimmer waren oft ausgebucht. So entstand die Idee, in Rehetobel ein zweites Hotel zu bauen. Dafür erwarb Migg Eberle 2018 ein Grundstück im Dorfkern, auf dem das Dorfhus Gupf mit 16 Zimmern und vier Suiten entstand.

Betritt man das Restaurant im Dorfhus Gupf, steigt einem ein feiner Geruch nach brennendem Holz in die Nase. Tatsächlich steht in der offenen Schauküche ein ein-

drücklicher Grill von Grillworks aus den USA. Davor präsentieren sich in einer gekühlten Vitrine die Fische und Fleischstücke, die der Gast auswählen kann und die dann auf dem Grill zubereitet werden, zum Beispiel Entrecôte und Ribeye, Kotelett vom Schweizer Kalb, Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein, Dorade, Forelle oder ein ganzer Steinbutt aus dem Ofen für 2 Personen.

Der Grill ist das Herzstück der Küche, in der Küchenchef Christian Klingauf und Michael Schurr wirken. Ausser den Meeresfischen setzen Klingauf und seine Crew mehrheitlich auf Schweizer Produkte. So wurde dieses Jahr eine Zusammenarbeit mit der Hinterhofmetzgerei aus Staad angefangen, sagt Johannes Fitz. Auf der Karte, die jeden zweiten Monat wechselt, stehen auch «Dorfhus-Klassiker» wie Wiener Schnitzel, «Miggs Guggeli» oder Entrecôte Café de Paris. Im Herbst widmet sich das Dorfhus zudem dem Wild und seinen Beilagen; beliebt sind Rehrücken und Hirschpfeffer. Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntagmittag geöffnet.

Dorfhus Gupf AG

Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
+41 71 878 7000
info@dorfhus-gupf.ch
www.dorfhus-gupf.ch

Gastgeber
und Geschäftsführer:
Johannes Fitz

Küchenchef:
Christian Klingauf

Öffnungszeiten
Mittwoch-Samstag
08.00 – 00.00 Uhr
Sonntag 08.00 – 15.00 Uhr
(abends geschlossen)
Warme Küche 12.00 – 13.30
und 18.00 – 20.30 Uhr
Nachmittagskarte
14.00 – 17.00 Uhr



SÖND WILLKOMM!



Unter der Philosophie «höckle, gnüsse, se» heissen Yvonne und Ralph Frischknecht ihre Gäste im Restaurant bSONDERig herzlich willkommen. Das charmante Haus liegt idyllisch im Weiler Sonder zwischen Appenzell und Hundwil – umgeben von typischen Appenzeller Hügeln und zahlreichen Wanderwegen, die zum Verweilen einladen. Das bSONDERig vereint Gemütlichkeit, kulinarischen Genuss und familiäre Gastfreundschaft in einzigartiger Weise.

Im heimeligen Appenzeller Stöbli mit warmem Kachelofen finden bis zu 30 Personen Platz, während das liebevoll renovierte Säáli ideal für kleinere, persönliche Anlässe geeignet ist. Im Sommer lockt die idyllische Gartenterrasse mit Platz für 25 Gäste zum Apéro oder Abendessen unter freiem Himmel.

Mit dem bSONDERig haben sich die Frischknechts einen Herzenswunsch erfüllt – und schenken dem Appenzellerland ein neues, authentisches Stück Gastlichkeit.

Restaurant bSONDERig

Yvonne & Ralph Frischknecht

Sonder 1023

9063 Stein

+41 71 367 11 44

info@bsonderig.ch

www.bsonderig.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag

10.30–24.00 Uhr

Sonntag 10.30–17.00 Uhr



WILLKOMMEN BEI FREUNDEN



Tradition trifft Moderne. Im Bären verwöhnen Sie Patron Dietmar Wild und Küchenchef Max Dodillet mit ausgezeichneter Küche, Gault Millau 14 Pkt, Guide Michelin mit Bib Gourmand & Falstaff.

Ob Wiener Schnitzel oder knusprige Rösti im Restaurant, Fine Dining Menü und traditionelle à-la-Carte-Gerichte mit regionalen Fischgerichten im Gourmet-Stübli, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder Firmenanlässe in der Bodenseestube, in unserem Haus treffen Sie für Ihren Anlass die richtige Wahl.

Gastgeberin und Sommelière Jeannette Pufahl ist bei der Planung des Events und der Weinwahl aus dem Vinorama mit 160 Positionen sehr gerne behilflich. Der rustikale Weinkeller lädt zum Aperitif ein. Für Seminare finden Sie bei uns einen individuellen Rahmen. 5 charmante Gästezimmer bieten Übernachtungsmöglichkeiten für 11 Personen. Unsere Angebote finden Sie unter www.baeren-grub.ch.

Landgasthaus Bären

Dietmar Wild &

Jeannette Pufahl

Halten 112

9035 Grub

+41 71 891 13 55

info@baeren-grub.ch

www.baeren-grub.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag

9–14 und 17–24 Uhr

Samstag 10–24 Uhr

Sonntag 10–22 Uhr



KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN HERZLICHER ATMOSPHÄRE



Das Team von AGLIO E OLIO darf sich mit gutem Grund ausgezeichnet nennen – 15 GaultMillau-Punkte sind der beste Beweis dafür. Der herzliche Service und die köstlichen Speisen machen das Restaurant zu etwas Besonderem. Die Gäste als auch die Tester loben immer wieder die mediterrane Küche mit alpenländischen Einflüssen, die frischen Zutaten und die Leidenschaft für geschmackvolle Kompositionen. Auch die Patisserie wird regelmässig gelobt und versüsst das Erlebnis im AGLIO E OLIO auf besondere Art.

Küchenchef Marc Hohl und sein Team haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Gerichte perfekt auf die jeweilige Jahreszeit abzustimmen, weshalb das gesamte à la carte-Angebot jede Woche von Grund

auf erneuert wird. Nicht nur Geschäftsleute schätzen die Möglichkeit, ihre Kunden in stilvollem Ambiente zu empfangen – auch private Gäste geniessen es, sich bei uns kulinarisch verwöhnen zu lassen. Ebenso ist das Restaurant offen und beliebt für Anlässe wie Bankette oder Versammlungen mit anschliessendem Apéro und Essen. Besonders beliebt sind ausserdem die Hofkonzerte, die jeden dritten Donnerstag im Monat in verschiedenen Formationen stattfinden, sowie die «Stobete» am ersten Sonntag des Monats.

Man muss nicht auf Ruhetage achten, von Montag bis Sonntag und bei jedem Wetter hat das AGLIO E OLIO geöffnet, immer mittags.

Restaurant AGLIO E OLIO

Zaun 5-7

9042 Speicher

+41 71 343 80 00

speicher@aglieoolio.ch

www.aglieoolio.ch

Öffnungszeiten

Täglich

von 09.00 bis 17.00 Uhr

Warme Küche bis 14.00 Uhr

Abends auf Anfrage



LANDGASTHOF STERNEN, BÜHLER AR

13 GaultMillau-Punkte

FAMILIÄRE GASTLICHKEIT



Der Landgasthof Sternen in Bühler steht für gelebte Appenzeller Gastfreundschaft. Yvonne und Ralph Frischknecht führen den traditionsreichen Betrieb mit Leidenschaft und Herzblut – unterstützt von ihren Kindern und einem engagierten Team.

Das Haus liegt wunderbar zentral und bietet acht neu im Landhausstil gestaltete, heimelige Hotelzimmer – alle ruhig gelegen, mit Blick auf die sanfte Hügellandschaft des Appenzellerlands. Die Gäste erwartet eine gutbürgerliche Frischeküche mit einem Hauch von Gourmet und ein Service, der Herzlichkeit und Kompetenz vereint. «Wo der Gast noch König is(s)t» – dieses Motto prägt den Alltag im Sternen.

Ob im Restaurant, im Hotel oder in der Küche: Hier wird jeder Aufenthalt erholsam, genussvoll und unvergesslich.

Für Tisch- oder Zimmerreservierungen steht der «Sternen» telefonisch oder per E-Mail gerne zur Verfügung.

Von November bis Februar lädt der Sternenzauber für einmalige Stimmung (siehe Bild oben rechts).

Landgasthof Sternen

Yvonne + Ralph Frischknecht

Dorfstrasse 97

9055 Bühler

+41 71 793 17 58

**info@sternen-
appenzellerland.ch**

sternen-appenzellerland.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag

09.00 bis 24.00 Uhr

Dienstag, Mittwoch Ruhetag



71

schlaraffia Wein- & Genuss Messe



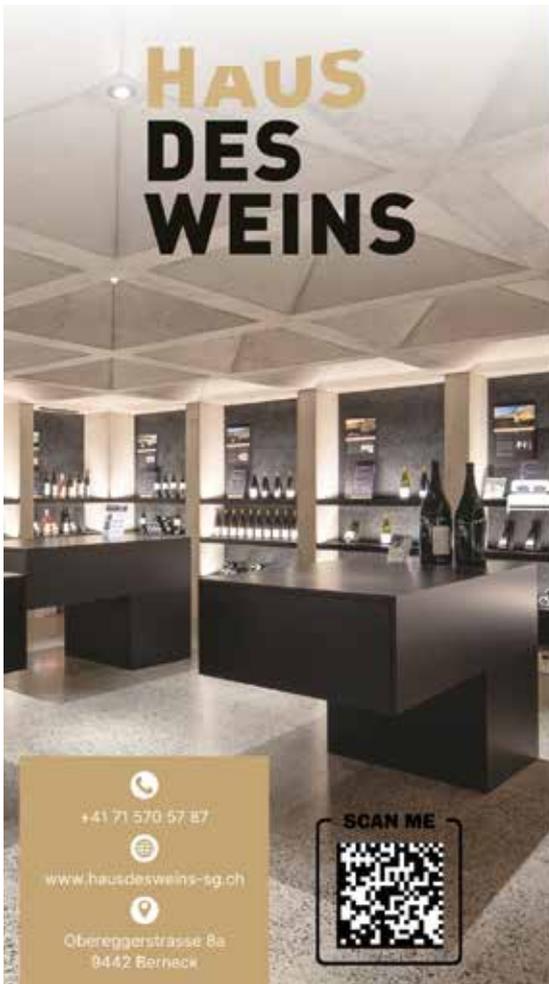
5. – 8. März 2026 in Weinfelden

Donnerstag / Freitag 16 – 22 Uhr
Samstag 14 – 22 Uhr
Sonntag 11 – 18 Uhr

www.schlaraffia.ch



HAUS DES WEINS



+41 71 570 57 87
www.hausdesweins-sg.ch
Obereggerstrasse 8a
9442 Berneck

SCAN ME



Lernen Sie die überraschende Vielfalt des Weinkantons St. Gallen unter einem Dach kennen! Genau dafür steht der unverwechselbare Bau im Rheintaler Winzerdorf Berneck.



Im modernen Weinkeller werden 22 Weinbaubetriebe aus den drei wichtigsten Anbauregionen des Kantons St. Gallen und rund 100 ihrer besten Tropfen vorgestellt. In den landschaftlich vielfältigen und teilweise spektakulären Lagen zwischen Zürichsee und Bodensee, sowie im Alpenrheintal gedeiht eine überraschende Vielfalt an Sorten – von den Klassikern Pinot Noir und Müller-Thurgau bis zu modernen pilzresistenten PIWI-Sorten wie Cabernet Jura oder Sauvignier Gris. Die Weine sind auch bei internationalen Wettbewerben absolut konkurrenzfähig. Dieser, jenseits der Landesgrenzen, noch viel zu wenig bekannte kulinarische Reichtum lässt sich im Rahmen von Führungen oder an den «Offenen Samstagen» (von 14 bis 22 Uhr) auch individuell und spontan entdecken. Das Haus des St. Galler Weins bietet die aussergewöhnliche Möglichkeit, die grosse Vielfalt von St. Galler Weinen an einem Ort kennenzulernen und in stilvollem Rahmen zu geniessen, bei guter Witterung auch unter freiem Himmel mit Blick auf die nahen Rebberge. Die modernen Räume mit ihrer zeitgemässen Infrastruktur lassen sich ausserdem vielseitig für Feiern, Versammlungen, Seminare, Vernissagen oder Konzerte nutzen. Professionelle gastronomische Dienstleister aus der Region machen kulinarisch alles möglich, was das Herz begehrt. Das Haus des St. Galler Weins wurde ermöglicht durch die enge Zusammenarbeit der Ortsgemeinde Berneck mit dem Branchenverband St. Galler Wein.



Bärli-Biber welt





eine ganze welt
für den bärli-biber

Tickets und weitere Infos unter:



Shop • Ausstellung • Biber backen

Neu auch samstags geöffnet.



Bischofberger AG • 9057 Weissbad-Appenzell • baerli-biber.ch

RÖSTFRISCH

Feinster Kaffee Genuss für **ZUHAUSE** und im **BÜRO**

DEMMEL
KAFFEE



Heute bestellen >
morgen geniessen



www.demmel.li



TRUUBE, GAIS AR

Michelin-Stern, 17 Punkte GaultMillau, 94 Punkte Falstaff

DER PROFI-TIPP IM APPENZELLERLAND



Was in der Truube auf die Teller kommt, ist jedes Mal eine riesen Überraschung! Silvia Manser ist Begeisterung und Ideenreichtum in Person, ihre Küche herausragend, jeder Teller pure Freude. Alles aus eigener Küche, alles mit verblüffender Kreativität, alles mit schönster Präsentation, alles mit ausgeprägten Aromen und höchster Genussfülle. Nicht umsonst ist die Truube Gais mit Michelin-Stern ausgezeichnet, mit drei Hauben und 17 Punkten GaultMillau, mit 94 Punkten Falstaff. Die Truube Gais leistet seit Jahren ein konstant hohes Niveau. Silvia Manser zählt zu den besten Köchinnen des Landes und begeistert immer wieder von Neuem.

Thomas Manser pflegt dazu einen Weinkeller wie man ihn gern hat: tolle Angebote und interessante Neuentdeckungen. Hier treffen Sie Ihre Wahl aus einer gekonnt bestückten Weinkarte, sie zählt zu den besten Weinkarten der Schweiz, ausgezeichnet mit dem Vinum-Gold-Award. Sie können sich auch ganz auf Ihre Gäste konzentrieren, die passende



Weinwahl Thomas überlassen – Ihre Gäste und Sie werden von seinen treffsicheren Pairings ganz bezaubert sein!

Zum Kaffee gibt es dann noch die selbst gemachten Friandises – ach! Die allein lohnen schon die kurze Reise! Himmlisch.

Wenn Sie Ihre treuen Kunden und besten Freunde zum Essen einladen, dann gehen Sie gerne auf Nummer Sicher, dann möchten Sie das Beste für Ihre Gäste, einen Parkplatz direkt vor dem Lokal, eine herausragende Küche, die alle begeistert, und ein Ambiente, in dem es fein ist, sich zu unterhalten? Der Profitipp heisst: Truube Gais!

Restaurant Truube

Silvia und Thomas Manser
Rotenwies 9
9056 Gais
+41 71 793 11 80
info@truube.ch
www.truube.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag 18–24 Uhr
Freitag–Montag 11.30–14 und
18–24 Uhr
(Reservation empfohlen)



WO GESCHICHTE, NATUR UND GENUSS EINS WERDEN



Seit dem frühen 19. Jahrhundert besteht der Lilienberg und besticht durch seine weiten Grünflächen, die Vielfalt an Pflanzen, die reiche Biodiversität und Bäume, die bereits seit mehreren Jahrhunderten hier wachsen. Ein Spaziergang unter ihren Kronen ist nicht nur ein Erlebnis, sondern auch eine kleine Reise durch die Jahrhunderte. Heute heissen wir Gäste aus aller Welt herzlich willkommen – zum Verweilen, Geniessen und Durchatmen.

Wenn an einem herbstlich-sonnigen Vormittag Anfang Oktober Küchenchef Daniel Nähr gemeinsam mit Gärtner Felix Wapp die Kürbisse im hauseigenen Kräuter- und Gemüsegarten begutachtet, darf man davon ausgehen, dass diese bald geerntet werden. Das ist der Startschuss für das Küchenteam: Wild, Kürbis, Kohlgemüse, Maroni, Äpfel und Birnen – eine kulinarische Vielfalt, die den Herbst in seiner schönsten Form widerspiegelt.

Im Lilienberg wird mit Liebe und Leidenschaft gekocht. Regionale Produkte finden harmonisch ihren Platz in einer kreativen, modernen Küche. Beim Blick über

den Untersee bis hinüber zur Insel Reichenau kam schon Napoleon III. ins Staunen. Auch unsere Gäste kommen, um dieses einzigartige Ambiente und die herzliche Gastfreundschaft des Hauses zu geniessen.

Doch der Lilienberg ist mehr als ein Ort für kulinarische Entdeckungen. Inmitten des grünen Parks liegt das stilvolle Hotel mit seinen Zimmern, die Ruhe, Komfort und schlichte Eleganz vereinen. Hier erwachen die Gäste mit dem Zwitschern der Vögel und beginnen den Tag mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück. Auch für Seminare und Tagungen bietet der Lilienberg eine besondere Atmosphäre. Moderne Infrastruktur trifft hier auf inspirierende Natur. In hellen Räumen mit Blick ins Grüne entstehen Ideen mit Weitblick.

Ein Ort, an dem sich Genuss, Ruhe und Inspiration auf natürliche Weise verbinden. Ob kulinarischer Genussabend, entspannter Kurzurlaub oder produktives Seminar. Herzlich Willkommen im Lilienberg!



Stiftung Lilienberg

Blauortstrasse 10
8272 Ermatingen TG
+41 71 663 21 00
info@lilienberg.ch
www.lilienberg.ch

Öffnungszeiten

Restaurant:
Mo-Sa 11.00–23.00 Uhr
Bar & Lounge:
Di-So 16.00–0.00 Uhr



PORSCHE



Der Einzige seiner Art.

DER NEUE 911 TURBO S.
JETZT BEI UNS BESTELLBAR.

Porsche Zentrum St.Gallen
City Sportscar St.Gallen AG
Zürcher Strasse 511
9015 St.Gallen
Tel. 071 244 54 40
porsche-stgallen.ch

911 Turbo S Coupé (WLTP): Kraftstoffverbrauch kombiniert: 11.7 – 11.5 l/100 km,
CO₂-Emissionen kombiniert (WLTP): 266 – 262 g/km, Effizienzklasse (WLTP): G; Status: 09/2025

VADUZ — BAD RAGAZ — BREGENZ — LECH

YOUR VERY OWN PIECE OF LUXURY.

www.huber.li




HUBER
VADUZ


ROLEX


PATEK PHILIPPE
GENEVE

Cartier


OMEGA

Chopard

Pomellato


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
OLE LYNGGAARD
SINCE 1810


SHAMBALLA JEWELS

IWC
SCHAFFHAUSEN

PANERAI


HUBLLOT


BREITLING
1884


TUDOR

SERAFINO CONSOLI

HUBER
PRIVATE COLLECTION

*just lucky**