

LEADER

genuss

leaderdigital.ch
Oktober 2026
CHF 5.00

Trüffelpate mit Spürsinn

Schätze aus
Thurgauer Erde

Themenwechsel Benjamin Geisser macht die Welt lokal

Luxus in Fäden
Safran – rotes Gold
aus der Ostschweiz

Ausserdem: Chlapf: Wein ohne Leitplanken | Alpstein-Kaninchen: Klasse statt Masse | Pink Kräuterfisch: Lokale Lachsalternative | Scherrer Pralinés: Madagaskar ruft | Sigma Coffee: Eine Tasse Indien | Appenzeller Edelbrand: Filetstück der Aprikose | Martel: Was macht Wein gut?

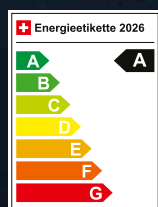
PORSCHE



Alles, was sich die Familie wünscht. Plus 1'156 PS.

DAS CAYENNE TURBO COUPÉ ELECTRIC.
PORSCHE. THERE IS NO SUBSTITUTE.

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



Cayenne Turbo Coupé Electric, 850 kW / 1'156 PS - Stromverbrauch kombiniert: 22.0 – 20.0 kWh/100 km,
Elektrische Reichweite kombiniert (WLTP): 576 – 637 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km, Effizienzklasse: A

EDITORIAL

PIEMONT? PROVENCE? PORTO? DENKSTE!

Liebe Geniesser

Trüffel, Safran und «Lachs» – Luxus pur. Kaninchen, Edelbrand und Pralinés – wahre Trouvaillen. Piemont? Provence? Porto? Weit gefehlt. Für Kulinarik der Extraklasse muss man nicht weit reisen. Sie liegt vor der Haustüre. Zugegeben: Die Ostschweiz steht nicht im Verdacht, mit Luxus zu protzen. Bodenständig? Sicher. Bescheiden? Gerne. Aber luxuriös? Und wie! Man muss nur wissen: Wo suchen?

Luxus hat viele Gesichter. Manchmal trägt er einen Namen, der schon für sich nach Kostbarkeit klingt. Safran etwa, das teuerste Gewürz der Welt. Oder Trüffel, jene unscheinbaren Knollen, für die Feinschmecker ins Schwärmen geraten. Doch Luxus entsteht auch durch kompromisslose Qualität. Durch Handwerk, Können und Geduld. Durch Menschen, die sich nicht mit dem Guten zufriedengeben, sondern nach dem Besonderen streben.

Solchen Menschen und Produkten sind wir für den Genuss-LEADER begegnet. Wir haben kleine Manufakturen besucht, Spezialisten über die Schulter geschaut und Trouvaillen entdeckt, die selbst eingefleischte Ostschweizer überraschen dürften.

Da wächst Safran im Thurgau. Ein «Pink Kräuterfisch» tritt als einheimische Alternative zum Lachs an. Kaffeebohnen werden mit Akribie geröstet. Im Appenzellischen wird aus einem Kaninchen dank besonderer Haltung und Fütterung eine Delikatesse. Walliser Aprikosen finden in Urnäsch zu einem Edelbrand. In St. Gallen werden Pralinés ohne Kompromisse gefertigt, grosse Weine gekeltert oder mit grossem Sachverstand kuratiert.

Entdecken – darum geht es in dieser Ausgabe. Denn manches, was ganz in der Nähe liegt, ist noch erstaunlich wenig bekannt. Dabei gibt es vor unserer Haustüre Produzenten, Tüftler, Köche und

Genussmenschen, die mit einem Anspruch arbeiten, den man sonst in berühmten Gourmetregionen sucht. Der Genuss-LEADER gibt ihnen eine Bühne.

Mit bester Empfehlung
Natal Schnetzer, Verleger
Pascal Tschamper, Redaktion

Wie geht Luxus
in der Ostschweiz?
Natal Schnetzer
und Pascal Tschamper





INHALT

06 Trüffel

GEDULD UND RISIKO AUF DEM THURGAUER SEERÜCKEN

Jürg Truninger – der Trüffelpate

12 Fisch

PINK STATT LACHS: DIE ZWEITE KARRIERE DES KARPENS

Dualfisch

18 Gewürze

150'000 BLÜTEN FÜR 750 GRAMM GENUSS

Ostschweizer Safran von Viktor Gschwend

26 Wein

AUF EINEN CHLAPF HINTER DIE KATHEDRALE

Grob Weine

30 Fleisch

VOM RAREN GENUSS DES ALPSTEIN-KANINCHENS

Appenzeller Fleisch und Feinkost



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 auszugs-
weise, nur mit schriftlicher
Genehmigung des Verlages.
Für unverlangt eingesandte
Manuskripte übernimmt der
Verlag keine Haftung.

ISSN 1660-2757

34 Gastronomie

LUST AUF THEMENWECHSEL

Interview: Benjamin Geisser, Soleil d'Or

40 Pralines

WO SCHOKOLADE IHREN EIGENEN KOPF HAT

Praliné Scherrer

48 Kaffee

KAFFEE-EXZELLENZ

Auf einen Espresso mit Marcel Ramseyer, Sigma Coffee

52 Weinhandel

EIN GUTER WEIN ZEIGT HERKUNFT UND HANDSCHRIFT

Im Gespräch mit Jan Martel

56 Edelbrand

ACHTSAMKEIT FÜR APRIKOSEN

Appenzeller Edelbrand

60 Ostschweizer Spitzengastronomie

AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS



DER TRÜFFELPATE

GEDULD UND RISIKO AUF DEM THURGAUER SEERÜCKEN

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER



Zwölf Jahre warten auf einen Erfolg, der im Verborgenen liegt: Jürg Truninger hat auf dem Thurgauer Seerücken aus einer Idee ein Experiment mit sechs Trüffelarten gemacht. Er forscht, tüftelt – und freut sich noch immer über jede schwarze Knolle, die seine Hündin im Boden aufspürt. Denn eines lässt sich beim Trüffelanbau nicht beschleunigen: die Natur.

Unter dem dichten Blätterdach ist von der Augusthitze kaum noch etwas zu spüren. Sonnenflecken wandern über

trockenes Laub und Erde. Trüffelhündin Nubia schnüffelt zwischen den Baumstämmen, die Nase dicht am Boden. Plötzlich zeigt sie an. Jürg Truninger springt zu ihr, geht in die Knie und gräbt vorsichtig. Dann kommt eine schwarze Knolle zum Vorschein. Truninger nimmt die Trüffel in die Hand und präsentiert den Fund mit sichtlichem Stolz. Bei der Ankunft liegt die Sommerhitze schwer über dem wolkenlosen Thurgauer Seerücken. Der Weg zum abgelegenen Bauernhaus führt durch eine idyllische Landschaft, bis plötzlich ein Schild auftaucht: «Trüffel». Drei Kühe in unterschiedlichen Farben begrüßen

den Besucher muhend vor dem Hof, kurz darauf springt die Trüffelhündin entgegen. Das Gespräch beginnt im lauschigen Garten.

Truningers Hof befindet sich seit vier Generationen in Familienbesitz. Sein Vater hielt Milch- und später Mutterkühe und baute Getreide an. Truninger suchte nach einem zusätzlichen Betriebszweig und stiess über Kontakte nach Deutschland auf den professionellen Trüffelanbau. Er las sich ein, besuchte einen Kurs und pflanzte 2014 die ersten mit Trüffelmýzel beimpften Wirtschaftsbäume. «Am Anfang war es schon ein Experiment», sagt er.



entscheidend, sagt Truninger. Ebenso wichtig sind kalkhaltiger Boden, der richtige pH-Wert, Licht und genügend Abstand zum natürlichen Wald. Unter der Erde lebt der Trüffelpilz in Symbiose mit seinem Wirtsbaum: Das Myzel erhält Zucker und liefert im Gegenzug Wasser und Nährstoffe.

Je länger Truninger durch die Anlage führt, desto deutlicher wird seine Leidenschaft. Er will nicht nur Trüffel ernten, sondern verstehen, was unter seinen Bäumen passiert. Er schneidet die Bäume, bearbeitet den Boden, experimentiert mit Kompost und legt sogenannte Trüffelfallen mit speziellem Substrat und Sporen an. In eigenen Versuchsreihen testet er Methoden und vergleicht sie mit Kontrollreihen. «Es ist noch vieles nicht erforscht», sagt er. Genau das scheint ihm offensichtlich Spass zu machen: Truninger forscht, beobachtet, vergleicht und tauscht sich mit anderen Produzenten aus.

«DER TRÜFFEL MUSS DER HAUPTAKTEUR SEIN. ALLES ANDERE VERDRÄNGT IHN.»

Sechs Charaktere unter der Erde

Sechs Trüffelarten wachsen auf dem Betrieb. Die Burgundertrüffel beschreibt Truninger als erdig und nussig, die Wintertrüffel mit ihrer leichten Meerrettichnote zählt zu seinen Favoriten. Die grosssporige Trüffel entwickelt ein besonders intensives Aroma, die Teertrüffel eignet sich eher für kräftige Gerichte. Besonders gespannt ist er auf die neuen Périgord-Trüffel. Sie brauchen viel Licht, heisse Sommer und milde Winter. Erst

Thermolabilität der Trüffel

Trüffel reagieren empfindlich auf Hitze. Je nach Sorte unterscheiden sich die empfohlenen Höchsttemperaturen für die Zubereitung deutlich: Weisse und Sommertrüffel sollten kalt genossen und höchstens auf 40 °C erwärmt werden. Bei Burgunder-, grosssporiger und Frühlingstrüffel liegt die Grenze bei 60 °C, bei Périgord- und Wintertrüffel bei 80 °C. Die Teertrüffel bildet die Ausnahme: Sie eignet sich auch zum Kochen.

Jahre des Wartens

Rund sechs Jahre dauerte es bis zu den ersten Funden. Eine nennenswerte Ernte gab es erst 2025: rund 20 Kilogramm. Inzwischen findet Truninger bei einem Gang mit der Hündin durchaus ein halbes Kilogramm. Mit dem Vollertrag rechnet er nach etwa 15 Jahren, sein Ziel sind 30 bis 40 Kilogramm jährlich.

Nach dem Gespräch führt Truninger in die Plantage. Haseln und andere Wirtsbäume bilden stellenweise ein Dach, das wegen der Trüffel nicht zu dicht sein darf. Trockenes Laub bedeckt den Boden, schwarze Bewässerungsschläuche ziehen sich durch die Reihen. Wasser sei





10

im vergangenen Jahr fand er das erste Exemplar. Beim Schweizer Anbau dieser berühmten schwarzen Trüffel sieht sich Truninger in einer Pionierrolle.

Die Hündin ist bei der Ernte unverzichtbar. Ihre Nase verrät, wann eine Trüffel reif ist. Truninger sucht möglichst dann, wenn Bestellungen vorliegen. Denn mit dem Ausgraben beginnt die Aromauhr zu ticken. «Nach drei Tagen ist schon etwa die Hälfte des Aromas weg, nach einer Woche bleibt nicht mehr viel.» Deshalb verschickt er per Nacht-Express. Im Idealfall liegen zwischen Erde und Teller keine 24 Stunden.

«LIEBER EINMAL WENIGER TRÜFFEL ESSEN, DAFÜR EINMAL RICHTIG.»

Darin sieht Truninger seinen entscheidenden Vorteil gegenüber günstigerer Importware. Die Burgundertrüffel verkauft er für 700 Franken, die Wintertrüffel für 900 Franken pro Kilogramm. Rund ein Drittel der Ernte erreicht erste Qualität, ein weiteres Drittel schmeckt gleich, weist aber optische Mängel auf.

Beschädigte Trüffel nutzt er unter anderem wieder für seine Sporenmischungen.

Wenn Trüffel wirklich Trüffel bedeutet

Mit handelsüblichen Trüffelprodukten geht Truninger hart ins Gericht. Häufig stecke gar keine echte Trüffel darin, sagt er; den vermeintlichen Trüffelgeschmack liefere meist künstliches Aroma. Auch Trüffel aus dem Glas hätten «gar keinen Geschmack mehr». Sie dienen vor allem der Optik und würden deshalb häufig mit Trüffelöl und künstlichem Aroma kombiniert.

Wie viel echte Trüffel ein Produkt braucht, zeigt seine eigene Butter: zwei Drittel Butter, ein Drittel frische Trüffel. Das macht sie entsprechend kostspielig – und vergänglich. Sie sollte rasch gegessen oder eingefroren werden, damit das Aroma erhalten bleibt. Auch sonst hält es Truninger in der Küche einfach: Pasta oder Risotto, Butter oder Rahm als Geschmacksträger. 15 bis 20 Gramm frische Trüffel empfiehlt er pro Person. Und die Zubereitungstemperatur spielt eine wichtige Rolle: «Nicht jeder Trüffel verträgt Hitze» (siehe Box).

Zwölf Jahre nach den ersten Pflanzungen ist Truningers Experiment noch nicht

abgeschlossen. Auch Baumpatenschaften, Kurse und Veranstaltungen gehören heute zum Trüffelprojekt. Unter den Bäumen aber wächst die Ernte in ihrem eigenen Tempo. Beschleunigen lässt sie sich nicht. Der vielleicht kostbarste Schatz dieses Thurgauer Bauernhofs verlangt vor allem Geduld.

trueffel-vom-hof.ch



1

In üblichen Trüffelprodukten sind die Pilze meist «Dekoration» für künstliches Aroma. Truningers Trüffelbutter hat ein Drittel Trüffel, zwei Drittel Butter.

2

Die Aromauhr tickt rasch. Nach drei Tagen ist die Hälfte weg.

3

Nubia: Die Trüffleexpertin mit untrüglicher Nase – auch beim professionellen Anbau sind Hunde gefragt.

LA CULINA AG

TRADITION WEITERDENKEN. HANDWERK WEITERGEBEN.

Was 1990 als Familienunternehmen begann, wird heute in der nächsten Generation weitergeführt. Bei La Culina in Bad Ragaz trifft Bündner Küchentradition auf modernes Catering – verbunden durch die Überzeugung, dass gutes Essen gute Zutaten, echtes Handwerk und Menschen mit Leidenschaft braucht.

Als Anton und Brigitta Meli La Culina 1990 gründeten, konnten sie kaum ahnen, wohin die Reise führen würde. Heute entstehen in Bad Ragaz Bündner Spezialitäten für die ganze Schweiz – gleichzeitig kocht das Team an Events für 30 bis 2500 Gäste.

2023 übernahm Nichte Corinne Hofstetter das Familienunternehmen. Mit der nächsten Generation kamen neue Ideen, doch die Basis blieb dieselbe: Qualität, Handwerk und Freude am Essen.

In der Produktion werden Capuns gewickelt, Maluns und Quarkpizokels hergestellt. Traditionelle Rezepte treffen dabei auf neue Bedürfnisse – etwa mit vegetarischen und veganen Capuns.

Während in Bad Ragaz Capuns gewickelt werden, entsteht andernorts die nächste mobile Küche: in einer Eventhalle, auf einer Wiese oder dort, wo normalerweise weit und breit kein Herd steht. Für Hochzeiten, Firmenanlässe und Events wird geplant, vorbereitet und aufgebaut. Sämtliche Speisen sind von Grund auf hausgemacht und werden möglichst vor Ort frisch zubereitet.

Denn für La Culina bedeutet Catering nicht, fertig gekochtes Essen von A nach B zu transportieren. Es bedeutet, für einige Stunden ein Restaurant dort entstehen zu lassen, wo Menschen gemeinsam feiern, lachen und geniessen.

Tradition weiterzuführen, heisst deshalb nicht, alles so zu machen wie bisher.



Sondern zu wissen, was bleiben soll – und was sich weiterentwickeln darf.

La Culina AG, Bad Ragaz
Bündner Spezialitäten, Catering & Events

laculina.ch



11





FISCH

PINK STATT LACHS: DIE ZWEITE KARRIERE DES KARPFENS

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER

13

Rauchlachs? Fast. Der «Pink Kräuterfisch» von Dualfisch ist Karpfen – gebeizt, kalt geräuchert und hauchdünn geschnitten. Rolf Bossart macht aus einem unterschätzten Fisch eine überraschende Delikatesse und zeigt, wie eine nachhaltigere Alternative zum Rauchlachs schmecken kann.

Pink, hauchdünn geschnitten und kalt geräuchert: Auf den ersten Blick könnte der Pink Kräuterfisch als Rauchlachs durchgehen. Tatsächlich steckt Karpfen dahinter – bekanntermassen grätenreich und je nach Haltung geschmacklich gewöhnungsbedürftig. «Dabei kann Karpfen hervorragend sein», sagt Rolf Bossart. Der gelernte Koch und langjährige Gastronom wollte die Erwartungen an den Karpfen auf den Kopf stellen. Für den Pink Kräuterfisch verwendet Dualfisch rund dreijährige Schuppenkarpfen aus Naturteichen in Franken. Dort fänden sie einen grossen Teil ihrer Nahrung selbst, ergänzt werde sie mit Getreide. Die Teichwirte kenne er persönlich, sagt Bossart. In der eigenen Kreis-

laufanlage wären die grossen Fische für ihn nicht sinnvoll: «Die Qualität der Filets ist kerniger und fester aus den Naturteichen.»

Randensalz bringt die Farbe

Bei der Verarbeitung stellt Bossart klare Anforderungen. Die Fische müssten schnell und stressfrei geschlachtet und die Filets noch vor der Totenstarre tiefgekühlt werden. «Wenn ein Teichwirt bereit ist, nach unserem Konzept zu arbeiten und die Qualität zu bringen, holen wir den Fisch und bringen ihn zur Verarbeitung in die Ostschweiz.»

**«ICH BIN ÜBERZEUGT VON
DIESEM PRODUKT. SO KÖNNEN
WIR NOCH FISCH ESSEN – UND
ZWAR MIT GUTEM GEWISSEN.»**

Randensalz sorgt für die Farbe, hinzu kommen Ingwer, schwarzer Pfeffer, Knoblauch und Kräuter. Etwas Vitamin C unterstütze das Pink. Wie die Farbe bis

ins Innere gelangt und beim Räuchern erhalten bleibt, verrät Bossart nicht. «Es ist wie bei der Affinage von Appenzeller Käse.» Zeit und Temperatur müssten genau stimmen. Anschliessend wird der Fisch auf Buchen- und Kirschenholz kalt geräuchert.

Und dann wären da noch die Gräten. «Wir haben die Fische röntgen lassen und geschaut, wo die Gräten durchgehen.» Die Messer der Schneidemaschine liess Bossart entsprechend einstellen. Sie schneiden das Filet in zwei Millimeter dünne Scheiben und zerteilen gleichzeitig die Gräten. «Sie sind immer noch drin, aber niemand spürt sie mehr.»

«Wir wollten eine Alternative»

Die Idee entstand, während Bossart und sein Geschäftspartner Rolf Müller noch an ihrer Fischzucht bauten. «Wir wollten ein Produkt haben, das unabhängig von unserer Anlage funktioniert.» Gleichzeitig beschäftigte Bossart, weshalb Rauchlachs in der Gastronomie kaum Konkurrenz habe. «Es gäbe andere Fische, die sich hervorragend zum Kalträuchern eignen.»

1



2



3



4



Fische, Teichlinsen und Zitronen

«Ich bin ein Suchender», sagt Rolf Bossart über sich selbst. Mehr als 20 Jahre führte der gelernte Koch und Kellner Gastronomiebetriebe. Fisch war schon damals seine Leidenschaft. Doch zunehmend beschäftigte ihn, woher die Fische kamen und womit sie gefüttert wurden. Besonders Fischmehl aus marinen Ressourcen störte ihn. «Wir müssen umdenken.»

Bossart begann selbst mit Aquakultur zu experimentieren, hatte Verluste und bezahlte «Lehrgeld». Als eine Zucht mit rund 100 Kilogramm Karpfen gelang, verschenkte er die Fische an Bekannte. Ein befreundeter Koch war begeistert – der Startschuss.

Mit Gärtnermeister Rolf Müller fand Bossart einen Partner. «Wir passen gut zusammen. Man muss zu zweit sein.» In einem Gewächshaus in Kradolf bauten sie sechs Fischbecken auf. Ihr Ziel: wenig Strom, Regenwasser statt Leitungswasser und kein Fischmehl im Futter.

Fisch- und Pflanzenproduktion greifen ineinander. Das Wasser fliesst durch Pflanzentische. Teichlinsen und andere Pflanzen entziehen ihm Stickstoff; die proteinreichen Teichlinsen werden wiederum verfüttert. Feststoffe gelangen auf den Kompost und später zu den Zitronenbäumen. «Der Kreislauf ist nicht zu 100 Prozent geschlossen, aber zu einem sehr grossen Teil.»

Zu den zwei Tonnen Thurgauer Kräuterfisch, die Dualfish jährlich produziert, kommen in einem normalen Jahr 200 bis 300 Kilogramm Zitronen. Mehr Fische könnte Bossart halten, doch die Tiere sollten Platz haben. «Ich will organisch wachsen und Freude haben an dieser Arbeit.»

Der Pink Kräuterfisch sollte kein Lachsimitat werden, sondern eine Alternative. Geschmacklich liege er zwischen Graved- und Rauchlachs. Auch verwenden lasse er sich ähnlich: für Vorspeisen, Fischrosen oder auf Brot, ebenso als Tatar. Begonnen habe Pink als Gastronomieprodukt. Heute verteile sich der Absatz je zur Hälfte auf Gastronomie und Detailhandel, sagt Bossart. Rund eine bis zwei Tonnen verarbeitet Dualfish jährlich. Zellweger Comestibles kommt im September als Vertriebspartner dazu.

dualfish.ch



1

Karpfen – nicht nur nachhaltig, sondern bei richtiger Zubereitung auch ein Leckerbissen.

2

Fische und Zitronen gedeihen bei Dualfish nebeneinander.

3

Die Kreislaufanlage in Bischofszell.

4

Rolf Bossart: Ein Suchender, der weiss, was Köche und Gourmets verlangen.

WEINSTEIN VINOTHEK

WEINSTEIN MACHT AUS WEIN BESONDERE MOMENTE

Ob als Geschenk für einen geschätzten Kunden, als gereifter Bordeaux im Glas oder als stilvoller Rahmen für einen Firmenanlass: Die Weinstein Vinothek in St.Gallen verbindet sorgfältig ausgewählte Weine mit persönlicher Beratung und einem Ambiente, das zum Entdecken und Verweilen einlädt.

Wein kann Dank ausdrücken, Menschen zusammenbringen und aus einem gewöhnlichen Abend eine Erinnerung machen. Die Vinothek am Oberen Graben 46 versteht sich deshalb nicht «nur» als Fachgeschäft, sondern als Ort der Begegnung für Kenner, Neugierige und Geniesser. Das bewusst kuratierte Sortiment konzentriert sich auf charaktervolle Schweizer Weine, renommierte Gewächse aus Bordeaux und ausgewählte Champagner. Bekannte Namen stehen neben Trouvailles, limitierten Jahrgängen und gereiften Raritäten. Wer einen bestimmten Wein oder eine neue Entdeckung sucht, erhält

eine sorgfältige Empfehlung passend zu Anlass, Geschmack und Budget.

Persönliche Geschenke mit Geschmack

Für Geburtstage, Weihnachten, Jubiläen und weitere private oder geschäftliche Anlässe stellt Weinstein gerne individuelle Geschenkboxen zusammen. So entsteht ein Präsent mit Persönlichkeit: vom unkomplizierten Genusswein über einen besonderen Jahrgang bis zur Rarität. Auch Gutscheine sind erhältlich.

Unternehmen können damit Kunden, Mitarbeitern oder Geschäftspartnern stilvoll danken. Beratung, Auswahl und Zusammenstellung kommen aus einer Hand; Weine und Geschenke liefert Weinstein bequem nach Hause oder an die gewünschte Adresse.

Gereifte Weine glasweise entdecken

In den stilvollen Räumlichkeiten lassen sich speziell ausgesuchte und gereifte Weine auch glas- oder flaschenweise geniessen. So können Gäste besondere Jahrgänge kennenlernen, Unterschiede

vergleichen oder sich beraten lassen, bevor sie einen Wein für den eigenen Keller auswählen.

Die Vinothek verbindet fachliche Tiefe mit entspannter Atmosphäre: Einrichtung, Licht und die sichtbare Präsenz der Weine schaffen einen Rahmen, in dem ein kurzer Einkauf leicht zur genussvollen Auszeit wird.

Für die Auswahl stehen Daniel Rechsteiner, Geschäftsführer der Weinstein Vinothek, zusammen mit Loris Lenzo, Wine Director des Hotels Einstein, des Einstein Gourmet und der Weinstein Vinothek. Der Gewinner des «Michelin Sommelier Award 2024» verbindet fundiertes Wissen mit einem Gespür für individuelle Vorlieben. «Entscheidend ist, dass der Wein zum Menschen und zum Moment passt», fasst er seine Philosophie zusammen.

Die Vinothek wird zur Eventlocation

Die Weinstein Vinothek kann auch für private Feiern, Kundenanlässe und Firmenveranstaltungen gebucht werden. Ihr modernes, gemütliches Ambiente eignet sich für Apéros und geführte Degustationen. Auf Wunsch wird der Anlass auf eine Region, einen Produzenten oder ausgewählte Jahrgänge zugeschnitten. Weinhandlung, Treffpunkt, Degustationsort, Geschenkadresse und Eventlocation: Im Weinstein wird Wein nicht nur verkauft, sondern gelebt. Die persönliche Beratung hilft Einsteigern und erfahrenen Weinliebhabern, die passende Flasche und den richtigen Rahmen dafür zu finden.

Weinstein Vinothek

Oberer Graben 46, 9000 St.Gallen

071 226 11 26

shop@weinsteinwein.ch

weinsteinwein.ch



FOOD-UPCYCLING

APPENZELLER BRAUKUNST ZUM KNABBERN

Wenn in Appenzell das Quöllfrisch die Brauerei verlässt, bleibt viel Wertvolles zurück. Die Brauerei Locher macht daraus mit ihrer Marke brewbee knusprige Tschipps und zeigt, dass Food-Upcycling vor allem eines sein darf: ein Genuss.

Wer ein Quöllfrisch öffnet, denkt an Hopfen, Malz und Feierabend, kaum aber an das, was beim Brauen übrig bleibt. Dabei ist das einiges: Treber, Bierhefe, Weichbier und Nebenwürze, reich an pflanzlichen Proteinen, Mineralien und Ballaststoffen. Allein an Treber fielen 2024 in der Brauerei Locher täglich 35 bis 50 Tonnen an. «Das sind gewaltige Mengen», sagt Geschäftsleiter Aurèle Meyer. Bierbrauen braucht viel Gerste, und deren Anbau braucht viel Platz. Ändern lässt sich das nicht, «nur effizienter machen», wie Meyer sagt.

Vom Nebenprodukt zum Rohstoff

Die Brauerei Locher, als Familienunternehmen seit fünf Generationen unabhängig, hat gelernt, ihre Nebenprodukte als Rohstoffe zu betrachten. «Es kann doch nicht sein, dass die ganzen guten Nähr- und Ballaststoffe nicht so verwertet werden, wie sie es verdienen», findet Meyer. Wiederverwertung ist für die Brauerei längst zur Herzensangelegenheit geworden.

Die Antwort heisst Upcycling: Anders als beim Recycling wird dabei ein Mehrwert geschaffen, die Aufwertung steht im Vordergrund. Nebenströme verwertet die Brauerei seit rund drei Jahrzehnten. Mit brewbee gründete sie schliesslich die erste Food-Upcycling-Marke der Schweiz. Der Name verbindet die englischen Wörter «brew» (brauen) und «bee» (Biene). Fleissig wie die Bienen wurde auch getüftelt: Während Jahren feilte das Team an Techniken und Rezepten.

2021 kamen unter der Marke brewbee Tschipps aus Treber auf den Markt. «Wir sind stolz darauf, mit der Verarbeitung von Nebenprodukten aus der Bierbrauerei die Verschwendung wertvoller Ressourcen zu stoppen und daraus gleichzeitig hochwertige Lebensmittel zu produzieren, die schmecken», sagt Meyer.

Was in den Tschipps steckt

Das Rezept ist schnell erzählt: Zu den Nebenprodukten aus der Brauerei gesellen sich Kartoffeln, Mais, Sonnenblumenöl und Gewürze. Gebacken wird in Sonnenblumenöl, zur Wahl stehen die Sorten Sea Salt, Paprika, Rosemary & Herbs, Smoked Black Pepper und Tandoori-Curry. Dass der Snack mehr kann als knuspern, erklärt Meyer so: «Der Biertreber enthält mehr Proteine und Ballaststoffe als andere Rohstoffe. Man ist schneller und vor allem länger satt.»

Verarbeitet werden die Tschipps in Appenzell. In jedem Produkt steckt der maximal verträgliche Anteil an Nebenprodukten, und Alkohol enthalten die Tschipps im Übrigen keinen.

Genuss als Massstab

Im März 2023 nahm Coop Tschipps, Pizzen, Müesli und Fleischalternativen von brewbee schweizweit ins Sortiment auf. Im selben Jahr produzierte die Brauerei Locher rund 70 Tonnen Tschipps; im Frühling 2024 hatte sich der Absatz der Tschipps innert zwei Jahren mehr als verdoppelt. Der Massstab ist dabei klar: «Für uns steht beim Upcycling der Genuss im Mittelpunkt», sagt Meyer. «brewbee ist der Beweis dafür, dass Upcycling Spass machen kann.»

Längst sind die Tschipps nicht mehr allein. Zum Sortiment gehören heute auch Pizza, eine Plant-based-Linie auf Basis von Treber, Linsen- und Weizenprotein, Lasagne, Bolognese, Ravioli, Müesli und Salatsaucen.

Genug Gutes für alle

Aus Gutem lässt sich noch viel mehr Gutes machen: Allein mit ihrem Biertreber könnte die Brauerei Locher jährlich rund 50'000 Menschen ernähren. Es hat also reichlich, und eingeladen sind alle. «Wir wollen mit unseren treberbasierten Lebensmitteln ein niederschwelliges Angebot schaffen und zeigen, dass Upcycling

im Nahrungsmittelbereich sowohl nachhaltig als auch attraktiv sein kann», sagt Meyer.

Damit künftig noch mehr Treber als Lebensmittel genutzt werden kann, nahm die Brauerei 2024 die weltweit erste Anlage in Betrieb, die Treber in grossem Stil zu Proteinpulver verarbeitet. Die Methode dafür hat sie gemeinsam mit dem Startup Upgrain entwickelt. Bis zu 25'000 Tonnen Treber pro Jahr kann die Anlage zu 5000 bis 6000 Tonnen reinem, geschmacksneutralem Proteinpulver verarbeiten. Bestimmt ist es für Lebensmittelhersteller. Die Treberverwertung spart Ackerland, Wasser und CO₂. «Mit dieser Anlage werden wir zum Vorbild für die ganze Branche», so Meyer.

Am schönsten schliesst sich der Kreis ohnehin am Tisch: das Quöllfrisch im Glas, die Tschipps knusprig daneben.

brewbee.ch



GEWÜRZE

150'000 BLÜTEN FÜR 750 GRAMM GENUSS

TEXT: PASCAL TSCHAMPER

BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER, zVg





Sonne, Safran, Sinnlichkeit: Viktor Gschwend hat sich einer Pflanze verschrieben, die in der Ostschweiz wie eine schöne Fremde betört und von Feinschmeckern geliebt wird. Er trotzt ihr ihre Geheimnisse ab, Blüte für Blüte – für ein paar rote Fäden und viel Genuss.

Bei 32 Grad stehen gepflegte Blumen, Sträucher und Bäume vor dem Blumengeschäft von Viktor Gschwend in sattem Grün. Dann öffnet sich die Tür des Privathauses. Gschwend kommt barfuss unter der Überdachung zwischen den

Gebäuden entgegen, lächelt, streckt die Hand aus und sagt unkompliziert Hallo. Wenig später sitzt er im Wohnzimmer seines gemütlichen Backsteinhauses und erzählt von Safran. Herzlich, bodenständig, unprätentiös – aber ein Mann, der doch von den schönen und guten Dingen angetan ist.

Ein Gärtner und eine ungewöhnliche Idee

«Ich bin Gärtner mit Leib und Seele», sagt Gschwend. Über Jahrzehnte führte er seinen ansehnlichen Gartenbaubetrieb. Auf den Safran stiess er in einem alten Buch über alte und vergessene

Pflanzen. Darin war von Safran die Rede, der früher vermutlich im Rheintal angebaut wurde. «Dann müsste es auch heute noch klappen», sagt sich Gschwend. Der Gedanke liess ihn nicht los. Er recherchierte, begann mit 500 Knollen und wagte danach den Sprung auf 60'000. Nun steht die fünfte Ernte an. «Mich reizte die Herausforderung. Ein Produkt da machen, wo alle fanden, das geht nicht. Und Safran ist einfach fein.» Ein Versuchsanbau im Wallis brachte zusätzliche Erfahrungen. Auch nach fünf Jahren bezeichnet Gschwend sein Projekt als Versuch. «Ich verstehe die Pflanze noch nicht zu 100 Prozent.» Er will



1

herausfinden, wie er grössere Knollen und Blüten erhält, um den Ertrag zu steigern.

Eine kleine Pflanze mit Eigenheiten

Draussen brennt die Sonne auf die Felder. Zwischen dem Mais wirkt Gschwends Safranparzelle unscheinbar. Er zieht einige braune Knollen aus der Erde und begutachtet sie rundum.

Safran sei klein und filigran, aber nicht heikel. Trocken, warm und karg möge er es. «Hier ist der Boden fast zu fett.» Die Knolle, die geblüht hat, stirbt danach ab. Gleichzeitig entstehen zwei bis drei Tochterknollen, meist eine grössere und

zwei kleinere. «Die grössere ist gleich wieder blühfähig.» Safran ist steril und vermehrt sich nur über die Knollen. Mäuse schätzen diese, Schnecken die Blüten. Ansonsten kenne die Kultur kaum Schädlinge.

Was es für guten Safranbau genau brauche? «Fragen Sie mich in zehn Jahren nochmals.» Eine Herausforderung sei, die Knollen so gross zu bekommen, dass sie wieder blühen.

«ICH BIN GÄRTNER MIT LEIB UND SEELE.»

150'000-mal pflücken

Ende Oktober bis Mitte November zeigt sich, wie viel Arbeit in ihr steckt. Die Blüten treiben über Nacht aus. Sobald es tagt, geht es aufs Feld. Sie müssen am nächsten Morgen gepflückt werden, solange die Blüten noch geschlossen sind. Gegen zehn Uhr öffnen sie sich.

Und Safran wächst am Boden. Die Blüten kommen in Kisten und danach auf den Tisch. Dort beginnt die Handarbeit. Mit der Pinzette werden aus jeder Blüte drei rote Stempelfäden gezupft. Bei der letzten Ernte waren es rund 150'000 Blüten, also etwa 450'000 einzelne Fäden. Getrocknet blieben 750 Gramm Safran.

Freunde helfen beim Zupfen. «Wir geben dann ein Glas Wein dazu. Und wir diskutieren über Gott und die Welt.» Bei gutem Wetter trocknen die Fäden ein bis zwei Tage an der Luft. Nicht an der Sonne: «Sie zerstört die ätherischen Öle.» Bei schlechtem Wetter übernimmt ein Trockner die Arbeit.



2

1

Harte Arbeit: Safran heisst bücken, bücken, bücken.

2

Schön, aber erstaunlicherweise wenig heikel: Der Safran.



1



2



22

80 Franken für ein Gramm

Gschwend öffnet ein grosses Konservenglas. Darin liegt Safran für fast 2000 Franken. Erst steigt ein leichter Duft auf, dann wird er unheimlich intensiv – betörend und in einer Stärke, wie sie bei den üblichen kleinen Mengen kaum wahrnehmbar ist.

Rund 80 Franken kostet ein Gramm seines Safrans. Reich werde man damit nicht, sagt Gschwend: Die Produktion sei Handarbeit, während Länder wie Portugal oder Iran mit ganz anderen Lohnkosten produzierten. Bisher habe er jede Ernte vollständig verkauft, hauptsächlich an Privatpersonen. Auch eine Firma

für Pflanzenextrakte kaufe regelmässig. Restaurants gehören nicht zur Kundschaft. «Die wollen mehr Farbe für weniger Geld.»

Die Verpackungen bleiben schlicht: Schachteln aus Recyclingkarton, darum drei Garne im Rot der Safranblüte. Darin stecken blecherne Schraubdosen,

Anzeige

entdecke

MARIN

~ fruchtig, frische Minze, kühle Brise von Rosmarin, leicht herb prickelnd, nicht süss und natürlich frei von Alkohol, wie alle unsere Produkte

troepfel.ch



- 1
Ende Oktober bis Mitte November ist Ernte. Dann muss es schnell gehen.
- 2
Drei Fäden müssen in Handarbeit jeder Blüte entnommen werden.
- 3
Beim Zupfen helfen Freunde – bei einem Glas Wein und Gesprächen über Gott und die Welt.
- 4
Rund 80 Franken kostet ein Gramm Ostschweizer Safran.
- 5
Auch als Firmenpräsente gefragt: Die schicken Dosen von Viktor Gschwend.
- 6
Viktor Gschwend empfiehlt: Fäden zwischen den Fingern verreiben, lauwarmes Wasser, Bouillon oder Wein dazu und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

edler als übliche Gewürzverpackungen. Besonders vor Weihnachten sind die Packungen auch als Firmenpräsente gefragt.

«ICH FINDE DAS SO EIN COOLES PRODUKT.»

«Mein Finger ist der Mörser»

Gschwend verkauft Safran als ganze Fäden. Gemahlener Safran werde oft mit Kurkuma, Kamille oder anderen Stoffen gestreckt. «Das ist wie mit Drogen», sagt Gschwend. Zur Zubereitung zerreibt er die Fäden zwischen den Fingern. «Mein Finger ist der Mörser.» Dann gibt er lauwarmes Wasser, Bouillon oder beim Risotto Weisswein dazu und lässt den Safran zwei bis drei Stunden ziehen. «So bringt man mehr Farbe raus.» 0,1 Gramm, rund 20 Fäden, reichen laut Gschwend für ein Gericht für vier Personen. Bei seiner Paella nimmt er doppelt so viel. «Das darf ich. Der Geschmack ist dann intensiver.» Safran gehört für ihn nicht nur ins Risotto oder in die Paella. Safran-Panna-cotta findet er spannend. Überhaupt möge er die Kombination mit Süsseem.

Die Gärtnerei übergibt Gschwend nun mit Blick auf die Pensionierung. Den Safran will er behalten. Grössere Felder brauche er nicht. «Ich mache es einfach gerne. Ich finde das so ein cooles Produkt.»

dersafran.ch



KÜNDIG FEINKOST

KÜNDIG GIBT DEM GENUSS ZEIT

Mehr als 400 Käsespezialitäten, Fondue aus Rorschach und Caterings mit persönlicher Handschrift: Kündig Feinkost macht aus guten Produkten besondere Genussmomente. Seit der Übernahme 2019 verbindet David Vincze die über hundertjährige Geschichte des Ostschweizer Unternehmens mit neuen Ideen. Sein Anspruch bleibt klar: Qualität braucht Handwerk, Herkunft und Zeit.

Ein aussergewöhnliches Lebensmittel erzählt von seiner Herkunft, von sorgfältiger Verarbeitung und von den Menschen, die es herstellen. Für David Vincze entscheidet das Zusammenspiel dieser Faktoren darüber, was auf den Tisch kommt. «Ein gutes Produkt muss nicht viel erklären. Es muss vor allem überzeugen – mit seinem Charakter, seiner Authentizität und letztlich mit seinem Geschmack.»

Diese Haltung prägt Kündig Feinkost seit der Übernahme durch Vincze im Jahr 2019. Das Unternehmen gehört seit über einem Jahrhundert zur kulinarischen Landschaft der Ostschweiz. Sein Inhaber will dieses Erbe weiterentwickeln: überliefertes Wissen bewahren, eigene Spezialitäten schaffen und Kunden für neue Geschmackserlebnisse gewinnen.

Der Käse bleibt das Herzstück

Effizienz, Preisdruck und industrielle Fertigung bestimmen grosse Teile der Lebensmittelbranche. Zeit, handwerkliches Können und die Eigenständigkeit eines Produkts geraten dabei leicht in den Hintergrund. Kündig Feinkost rückt diese Eigenschaften ins Zentrum. Besonders deutlich wird das beim Käse, der seit jeher das Herzstück des Unternehmens bildet.

Mehr als 400 ausgewählte Käsespezialitäten aus der Schweiz und Europa stehen für die Vielfalt des Sortiments. Ausschlag-

gebend ist für Vincze jedoch die Auswahl. «Wir interessieren uns nicht nur dafür, wie ein Käse schmeckt, sondern auch dafür, wer ihn herstellt, woher die Milch stammt und wie er gereift ist», erklärt er. Entsprechend eng arbeitet das Unternehmen mit traditionellen Käseereien, kleinen Produzenten und erfahrenen Käsemeistern zusammen.

Eine besondere Rolle spielt die Affinage: Durch fachgerechte Lagerung, Pflege und Reifung entwickelt ein Käse seinen Charakter. Dafür braucht es Erfahrung und Geduld. Was später auf der Zunge überzeugt, entsteht oft über Monate. Die Reifung ist damit ein wesentlicher Teil der Qualität, die Kündig seinen Kunden bieten will.

«EIN GUTES PRODUKT MUSS NICHT VIEL ERKLÄREN. ES MUSS VOR ALLEM ÜBERZEUGEN.»

Fondue mit eigener Handschrift

Wie sich Käsehandwerk und neue Genussideen verbinden lassen, zeigen die eigenen Fondue-Kreationen. Sie basieren auf sorgfältig ausgewählten Käsesorten, die teilweise zehn bis fünfzehn Monate gereift sind. Hergestellt werden sie in einer kleinen Manufaktur in Rorschach, in überschaubaren Mengen und mit viel Handarbeit.

Für Vincze zählt dabei vor allem das Ergebnis im Caquelon. «Unser Anspruch ist nicht, das günstigste Fondue anzubieten. Wir möchten eines schaffen, bei dem man den Unterschied tatsächlich



schmeckt.» Die eigenen Kreationen geben dem Unternehmen die Möglichkeit, seine Vorstellung von Qualität unmittelbar umzusetzen: von der Auswahl der Käse bis zum fertigen Produkt.

Beratung macht Lust auf Entdeckungen

Neben Käse umfasst das Angebot Fleisch- und Wurstspezialitäten, Antipasti, Pâtés und weitere Delikatessen. Jedes Produkt soll einen eigenständigen Charakter mitbringen. Wer bei Kündig einkauft, findet deshalb auch Anregungen für die nächste Einladung oder eine Entdeckung für den eigenen Tisch.

Die persönliche Beratung gehört für Vincze zum Einkauf dazu. Fachwissen hilft, Besonderheiten zu erklären und passende Empfehlungen zu geben. Gerade in einer zunehmend digitalisierten Einkaufswelt gewinnen Vertrauen und der direkte Austausch an Gewicht. «Wir wollen unseren Kunden nicht einfach etwas verkaufen. Wir möchten sie für etwas begeistern, das sie vielleicht noch gar nicht kennen.»

«DIE SCHÖNSTEN MOMENTE ENTSTEHEN HÄUFIG DORT, WO MENSCHEN GEMEINSAM AN EINEM TISCH SITZEN.»

Wenn Genuss Menschen zusammenbringt

Bei privaten Festen, Hochzeiten, geschäftlichen Empfängen und Kundenanlässen bringt Kündig Feinkost diese Haltung mit individuell gestalteten Caterings an den Tisch. Hochwertige Produkte, eine kreative Präsentation und persönliche Gastfreundschaft bilden die Grundlage. Das Essen soll zum Anlass passen und Begegnungen ermöglichen.

«Die schönsten Momente entstehen häufig dort, wo Menschen gemeinsam an einem Tisch sitzen, miteinander sprechen, lachen und etwas Gutes geniessen.» Dieser Gedanke prägt auch die Zusammenarbeit mit Unternehmen, Veranstaltern und der gehobenen Gastronomie. Feinkost wird so Teil eines Erlebnisses, das über die Mahlzeit hinaus in Erinnerung bleiben kann.

In der Ostschweiz verwurzelt

Die Wurzeln des Unternehmens liegen in der Ostschweiz, seine kulinarische Neugier reicht über die Region hinaus. Vincze sucht Produkte dort, wo Qualität, authentische Herstellung und verantwortungsbewusstes Handeln zusammenkommen. Langfristige Beziehungen zu Produzenten und Lieferanten sind dafür entscheidend.

Auch Nachhaltigkeit hat für ihn einen konkreten Bezug: Durch den familien-eigenen Demeter-Bauernhof kennt er die Anforderungen verantwortungsvoller Landwirtschaft aus eigener Erfahrung. Dieses Wissen schärft den Blick für die Arbeit hinter einem Lebensmittel und für den sorgsamen Umgang mit dem Produkt.

Für die Zukunft setzt Vincze auf eigene Spezialitäten, neue Genusskonzepte und



David Vincze: «Wir wollen unsere Kunden für etwas begeistern, das sie vielleicht noch gar nicht kennen.»

die Nähe zu Kunden und Partnern. Wachstum allein ist für ihn kein Massstab. «Wir müssen nicht alles anbieten und nicht jedem Trend folgen. Entscheidend ist, dass wir unserer Philosophie treu bleiben, neugierig sind und unsere Kunden immer wieder positiv überraschen.»

kuendigfeinkost.ch





WEIN

AUF EINEN CHLAPF HINTER DIE KATHEDRALE

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER

27

Naturwein ohne Dogmen, Weinbau mit eigenen Regeln: Philipp Grob macht vieles anders – und kann ziemlich genau erklären, warum. Er ist eins mit seinen Lagen, Böden und Trauben und lässt ihnen viel Raum. So entstehen seine «Chlapf»-Weine mit wenig Eingriffen und einer gehörigen Portion Experimentierlust.

Das würde hier kaum jemand vermuten: In einer ehemaligen Schlosserei in der St.Galler Altstadt, gleich hinter der Kathedrale, stehen Tanks und Fässer voller Wein. Hier macht Philipp Grob seinen «Chlapf». Wie kommt einer dazu, hier Wein zu machen? Wir nehmen auf klapprigen Stühlen Platz.

«Das Faszinierende am Weinbau ist: Du hast einmal eine Chance pro Jahr», sagt Grob. Wenn er etwas verpasse oder falsch mache, könne er nicht einfach von vorne beginnen. «Wenn du Bier braust, kannst du am nächsten Tag wieder anfangen. Beim Wein musst du im Rhythmus des Jahres mitgehen.»

Sein Weg zum Wein war nicht vorgezeichnet. «Ich habe Maschinenbau gemacht, in der Gastro gearbeitet, Bartending.» Aufgewachsen sei er in einer Emmentaler Käserei. «Vielleicht kommt von dort das Sensorische.» 2017 bewirtschaftete er im Wallis erstmals eigene Reben. Ein paar hundert Flaschen wurden zur Visitenkarte.

Zurück in St.Gallen suchte Grob nach Rebflächen. 2019 übernahm er einen halben Hektar und absolvierte als Quereinsteiger in Salez eine landwirtschaftliche Ausbildung. «Man muss zuerst in die Szene eintauchen.» Inzwischen sind es viereinhalb Hektaren an mehreren Orten – «eigentlich zu viel für einen».

«Was heisst schon der beste Pinot?»

Am Anfang hatte Grob ein grosses Ziel: «Den besten Pinot Noir machen.» Heute sieht er es anders: «Was heisst schon der beste? Das ist Geschmackssache.» Inzwischen sei ihm das nicht mehr so wichtig. «Ich will meinen Stil haben.»

Obwohl seine Rebberge teils nur wenige Kilometer auseinanderliegen, seien die Pinots alle verschieden. Weil er im Keller

zurückhaltend arbeite, kämen Boden, Mikroklima und Rebstöcke stärker zum Zug. «Ich probiere nicht, im Keller zu homogenisieren. Es soll jedes Jahr so werden, wie es ist.»

«SCHWEFEL NIMMT DEM WEIN VIELLEICHT DAS POTENZIAL, ÜBER SICH HIN-AUSZUWACHSEN.»

Das bedeutet auch, auf das zu reagieren, was die Natur liefert. Im Rebberg müsse er die Trauben probieren und entscheiden, wann er sie hole und welchen Wein er daraus mache. «Wie profitiere ich in einem Jahr von dem, was jetzt hier passiert, indem ich etwas Tolles daraus machen kann?» Als diesen Sommer Hagel eine Parzelle in Rebstein traf, änderte Grob den Plan: Statt Rotwein soll daraus Schaumwein entstehen.

Wein ohne Leitplanken

Was bedeutet Naturwein für ihn? «Für mich ist es ein sehr ehrliches Produkt.



Ich beeinflusse es kaum. Es passiert wie von selbst.» Dahinter stecke auch eine pragmatische Überlegung. «Wenn du keine Kellertechnik vermagst, dann hängt es auch damit zusammen. Und warum nicht eine wilde Gärung, wenn sie super läuft?»

Im Rebberg arbeitet Grob biozertifiziert. Die Pflanzen für seine Tees sammle er teilweise selbst und setze sie als Schutz gegen Pilzbefall ein. Er wolle so wenig Pflanzenschutz wie möglich versprühen. Dafür müsse er Wetter und Rebberge genau kennen. «Du musst mit dem Rebberg eins werden.»

«MEINE VISION IST NICHT, DEN BESTEN WEIN ZU MACHEN, SONDERN SAUBERE WEINE.»

Im Keller setzt Grob auf spontane Gärung, filtriert nicht und gibt keinen Schwefel zu. Vieles geschieht von Hand: Beim Umfüllen stellt er den Tank höher und lässt den Wein mit der Schwerkraft ins Fass fließen. «Das ist alles sehr manuell und dadurch sehr schonend.» Gibt er damit nicht zu viel Kontrolle ab?

Schwefel sei wie eine Leitplanke links und rechts: Er stabilisiere das Risiko. Für Grob begrenzt er aber auch die andere Richtung. Man nehme dem Wein möglicherweise «das Potenzial, über sich hinauszuwachsen». Das sei seine persönliche Entscheidung. Andere könnten ihren Wein machen, wie sie wollten. «Ich mag es einfach so.»

Naturwein ist für ihn allerdings kein Freipass für Fehler. «Meine Vision ist nicht, den besten Wein zu machen, sondern saubere Weine.» Sie sollen gerade nicht jene Fehltöne haben, die Kritiker mit Naturwein verbinden. Ohne Filtration und Schwefel sei das anspruchsvoll.

Pinot, Lage für Lage

Einen Teil seiner Pinot-Noir-Ernte baut er in gebrauchten Barriques aus. Am Buechberg in Thal, nahe beim Bodensee, bewirtschaftet er nur eine kleine Fläche mit Reben aus den 1980er-Jahren. Dar- aus entsteht gerade einmal ein Fass – sein Spitzenprodukt. Grob beschreibt den Pinot als körperreich, würzig und leicht kräuterig.

Anders der Werdenberger vom Rebberg beim Schloss: Der ist rauchig, mit dunklen Pflaumen, schwarzen Kirschen und

einer leichten Salzigkeit. Für Grob macht er richtig Spass zum Essen. Auch die anderen Pinots hätten eine gute Säure und schöne, feine Tannine. «Das macht Spass. Das ist nicht langweilig.»

Doch mit detaillierten Degustationsnotizen kann Grob nur bedingt etwas anfangen. «Das sind halt Momentaufnahmen. Die entwickeln sich ja auch.» Solche Beschreibungen seien manchmal eine Gehilfe, um einen Wein einzuordnen. Von seinen Pinots sei der Werdenberger für ihn wohl der beste Essensbegleiter.

Dass ungeschwefelter Naturwein rasch getrunken werden müsse, weist er zurück. «Der Pinot von 2022 wird zehn Jahre stabil bleiben.» Überhaupt möchte Grob die Diskussion um das Weggelassene nicht zu wichtig nehmen. «Schlussendlich soll der Wein im Vordergrund stehen.»

Eine Flasche «überschäumende Freude»

Dann schenkt Grob einen seiner Pét-Nats ein. Der roséfarbene aus Cabernet Sauvignon ist einer von mehreren, die er produziert. Bei Pét-Nat findet die Gärung teilweise in der Flasche statt. «Man muss den richtigen Moment erwischen.» Das Depot bleibt drin und beeinflusse auch



die Aromatik. Mit rund zehn Volumenprozent sei der Wein «super unkompliziert».

«ICH ERFINDE MICH IMMER WIEDER EIN BISSCHEN NEU. DANN BLEIBT ES SPANNEND.»

Unkompliziert ist nur der Wein, nicht unbedingt der Weg zu ihm. Wer einen Pét-Nat bei Grob will, muss erst einmal wissen, dass es ihn gibt – er wird kaum beworben. Seine Frau erinnere ihn manchmal daran, wieder einmal einen Instagram-Post zu machen. Seine Begeisterung dafür hält sich in Grenzen. Lieber sei ihm, die Leute fänden selbst heraus: «Hey, das ist cool.» Wer einen Pét-Nat will, müsse Grob per Insta oder Telefon kontaktieren.

Wein machen – und ihn verkaufen

Insgesamt verschickt Grob 60 bis 120 Flaschen Wein pro Woche. Er arbeitet mit kleinen Naturweinhändlern zusammen, möchte aber noch stärker in die Gastronomie kommen. «Als Quereinsteiger wird man nicht immer so ganz ernst genommen.»

Verkaufsdruck verspürt er trotzdem nicht. Die Fixkosten seien gering, der Betrieb kommt ohne grosse Mannschaft aus. Grob denkt deshalb nicht in erster Linie an Wachstum. «Ich möchte einige Flächen wieder weitergeben und mich auf zwei, drei Orte konzentrieren.»

Neu bewirtschaftet Grob eine Fläche in Sax unterhalb der Kreuzberge, unter anderem mit Chardonnay und Pinot Blanc. «Da kann ich Neues ausprobieren, darauf freue ich mich.» Eigentlich erfinde er sich jedes Jahr ein bisschen neu. «So bleibt es spannend.»

PS: Der Buechberger aus Thal kam Tage später bei einem Essen in privater Runde auf den Tisch. Naturwein? Ja – aber oho. Pinot Noir? Ja, auch – aber mit ungewöhnlich viel Charakter und Tiefe. Ein Wein, den man unbedenklich in gediegener Runde serviert – und der sicherlich positiv überrascht.

chlapf.com



1

Vom neuen Rebberg in Sax verspricht sich Weinbauer Philipp Grob viel.

2

«Naturwein ist kein Freipass für Fehler», sagt Grob.

3

Eins mit dem Rebberg werden – für den Naturweibauer ein Gebot.

4

Jeder Rebberg liefert seinen eigenen Pinot Noir.

5

Pét-Nat: Trendgetränk für Liebhaber – perlend, ehrlich, frisch. Grob macht verschiedene davon. Verkauf auf Anfrage.

5



FLEISCH

VOM RAREN GENUSS DES ALPSTEIN- KANINCHENS

TEXT: PASCAL TSCHAMPER
BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER, UNSPLASH

Zartes Fleisch, feine Fasern, exquisiter Geschmack: Das Alpstein-Kaninchen ist nichts für die Masse. Zum Glück. Bei Appenzeller Fleisch wachsen die Tiere länger, kommen aus kleinen regionalen Beständen und werden von Hand verarbeitet. Ein kulinarisches Kleinod, von dem es manchmal schlicht keines mehr gibt.



Zehn bis fünfzehn Kaninchen kommen pro Woche in die Metzgerei von Philipp Fässler. Rund 20 bis 26 Kilogramm Fleisch sind das – verschwindend wenig neben den 10 bis 15 Tonnen, die Appenzeller Fleisch an zwei Schlachttagen pro Woche verarbeitet. «Das Kaninchen ist ein Nischenprodukt», sagt Fässler. «Aber eines, das mir Spass macht.» Das gilt für die ganze Schweiz: Gerade einmal 80 Gramm Kaninchen- und Hasenfleisch pro Kopf kamen 2025 auf den Markt. Nur knapp 40 Prozent davon stammten aus dem Inland.

Das Alpstein-Kaninchen gehört zu den ersten Labels, die der Metzger selbst aufbaute. Schweine- und Rindfleisch gebe es überall. Er suchte deshalb gezielt nach Produkten, die zum Appenzellerland passen und den Betrieb abheben.

Klein statt Masse

Vor rund 15 Jahren versuchte Fässler mit landwirtschaftlichen Beratern, die

Kaninchenhaltung als zusätzliches Standbein für Bauern aufzubauen. Doch im Musterstall zeigte sich, wie anspruchsvoll die Tiere sind: empfindlich bei Wasser und Futter, hoher Krankheitsdruck, viel Betreuung. Grössere Bestände setzten sich nicht durch. Heute liefern vor allem kleinere Produzenten, etwa Pensionäre oder junge Bauern mit überschaubaren Beständen. Viele kennt Fässler seit Jahren und hält bewusst an dieser kleinräumigen Struktur fest. Nach 15 bis 20 Wochen erreichen die von ihm bevorzugten Tiere rund vier Kilogramm Lebendgewicht und zwei bis zweieinhalb Kilogramm Schlachtgewicht.

Kurze Wege bis zur Theke

Die Kaninchen kommen in betriebs-eigenen Transportboxen an und warten höchstens eine Stunde. «Stress beeinflusst jedes Schlachttier», sagt Fässler. Geschlachtet und zerlegt wird im eigenen Betrieb, rund 90 Prozent der Kaninchen beint er aus. So kann



1



3



2

1

Kaninchen – ein Festessen für Kenner.

2

Appenzeller Fleisch und Feinkost macht auch exquisite Würste aus Kaninchen.

3

Bei frischen Appenzeller Kaninchen gilt: Es hat, solange es hat. Zum Glück gibt's auch Eingemachtes.

4

Philipp Fässler: Die Region als Versprechen.

Fässler jedes Tier nach Alter, Ausmastgrad und Fleischqualität beurteilen und verwenden. Entscheidend ist, möglichst das ganze Tier zu nutzen.

Was die Region hergibt

Fehlen Tiere oder einzelne Stücke, kauft Fässler keine Kaninchen anderer Herkunft dazu. Nach Ostern blieb das Angebot deshalb schon einmal mehrere Wochen leer. Für ihn gehört diese Begrenzung zum Versprechen eines regionalen Labels.

Die Nachfrage bewegt sich seit Jahren auf kleinem, konstantem Niveau. Abnehmer sind die eigenen Fachgeschäfte und die regionale Gastronomie, die das Fleisch etwa für Ravioli oder Terrinen verwendet. Privat kaufen vor allem Kenner Kaninchen. «Die wissen, wie man Kaninchen zubereitet», sagt Fässler. Er selbst

mag es klassisch: mit viel Gemüse und Sauce langsam geschmort.

Vom ganzen Tier

Frisch gibt es Schlegel mit oder ohne Knochen, Rückenfilet und Ragout. Kleinere Abschnitte und Fleisch von Muttertieren verarbeitet Appenzeller Fleisch zu Kaninchen-Bauernschübli oder Fleischkäse. Festtagsspezialitäten sind leicht angesalzene, kalt geräucherte Rückenfilet und Kaninchenpastete mit einem in Lauch eingepackten Rückenfilet. Verarbeitet wird, was das Tier hergibt; zusätzliche Rückenfilets kauft der Betrieb nicht zu.

appenzellerfleisch.ch



4

TERRE DIVERSE

BRAUCHT DIE WELT NOCH EINEN WEINHÄNDLER?

Der Weinmarkt ist gross, die Auswahl beinahe grenzenlos. Braucht es da wirklich noch einen weiteren Wein-händler? Samuel Wüst und Urs Ribi sind überzeugt davon. Im Gespräch erklären die beiden Geschäftsführer von Terre Diverse, weshalb die Weinwelt auf sie gewartet hat.

Weinhändler gibt es viele – warum braucht es Terre Diverse?

Wir wundern uns schon lange darüber, wie oft auf dem Weinmarkt richtig schlechte Qualität zu erstaunlich hohen Preisen verkauft wird. Das machen wir anders: Wir suchen konsequent nach Weinen, die qualitativ überzeugen und ihren Preis absolut wert sind. Durch den direkten Kontakt zu unseren Produzenten können wir fair kalkulieren und bekommen viele schöne Spezialitäten. Am Ende soll der Kunde für guten Wein bezahlen – und nicht für eine aufgeblähte Marge oder einen überhüpften Brand.

Was unterscheidet euch von anderen Weinhändlern?

Was wir verkaufen, trinken wir auch sehr gerne selbst. Hinzu kommen viel Liebe zum Produkt und der persönliche Kontakt zu den Produzenten wie auch zu unseren Kunden. Wir kennen viele unserer Winzer seit Jahren, besuchen sie regelmässig und verkosten gemeinsam mit ihnen. Diese Beziehungen sind ein sehr wichtiger Teil von Terre Diverse und wir pflegen sie intensiv.

Was macht euer Sortiment besonders?

Wir führen renommierte Weingüter und Raritäten, suchen aber genauso nach Produzenten, die noch nicht jeder kennt. Entscheidend ist nicht der Name auf der Flasche. Ein Wein muss uns überzeugen – geschmacklich, qualitativ und auch in seinem Preis-Leistungs-Verhältnis.

So stehen bekannte Namen wie Soldera, Il Marroneto, Armand Rousseau oder Valentini neben spannenden Entdeckungen aus Italien, Frankreich und der Schweiz. Hinzu kommen ausgewählte Spirituosen, vom Limoncello über Gin bis zu Mezcal. Auch Grossflaschen können wir in einer beeindruckenden Breite und Tiefe anbieten.

Welche Rolle spielt eure Erfahrung?

Wir bringen jahrzehntelange Erfahrung aus Gastronomie, Weinhandel und Unternehmertum zusammen. Gerade in der Gastronomie geht es nicht einfach darum, einen «guten Wein» zu finden. Er muss zur Küche, zur Weinkarte, zum Preisniveau und zu den Gästen passen. Dieses Verständnis fliesst in unsere Beratung ein. Dadurch kennen wir nicht nur die Produzentenseite, sondern verstehen auch, was Gastronomen, Fachhändler und private Weinliebhaber brauchen.

Ihr beliefert also nicht nur Restaurants?

Nein. Unsere Kundschaft ist sehr unterschiedlich. Wir arbeiten mit Gastronomen und Fachhändlern zusammen, beliefern aber genauso private Genieser. Uns gefällt genau diese Vielfalt. Jemand sucht vielleicht einen unkomplizierten Wein für einen Abend mit Freunden, jemand anderes eine Rarität für den Keller und ein Gastronom möchte seine Weinkarte neu ausrichten. Für uns sind alle Anliegen spannend.

Wie sieht die Zukunft des Weins aus?

Wir glauben, dass bewusster Genuss wichtiger wird. Weniger trinken, dafür mehr Qualität: Menschen möchten wissen, was sie trinken, woher ein Wein kommt und wer dahintersteht. Kurze Wege und persönliche Kontakte – zu Produzenten wie auch zu Kunden – gewinnen dabei an Bedeutung. Gleichzeitig werden



hochwertige alkoholfreie Alternativen wichtiger.

Was soll man mit Terre Diverse verbinden?

Gute Weine, faire Preise und persönlichen Kontakt. Wir möchten kein anonymen Weinhandel sein. Wer zu uns kommt, spricht mit Menschen, die das Sortiment kennen und nur empfehlen, wovon sie selbst überzeugt sind. Zudem freuen wir uns immer, mit Interessenten und Kunden Weine persönlich zu verkosten. Denn Wein muss man schmecken, bevor man ihn versteht. Und am Ende ist selbst der beste Wein nur so gut wie die Gesellschaft, in der man ihn genießt.

terrediverse.ch
071 521 31 00



GASTRONOMIE

LUST AUF THEMENWECHSEL

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER, zVg

34

Punkte, Sterne, Awards: Das Soleil d'Or machte in kürzester Zeit Furore. Kein Wunder, Benjamin Geisser und sein junges Team beherrschen ihr Kunsthandwerk richtig gut. Sie verbinden französische Präzision mit regionalen Produkten und Ideen aus aller Welt – und entwickeln in St.Gallen eine Küche, an die man sich erinnert.

Benjamin Geisser, woran erkennt man ein Gericht von Ihnen?

Wir arbeiten kräuterfokussiert, die Gerichte sollen frisch wirken, etwa mit Säurespiel, und präzise angerichtet sein. Unsere Küche ist weltoffen, das Handwerk basiert auf der französischen Küche. Wir verwenden wenig Kohlenhydrate. Brot und Butter ist der einzige kohlenhydratlastige Gang. Der Gast soll nach einem langen Dinner nicht übersättigt hinausgehen, sondern sich wohlfühlen.

Woher kommt diese Handschrift?

Im Dolder Grand lernte ich viele Bereiche kennen. In der Patisserie arbeitete ich bei Christian Hümb's. Von ihm nahm ich we-

niger Rezepte mit als seine Art, an Dinge heranzugehen, und seinen Anrichtestil. Heiko Nieder ist mein grösstes Kochvorbild: Kräuter, Auge fürs Detail, präzise «Pinzettenküche». Danach ging ich nach Sylt in den Söl'ring Hof zu Johannes King und Jan-Philipp Berner. Dort lernte ich konsequente Saisonalität und Regionalität kennen, den eigenen Garten, das Sammeln von Kräutern. Im KAI3 bei Felix Gabel kam mit seiner Nordic-Fusion-Küche die internationale Komponente dazu. So entstand meine Küche.

Sie kochen weltoffen und regional. Kein Widerspruch?

Nein! Ein eingeflogenes Wagyu ist für mich nicht der Massstab für Luxus. Das kann genauso ein Appenzeller Lamm sein. Wir hatten Ramen im Menü: international, aber Wachtelei, Mehl und Schweineknöchel kamen aus der Region. Für ein Gericht mit Shiso fanden wir jemanden in St.Gallen, der uns die Kresse anbaute. So verbinden wir internationale Ideen mit Produkten von hier. Vieles sammeln und verarbeiten wir selbst. Holunderblüten, Kräuter oder Fichten-

sprossen legen wir ein oder fermentieren sie als Vorrat fürs ganze Jahr. Auch an der Bar machen wir viel selbst, bis hin zu aromatisierten Spirituosen.

«EIN ÜBERTHEMA GIBT DEM MENÜ EINEN ROTEN FADEN UND SPRICHT DEN GAST INTELLEKTUELL AN.»

Vier- bis fünfmal jährlich wechseln Sie Menü und Thema. Warum braucht gutes Essen ein Thema?

Weil mehr hängen bleiben soll als die Erinnerung, gut gegessen zu haben. Wenn ich selbst in einem Restaurant war, weiss ich später vielleicht noch: Es war ein toller Abend. Ein Überthema gibt dem Menü einen roten Faden und spricht den Gast intellektuell an. Wir hatten etwa «Schweizer Höhenmeter», ein Gemäldemenü oder «In 80 Tagen um die Welt». Aktuell ist es Street Food. Das Thema soll das Menü zusammenhalten und in Erinnerung bleiben.



H
SOLEIL D'OR





Wie entsteht ein solches Menü?

Küche und Service überlegen gemeinsam, welches Thema zur Saison passt. Alle bringen Vorschläge ein. Dann lassen wir sie zwei, drei Tage sacken und stimmen ab. Steht das Thema, schreiben wir eine Produktpalette auf. Für «Purismus», unser Menü ab November, etwa Topinambur, Schwarzwurzel, Preiselbeeren, Spitzkohl, Maroni, Bratäpfel, Magenbrot, Blutwurst, Pilze, Hopfen, Bittersalate, Kalbskopf, Rande, Nüsse, Fichte, Kiefer, Heu, Kohlrabi, Knollensellerie, Steckrüben und Heidelbeeren. Dann kombinieren wir: Was passt zusammen, was können wir weglassen, wie lässt sich ein

Produkt inszenieren? Beim «Purismus» arbeiten wir mit maximal drei Komponenten, dafür bauen wir sie stärker aus. Im Hauptgang geht es Richtung Rind, Randen und Wildkräuter, beim Dessert um Haselnuss.

Demokratie klingt für eine Sterneküche ungewöhnlich.

Wir haben eine flache Hierarchie. Manchmal muss ich sagen: So geht es nicht. Am Ende trage ich als Küchenchef und Geschäftsführer die Verantwortung. Aber ich habe erlebt, wie motivierend es ist, eigene Ideen einzubringen und mitzugestalten, statt Vorgaben zu erhalten. Das

möchte ich weitergeben. Unser Altersdurchschnitt liegt bei etwa 24 Jahren. Viele kenne ich aus früheren Betrieben, einige kamen für das Soleil d'Or aus dem Ausland in die Schweiz. Vor dem Abend-service essen wir täglich gemeinsam. Teammomente sind wichtig.

Für Sie war das Soleil d'Or der erste Job als Küchenchef und Geschäftsführer. Wie gross war der Schritt?

Sehr gross! Vom Mitarbeiter zum Arbeitgeber und Chef, da musste ich hineinwachsen. Entscheidend sind gute Leute, die einen unterstützen. Das hatte ich von Anfang an. Schön finde ich, die Entwick-



Trotzdem ändern wir unsere Arbeit nicht wegen eines Sterns oder irgendwelcher Punkte. Entscheidend bleibt das Erlebnis des Gastes. Wir wollen uns weiterentwickeln. Ich vergleiche es mit Olympia: Hat man Bronze gewonnen, versucht man irgendwann Silber zu holen.

«HAT MAN BRONZE GEWONNEN, VERSUCHT MAN IRGENDWANN SILBER ZU HOLEN.»

Heisst Silber: der zweite Stern?

Zuerst wollen wir unseren Stern halten. Kommt ein zweiter dazu, sage ich nicht Nein. Aber wir haben genug zu tun. Wir optimieren ständig. Sobald man mit verschlossenen Augen durch Restaurant oder Küche läuft und nicht mehr sieht, was besser oder schöner werden könnte, geht es bergab. Dieser Prozess hört nie auf.

Und wohin soll er langfristig führen?

Wir wollen das Soleil d'Or weiter aufbauen und bekannter machen. Langfristig könnte ich mir ein zweites Restaurant mit demselben Konzept an einem anderen Ort vorstellen. Das ist aber noch weit weg. Vieles kommt anders als geplant. Eigentlich wollte ich länger durch die Welt ziehen und Erfahrungen sammeln. Dass ich so früh Küchenchef und Geschäftsführer eines eigenen Restaurants werde, hätte ich nicht gedacht. Deshalb schauen wir, was kommt.

restaurant-soleildor.ch



Im Soleil d'Or kommt möglichst viel aus eigener Hand. Das Team sammelt Kräuter, Holunderblüten und Fichtensprossen, legt ein und fermentiert. Auch an der Bar wird experimentiert: Spirituosen werden etwa mit gerösteten Haselnüssen aromatisiert. So entstehen aus regionalen und saisonalen Zutaten eigene Vorräte und Aromen.

37

lung von Mitarbeitenden zu begleiten. Wenn jemand aus dem Team an einem Wettbewerb teilnimmt, ins Finale kommt und eigene Ziele erreicht, freut mich das enorm.

Dann kam im ersten Jahr der Michelin-Stern. Was hat das verändert?

Nach aussen viel, nach innen wenig. Der Stern und andere Auszeichnungen erhöhten unsere Bekanntheit. Anfangs brauchte es Zeit, bis sich in St.Gallen herumsprach, was wir hier machen. Wir haben wenig Laufkundschaft. Der Stern gab uns einen grossen Schub, für mich ging ein Kindheitstraum in Erfüllung.



TURM KAFFEE ST.GALLEN

KAFFEE BEWEGT
MENSCHEN

Zwanzig Jahre Coffee-Business, eine Leidenschaft: Genuss. Roger Bähler hat die älteste Kaffeerösterei der Schweiz, Turm Kaffee in St.Gallen, mit seiner Crew zu einer modernen Genussmanufaktur geformt. Die Barista Academics in St.Gallen, Schlieren und München strahlen über die Landesgrenzen hinaus. Am Hauptsitz verdoppelt Turm Kaffee sein Werk.

Wer verstehen will, wie Turm Kaffee tickt, begleitet Roger Bähler durch einen Arbeitstag. Der Geschäftsführer trägt mehrere Hüte: vom Einkauf im Ursprungsland über die Degustation mit den Röstmeistern bis zum Kurs in der Barista Academy. Seit 20 Jahren ist Bähler im Coffee-Business zu Hause. 1761 als Kolonialwarengeschäft an der St.Galler Turmgasse gegründet, ist Turm

Kaffee in 265 Jahren zur Genussmanufaktur mit Academics gereift. Bählers Philosophie: Genuss entsteht, wo Handwerk auf Menschen trifft. Und wenn er über das Unternehmen spricht, sagt er selten «ich». Er sagt «wir».

«Tradition allein füllt keine Tasse»

Was Turm Kaffee heute ist, versteht Bähler als Gemeinschaftswerk. Den Einkauf behält er selbst in der Hand und pflegt die Partnerschaften mit Produzenten in Äthiopien, Kolumbien, Brasilien und Kenia persönlich, mit Fokus auf Bio- und Fairtrade-Linien. Röstmeister prüfen jede Charge in St.Gallen. Kaffee-Sommeliers, SCA-zertifizierte Trainer und Servicetechniker begleiten den Kaffee bis in Hotellerie, Gastronomie, Gesundheitsbetriebe und Büros. Diese Kette hat das Traditionshaus im Schweizer Markt profiliert. 2020 und 2026 wurde Turm Kaffee als «Röster des Jahres» ausgezeichnet.

Gerade in Gastronomie und Arbeitswelt liegt darin ungenutztes Potenzial: Im Restaurant entscheidet die letzte Tasse über den Gesamteindruck, im Büro über die Qualität der Pause. Wachstum entsteht nicht über den tiefsten Einkaufspreis, sondern durch Kompetenz entlang der gesamten Kette. Eine bessere Bohne und geschulte Mitarbeiter kosten mehr. Doch wer den Unterschied schmeckt, kommt wieder. So wird Kaffee zum rentablen Kartenposten und zur klugen Investition im Büro.

«ERFOLG IM KAFFEEMARKT IST KEIN ZUFALL. ER ENTSTEHT, WENN PROFIS JEDE TASSE BEGLEITEN: VOM EINKAUF IM URSPRUNGSLAND BIS ZUM SERVICE IM BETRIEB.»



Turm Kaffee in Kürze

- 1761 in St.Gallen gegründet: älteste Kaffeerösterei der Schweiz
- «Röster des Jahres» des Crema-Magazins 2020 und 2026
- Rohkaffee aus langjährigen Partnerschaften sowie Bio- und Fairtrade-Linien
- Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Gesundheitswesen und Arbeitswelt
- Werksverdoppelung in St.Gallen: Inbetriebnahme im Frühjahr 2027
- Drei Barista Academics mit rund 2500 Teilnehmern pro Jahr



«Begeisterung kann man lernen»

Wie ansteckend diese Haltung ist, zeigen die Barista Academics in St.Gallen, Schlieren und München. Rund 2500 Personen stehen dort jährlich an der Maschine, vom Latte-Art-Kurs über das SCA-Zertifikat bis zur Ausbildung zum Kaffee-Sommelier. Alle Standorte sind von der Specialty Coffee Association als Premier Training Campus ausgezeichnet.

Die Academics tragen die Expansion: seit 1998 in Deutschland, seit 2023 mit Academy und Tagescafé in München und seit 2024 mit eigener Gesellschaft in Österreich. Unternehmen nutzen sie zudem für Teamevents: gemeinsam rösten, degustieren und verstehen, was eine perfekte Tasse ausmacht.

«ICH HABE AUFGEHÖRT, FACHKRÄFTE ZU REKRUTIEREN. WIR SUCHEN MENSCHEN, DIE MIT SEHNSUCHT UND DISZIPLIN EINER ARBEIT MIT TÄGLICHER FREUDE NACHGEHEN WOLLEN. GENAU DIESE MENSCHEN BILDEN WIR ZU FACHKRÄFTEN AUS.»

«Wir suchen Menschen mit Sehnsucht und Disziplin»

Dass Fachkräfte nicht vom Himmel fallen, weiss Bähler aus zwei Jahrzehnten Branchenerfahrung. Er engagiert sich in Branchenverbänden und fördert junge Talente an den höheren eidgenössischen

Berufsprüfungen. Seine Überzeugung: «Wir dürfen nicht erwarten, dass der Markt für uns Fachkräfte ausbildet. Das übernehmen wir selbst und investieren in zukünftige Profis.» Deshalb hat Bähler die Logik der Personalsuche umgekehrt.

«Wir verdoppeln, mitten in St.Gallen»

Turm Kaffee wächst nicht auf Vorrat, sondern entlang der Nachfrage. Der jüngste Schritt ist der grösste: Am Hauptsitz verdoppelt das Unternehmen sein Werk. Nach dem Spatenstich 2025 soll die modernisierte Produktion im Frühjahr 2027 in Betrieb gehen. Sie bringt mehr Kapazität, effizientere Abläufe und eine präzisere Qualitätssicherung.

Die Inhaberkategorie investiert, obwohl sich Rohkaffee innert dreier Jahre um bis zu 75 Prozent verteuert hat und viele Unternehmen sparen. Für Bähler ist dies ein Bekenntnis zu St.Gallen, zur Ostschweiz und zu den Menschen, die hier arbeiten.

«Die Kaffeepause ist Chefsache»

Warum geht das Entscheidungsträger etwas an? Weil die Kaffeepause laut Bähler der meistunterschatzte Ort im Unternehmen ist. An der Maschine treffen sich Abteilungen, die sonst nur E-Mails austauschen. Hier entstehen Gespräche, die Zusammenarbeit tragen, und hier zeigt sich Wertschätzung: nicht im Leitbild, sondern in der Tasse. Wer diesem Moment Qualität gibt, investiert in Zufriedenheit und Mitarbeiterbindung: eine kleine Position im Budget und eine grosse im Betriebsklima.

Wer an einem Teamevent in der Academy eine perfekte Tasse selbst gebrüht hat, trinkt Kaffee anders. Und versteht, warum bei Turm Kaffee die Menschen im Vordergrund stehen: in der Rösterei, im Kurslokal und an jedem Arbeitsplatz.

«DIE KAFFEPAUSE IST DIE GÜNSTIGSTE INVESTITION IN UNTERNEHMENSKULTUR, DIE ES GIBT. MAN MUSS SIE NUR ERNST NEHMEN.»

Erleben statt erklären

Ob perfekter Kaffee am Arbeitsplatz oder ein Teamevent in der Barista Academy in St.Gallen, Schlieren oder München: Roger Bähler und sein Team beraten persönlich.

Turm Handels AG
Martinsbruggstrasse 90
9016 St. Gallen
turmkafee.ch



PRALINÉ SCHERRER

WO SCHOKOLADE IHREN EIGENEN KOPF HAT

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER, zVg







Sie werden liebevoll gerührt, überzogen, bemalt, gestempelt – um genüsslich vernascht zu werden. Bei Praliné Scherrer führen flinke Hände ein traditionsreiches St.Galler Handwerk weiter. Vittoria Kreis und ihre Tochter Romina Hengartner zeigen, warum gute Pralinés Frische, Fingerspitzengefühl und immer wieder neue Ideen brauchen.

Schon beim Betreten der Produktionsräume von Praliné Scherrer in St.Gallen-Winkeln liegt der feine Duft von Schokolade in der Luft. Überraschend kühl ist es hier: 18 bis 20 Grad braucht die Schokolade für die Verarbeitung – gelagert wird sie bei 18 Grad. An den langen Arbeitsflächen herrscht konzentrierte Betriebsamkeit. Mitarbeiterinnen in weisser Arbeitskleidung und Haarnetzen arbeiten an verschiedenen Stationen. Auf hohen Wagen stehen Bleche mit glänzenden Pralinés. Flinke Hände greifen, verzieren, ordnen. «Schokolade ist launisch», sagt Vittoria Kreis, Chefin des Familienbetriebs, während sie durch die Produktion führt. «Die Temperaturen sind das A und O.»

Reihe für Reihe verschwinden kleine Kugeln unter einem seidig glänzenden Strom aus Schokolade und tauchen Sekunden später frisch überzogen wieder auf. Dann übernehmen wieder die Hände der Angestellten. Für einen Firmenkunden erhalten sie noch dessen Logo-Stempel. Ab 300 Stück entstehen eigene Pralinés, dazu Schachteln, Siegel oder Holzkisten mit individuellem Branding. Für einen Kunden produzierte das Team schon 15'000 Truffes für Weihnachten.

«SCHOKOLADE HAT VIEL MIT EMOTIONEN UND DER EIGENEN GESCHICHTE ZU TUN.»

Qualität, Emotionen und Geschichte

Maschinen helfen, doch Handarbeit prägt die Produktion mit ausgebildeten Fachkräften und zwei Lernenden. Fingerspitzengefühl zeigt sich beim Überziehen, Bemalen, Stempeln oder Verzieren. Der Glanz muss stimmen, kleine Tröpfchen können das Erscheinungsbild verändern. «Es macht Spass, schöne Sachen zu machen», sagt Kreis.

Rund 7,5 Tonnen Schokolade verarbeitet Praliné Scherrer im Jahr, 140 verschiedene Pralinés umfasst das Sortiment. Hinter dem traditionsreichen Geschäft in der Altstadt vermuten viele einen kleinen Betrieb. Tatsächlich beschäftigt Praliné Scherrer 18 Mitarbeiter.

Beim Rohstoff macht Kreis keine Kompromisse: Scherrer arbeitet mit Frischrohstoffen, darunter Vollrahm aus Rorschach, und Schokolade von Max Felchlin im Kanton Schwyz. Entscheidend seien hochwertige Rohstoffe, die Machart – und letztlich der erste Geschmacksmoment. Die Frische setzt Grenzen: Innerhalb von rund vier Wochen sollten sie gegessen sein. «Schokolade hat viel mit Emotionen und der eigenen Geschichte zu tun», sagt Kreis.

Tradition verträgt neue Ideen

Zweimal im Januar reserviert das Team sogenannte «Innovation Days». Dann ruht das Tagesgeschäft in der Produktion, Ideen werden ausprobiert und die besten weiterentwickelt. Ein Zimttrüffel etwa geht auf die Idee einer Verkäuferin zurück. Bei veganen Pralinés war Kreis zunächst skeptisch. Inzwischen verkaufen sich die Kreationen auf Cashewnuss-



- 1
Schokolade-Traum – ein glänzender Strom mit duftendem Kakao.
- 2
Bei Scherrer setzt man auf Handarbeit.
- 3
Weiss, braun, schwarz – Pralinés für jeden Geschmack.
- 4
Die Chefin prüft: Vittoria Kreis in der Produktion.
- 5
Bei Scherrer arbeiten ausgebildete Vollprofis.
- 6
Jedes Praliné ein kleines Kunstwerk.
- 7
Der traditionelle Laden befindet sich in der St.Galler Altstadt.

43

basis gut – auch an Menschen, die sich nicht vegan ernähren. Neben Klassikern mit Scherrer-Originalrezepten finden so Matcha-Himbeer-Pralinés und Monatskreationen ihren Platz.

«WIR WOLLEN GROSSZÜGIG SEIN UND MIT DEM GAUMEN ÜBERZEUGEN.»

Beim Besuch gibt Kreis einen Blick hinter die Kulissen der nächsten Neuheit: einer Madagaskar-Kollektion, die in Kürze auf den Markt kommt. Die Inspiration brachte sie von einer vierwöchigen Reise durch Madagaskar mit. Vanille, Pfeffer, Hibiskus und Zimt spielen darin eine Rolle. Auf Vanilleplantagen erlebte Kreis, welcher Aufwand hinter dem Gewürz steckt. Auch die Verpackung erzählt diese Geschichte: Die Deckel der Schachteln wurden in Madagaskar von Künstlern von Hand bemalt. Wie die neuen Kreationen schmecken, wird sich bald zeigen – gespannt darauf darf man nach diesem Blick hinter die Kulissen sein. Bewahren und Erneuern prägen auch die

Geschichte des Hauses. Kreis übernahm Praliné Scherrer 2008 als Quereinsteigerin aus dem Marketing. Die bestehenden Produkte machte sie zum Fundament, modernisierte Auftritt und Verpackungen und ergänzte die Klassiker laufend mit Neuem. Das Grundsortiment von Scherrer blieb erhalten.





Tagen.
Geniessen.
Übernachten.

Hotel von Rotz AG
Industriestrasse 29
9552 Bronschhofen

Telefon +41 71 913 30 70
hotel@vonrotz.ch

hotel-vonrotz.ch

HOTEL
von Rotz



Ein paar Kilometer – und eine andere Welt

Einige Kilometer von Winkeln entfernt zeigt sich die andere Seite. Laden und Café liegen mitten in der St.Galler Altstadt, an bester Lage mit Blick auf die Kathedrale. Hinter der gläsernen Theke stehen Pralines und Geschenkboxen. Hier hat Romina Hengartner das Sagen. Die Tochter von Vittoria Kreis half schon während ihrer KV-Lehre an Samstagen, Weihnachten und Ostern mit. Nach einer Weltreise stieg sie 2015 ganz ein. Heute kümmert sie sich um Tagesgeschäft,

«DIE MENSCHEN GÖNNTEN SICH LIEBER WENIGER, DAFÜR BEWUSST GUTE SCHOKOLADE.»

Buchhaltung, Website und Social Media; der Laden ist ihr Reich.

Rund die Hälfte des Umsatzes läuft über den Laden. Viele Kundinnen und Kunden suchen Geschenke, Reisende nehmen ein Stück St.Gallen mit nach Hause. Hengartner beobachtet einen Wandel: Die Menschen gönnten sich lieber weniger, dafür bewusst gute Schokolade. «So rei-

che ich nach dem Essen manchmal ein Zwölferschächtelchen in die Runde – ein oder zwei Pralines pro Person statt eines Desserts.»

«DIE SCHERRER BAUMNUSS MIT GEBRANNTEN MANDELN IST EIN KLASSIKER.»

Im Sommer, wenn weniger Schokolade verkauft wird, bringen Kaffee, Kuchen und Glacés Beschäftigung. Morgens kommen Gäste auf Kaffee und Gipfeli; an Ostern und Weihnachten schliesst die Familie den Cafébetrieb zeitweise, damit sich das Team ganz auf Geschenke und Beratung konzentrieren kann.

Trotz Onlineshop und wachsendem Firmengeschäft will die Familie keine weiteren Filialen. «Wir sind St.Galler mit einem Laden», sagt Kreis. Was man überall kaufen könne, verliere einen Teil seines Reizes. Wachstum sucht Scherrer deshalb vor allem bei Geschäftskunden und online.

Im Laden setzt die Familie bis heute auf eine einfache Form der Werbung. Wer

hereinkommt, bekommt etwas zum Probieren. Hengartner beschreibt die Philosophie denkbar einfach: grosszügig sein und mit dem Gaumen überzeugen. Und welches Praliné sollte jemand zuerst kosten, der Scherrer noch gar nicht kennt? Kreis muss nicht lange überlegen: die Scherrer Baumnuss, ein Klassiker mit gebrannten Mandeln.

praline-scherrer.ch



In Kürze kommt die Madagaskar-Kollektion in den Verkauf.

Vanille, Pfeffer, Hibiskus und Zimt spielen darin eine Rolle.

Die Inspiration brachte Vittoria Kreis von einer Reise durch die Insel mit.

LANDHAUS RHEINECK

ZWISCHEN PATINA UND PRÄZISION

46

Seit Sommer 2024 führt Lino Cresta das Restaurant Landhaus in Rheineck. Seine Küche zeigt eine Präzision und Eigenständigkeit, die sich längst herumgesprochen hat. Das Haus blickt auf mehr als vier Jahrhunderte Geschichte zurück. Wie sie weitergeht? Cresta macht ziemlich Lust auf die Fortsetzung.

Lino Cresta wirkt ruhig und zurückhaltend. In der Küche zeigt er eine andere Seite: Da verändert der junge Küchenchef Texturen, experimentiert mit Formen, Farben und Temperaturen, setzt Kräuter

und Blüten als gezielte Akzente und nutzt Saucen, um die einzelnen Komponenten zusammenzuführen. Die bodenständige Kartoffel schichtet er fein und macht sie zur Basis für ein filigranes Geflecht aus Spargel, Radieschen und Kräutern. Dem kräftigen Rindsfilet stellt Cresta damit etwas Leichtes entgegen. Ein gekonntes Spiel mit Gegensätzen. Dahinter steckt präzises Handwerk. Und ein Koch, der ziemlich genau weiss, was er mit einem Produkt machen will. Ist es diese Selbstverständlichkeit, die vergessen lässt, wie viel Arbeit dahintersteckt, und seine Gerichte so leicht wirken lässt?

Ein ziemlich gutes Gegenüber

Etwas mehr als zwei Jahre kocht Cresta im Landhaus oberhalb von Rheineck. Das Haus, dessen Geschichte mehr als vier Jahrhunderte zurückreicht, muss ebenfalls wenig erklären, um Eindruck zu hinterlassen. Die schweren Balken, alten Holzwände und Dielen wirken wie der kraftvolle Gegenpart zu Crestas filigranen Gerichten. Und während sich vor den Fenstern der Blick Richtung Bodensee öffnet, verbindet sich hier, was zusammengehört: ein junger Koch, der drauf und dran ist, sich mit seiner Handschrift an die Spitze zu kochen, und ein Haus, das seine längst gefunden hat.





Bewahren – und weiterdenken

Der Kernbau des Landhauses in Rheineck reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Das verbaute Holz wurde zwischen 1579 und 1582 gefällt, und möglicherweise schenkte man bereits damals in seinen Räumen aus. Seither haben Generationen das Anwesen bewohnt, erweitert und verändert. Aus dem Bockshof wurde der Hellershof, später der Spanierhof, bis das Haus 1893 schliesslich jenen Namen erhielt, den es heute noch trägt. Im Mai 2020 übernahm die Bockshof AG Rheineck das Landhaus und renovierte es in enger Zusammenarbeit mit der kantonalen Denkmalpflege. Dabei tilgte man die Spuren nicht, sondern legte sie wieder frei: historische Holzoberflächen, alte Täfer und Tapeten. Neues setzte man bewusst vom Bestand ab. So erzählt das Haus seine Geschichte weiter, ohne seine Patina zu verlieren. Auch die Räume sind mit der Zeit gegangen: Aus der ehemaligen Scheune wurde ein Saal, im jahrhundertalten Gewölbekeller lagern wieder Weine. Das Landhaus zeigt, wie man Geschichte bewahren kann, ohne in ihr stecken zu bleiben.

Die Lust auf das, was möglich ist

Vielleicht liegt genau darin die Verbindung zu Cresta. Auch er respektiert, was ein Produkt mitbringt, und lotet aus, was sich daraus machen lässt. Bewahren heisst für ihn nicht, etwas unangetastet

zu lassen. In der Schweizer Foodszene ist Cresta noch ein frischer Name. Wer wissen möchte, wohin seine Küche führen wird, könnte über Sterne oder Punkte spekulieren. Man kann es auch lassen, denn über Auszeichnungen entscheiden andere. Spannender ist sowieso das, was bereits da ist: Ein Koch, der technisch viel kann und sichtbar Lust hat, dieses Können auszureizen. Damit hat er sich in eine Liga gekocht, in der solche Fragen auf den Tisch kommen.

Wie die Geschichte weitergeht?

Mehr als vier Jahrhunderte Geschichte trägt das Landhaus bereits in seinen

Wänden. Viel Substanz, die keine grossen Worte mehr braucht. Cresta hält es ähnlich. Er kocht. Und lässt seine Teller sprechen.

landhaus-rheineck.ch



Lino Cresta: ein junger Koch mit eigener Handschrift und ziemlich klaren Vorstellungen davon, was auf den Teller gehört.





AUF EINEN ESPRESSO
MIT MARCEL RAMSEYER

KAFFEE- EXZELLENZ

TEXT: PASCAL TSCHAMPER
BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER



1
Indien bietet den aromatischen Rahmen bei Sigma Coffee.

2
Mit einer Bühler-Röstmaschine begann alles.

3
Jeder Kaffee hat ein eigenes Röstprofil.

4
Der «Liberica» überrascht auch Kaffee Liebhaber.

Zwei Jahre Indien, eine gebrauchte Röstmaschine und eine Leidenschaft, die zur eigenen Rösterei führte: Marcel Ramseyer macht aus Bohnen von indischen Farmen charakterstarke Kaffees. Bei Sigma Coffee bestimmen Herkunft, Röstkurve und Mahlgrad, was in die Tasse kommt – und manchmal eine Bohne, die kaum jemand kennt.

Marcel Ramseyer, wann ist ein Espresso für Sie wirklich exzellent?

Exzellent machen ihn Geschmack, Geschichte und das Erlebnis rundherum.

Geschmack bleibt Geschmackssache: Die einen mögen dunklere und bittere Kaffees, andere hellere und fruchtigere. Kaffee ist ein bisschen wie Wein, nur mit noch grösserer Vielfalt. Herkunft, Sorte, Verarbeitung, Röstung und Zubereitung prägen, was am Ende in der Tasse steckt.

Ihre Kaffeegeschichte begann in Indien. Wie wurde daraus eine Rösterei in Niederhelfenschwil?

Ich lebte zwei Jahre in Bangalore und arbeitete dort auch mit Kaffee. Ich besuchte Farmen, machte Barista-Kurse und beschäftigte mich intensiv mit dem Thema. Schon damals rechnete ich in





einem kleinen Businessplan eine eigene Rösterei durch. Zurück in der Schweiz konnte ich eine gebrauchte Bühler-Röstmaschine übernehmen. Für ein Hobby war sie völlig überdimensioniert. Nachdem wir die Steuerung wieder aufgebaut hatten, ging sie Anfang 2018 in Betrieb. Im selben Jahr wurde ich bei der Schweizer Kaffeeröstmeisterschaft auf Anhieb Dritter.

«ÜBER ZEIT UND TEMPERATUR STEUERE ICH DIE RÖSTKURVE UND HEBE DAMIT BESTIMMTE AROMEN HERVOR.»

Warum rösten Sie ausschliesslich Kaffee aus Indien?

Weil die Geschichte für mich stimmen muss. Ich kenne das Land, seine Kaffeekultur und die Farmen. Eine meiner heutigen Lieferfarmen war die erste, die ich damals in Indien besuchte. Ich röstete Arabica, Robusta und die seltene Liberica. Viele indische Kaffees wachsen zudem auf Schattenplantagen unter Bäumen und Sträuchern. Mit dem Fokus auf Indien

setzte ich bewusst einen geschmacklichen Rahmen. Genau diese Spezialisierung gehört zu Sigma Coffee.

Wie viel Kaffeexzellenz entsteht bereits auf der Farm?

Sehr viel. Entscheidend sind Reife, Grösse und Sortierung der Bohnen. Gleichzeitig müssen die Farmen mit der Natur umgehen. Setzt etwa der Monsun später ein, beeinflusst das die Ernte. Als Röster kann ich die Qualität des Rohkaffees nicht erhöhen. Ich kann seine Geschmacksrichtungen akzentuieren und versuchen, nichts von seinem Charakter zu verlieren.

Was ist die Kunst des Röstens?

Für jeden Kaffee habe ich ein eigenes Röstprofil. Über Zeit und Temperatur steuere ich die Röstkurve und hebe damit bestimmte Aromen hervor. Einen Kaffee kann man verrösten: zu dunkel, zu lange, aber auch zu kurz oder mit der falschen Temperaturentwicklung. Ein italienisch geprägter Espresso wird eher dunkler geröstet, ein Filterkaffee oder heller Espresso anders. Selbst die Umgebungstemperatur beeinflusst die Röstung. Dazu kommt die Zubereitung.

Und wie viel entscheidet der Kaffeetrinker selbst?

Sehr viel. Schlechte Kaffeemaschinen gibt es heute fast nicht mehr. Entscheidend ist also die Mühle: Mit dem Mahlgrad lässt sich enorm viel beeinflussen. Die Mahlung muss zur Zubereitung passen – ob Siebträger, Bialetti oder Filter. Ich empfehle ganze Bohnen und frisches Mahlen. Gerade Filterkaffee wird unterschätzt. Mit Kaffeemenge, Wassertemperatur, Mahlgrad und Durchlaufzeit lässt sich die Extraktion präzise steuern.

«MIT DEM FOKUS AUF INDIEN SETZTE ICH BEWUSST EINEN GESCHMACKLICHEN RAHMEN. GENAU DIESE SPEZIALISIERUNG GEHÖRT ZU SIGMA COFFEE.»

Wann wird Specialty Coffee für Sie zur Spielerei?

Das ist Geschmackssache. Meine Philosophie ist klar: Geröstet werden zu hundert Prozent nur Kaffeebohnen, es kommen keine zusätzlichen Aromen oder Geschmacksadditive dazu. Mir ist wichtiger,



Für Marcel Ramseyer muss auch die Geschichte hinter dem Kaffeegenuss stimmen.

dass ich die Herkunft kenne und langfristig mit denselben Farmen zusammenarbeite. Sigma Coffee ist nach wie vor ein Hobby. Es muss sich tragen, aber keine grossen Gewinne abwerfen. So kann ich auch einmal nur 60 Kilogramm eines aussergewöhnlichen Kaffees einkaufen und Neues ausprobieren.

Welchen Ihrer Kaffees würden Sie jemandem servieren, um zu zeigen, was Kaffee sein kann?

Den typischen indischen Liberica. Er ist selten und hat eine spezielle Geschichte. Ich röste ihn so, dass er sowohl als heller Espresso als auch als Filterkaffee funktioniert. Das ist spannend und hat auch schon den einen oder anderen Gast überrascht.

sigmacoffee.ch



Anzeige

51

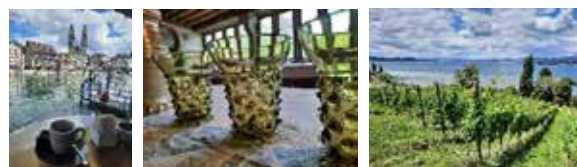


Genussausflüge und Kochworkshops am Bodensee

Kulinarik, Wissen, Kultur – genussvoll erleben. Karin Peter verbindet ihre Leidenschaft für gutes Essen, Wein und Geschichte zu besonderen Erlebnissen am Bodensee. Als gebürtige Thurgauerin, ausgebildete Übersetzerin, Historikerin und Weinkennerin nimmt sie ihre Gäste mit auf Genussausflüge, Wein- und Gourmettouren, Kochworkshops und Führungen.

Dabei geht es um mehr als Essen und Trinken: Wie haben Menschen früher gekocht? Welche Lebensmittel haben unsere Kultur geprägt? Und was erzählen uns Landschaft, Reben und regionale Spezialitäten über die Geschichte des Bodenseeraums? Ob beim Spaziergang durch Reben oder Städte, auf dem Schiff, bei einer Weindegustation oder beim gemeinsamen Kochen: Geschichte wird bei GENUSSZEIT mit allen Sinnen erlebbar.

Für Firmen, private Gruppen und alle, die Kulinarik einmal anders entdecken möchten.



GENUSSZEIT™

Karin Peter GmbH | CH-8280 Kreuzlingen |
info@genusszeit.ch | www.genusszeit.ch

WEINHANDEL

«EIN GUTER WEIN ZEIGT HERKUNFT UND HANDSCHRIFT»

TEXT: PASCAL TSCHAMPER
BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER



150 Jahre Weinhandel ergeben ein gefülltes Geschichtenarchiv. Doch Jan Martel interessiert sich nicht nur für das, was war. Ein Gespräch über guten Wein und kuriose Episoden, über Pioniergeist, neue Regionen und die Lust, auch nach eineinhalb Jahrhunderten weiterzuentdecken.

Jan Martel kommt an diesem späten Nachmittag direkt aus Zürich nach St.Gallen. Hinter ihm liegt ein Mittagessen mit drei Vertretern eines portugiesischen Weinguts, darunter Besitzer und Önologe. Sie hatten zuvor eine Masterclass für Sommeliers aus der Schweizer Spitzengastronomie sowie eine Schulung für das Martel-Verkaufsteam geleitet. Natürlich wurde dabei auch Wein getrunken. Zum Interview in den St.Galler Geschäftsräumen gibt es Champagner. So romantisch, wie das Geschäft klingt, sei es allerdings nicht immer, sagt Martel.

Auf Einkaufsreisen beginne der Tag früh: In kalten Kellern würden unfertige Weine degustiert, Preise verhandelt und Mengen gekauft. «Aber trotzdem ist es ein unglaublich schönes Umfeld. Mit so einem Produkt zu arbeiten, macht Freude.» Martel erzählt mit Leidenschaft von dieser Welt – und mitunter feiner Selbstironie.

Wenn die Flasche plötzlich leer ist

Was aber ist ein guter Wein? Eine banale Frage, die Martel kurz überlegen lässt. «Ein Wein ist gut, wenn er seine Herkunft und seine eigene Handschrift zeigt.» Er müsse Freude bereiten, Emotionen auslösen, Gespräche provozieren. «Oder wenn man eigentlich erst beim Einschenken merkt, dass die Flasche schon leer ist.»

Martel spricht von Balance, Eleganz und Spannung. Ein grosser Wein lebe vom harmonischen Zusammenspiel von Frucht, Säure, Tanninen und Alkohol, bei dem keine Komponente dominiere – und davon, dass er sich



über Jahre in der Flasche weiterentwickeln könne. Der Geschmack verändere sich. Viele Menschen begannen mit fruchtbetonten, kräftigen Weinen. Mit der Zeit werde die Suche feiner. Martel nennt Burgund als Paradebeispiel: Weine, die nicht laut auftreten, sondern mit Eleganz und Finesse überzeugen. «Man geht auf eine Erkundungsreise.»

«AUF ENTDECKUNGSREISE GEHEN, SACHEN PROBIEREN UND NEUGIERIG BLEIBEN.»

Archiv-Trouvailles fürs Jubiläum

Neugier gehört zur Geschichte des St. Galler Familienunternehmens, das 2026 sein 150-jähriges Bestehen feiert. Auf der Suche nach Geschichten für das Jubiläum stieg Martel mit Mitarbeitenden tief ins Firmenarchiv. Zwischen den Firmenpapieren fanden sich auch Liebesbriefe von Familienmitgliedern. «Herzig», findet Martel aus heutiger Sicht. Auf einer Preisliste von 1923 steht die damals zweistellige Telefonnummer 88. Auf Inseraten genügte als Adresse «Martel,

hier». Der Postbote wusste offenbar, wohin die Sendung gehörte. Selbst vermeintlich neue Trends entpuppen sich als alt: Schon vor rund 100 Jahren führte Martel «Wein ohne Alkohol» im Angebot. Eine Geschichte erzählt Martel mit Schmunzeln: Sein Grossvater reiste in den 1960er-Jahren in die USA und brachte amerikanische Musterflaschen mit nach Hause – auch, damit der Trip als Geschäftsreise durchging. Er verteilte sie Freunden, sie kamen an – und Martel bestellte einen ganzen Container. Daraus sei der erste Import amerikanischer Weine nach Europa geworden. Wie Martel erzählt, berichtete selbst die «New York Times» darüber – unter der Schlagzeile «Like Selling Ice Boxes to Eskimos». Für ihn steht die Episode für eine Haltung: «Auf Entdeckungsreise gehen, Sachen probieren und neugierig bleiben.»

100 Kilometer für eine Rarität

Vor etwa zehn Jahren wollte ein Kunde eine rare Flasche Burgunder. Weil es weit weniger Flaschen als Interessenten gab, machte er sich vom Zürichsee zu Fuss auf den Weg und marschierte mehr als 100 Kilometer durch die Nacht nach St.Gallen. Als am Morgen die Büros öff-

neten, stand er mit Rucksack und einer handschriftlichen Bestellung vor der Tür. «Er wollte uns zeigen: Ich will diesen Wein wirklich.»

Wein «schreit nach Kommunikation», sagt Martel. Im 135 Meter langen Grabenkeller, einem ehemaligen Eisenbahnstollen mitten in St.Gallen, lagerten einst rund 100'000 Liter Fasswein und 300'000 Flaschen. Martel liess damals Bordeaux-Weine in Fässern nach St.Gallen liefern und füllte sie selbst ab – auch Weine renommierter Châteaux wie Mouton Rothschild oder Margaux. Auf den Etiketten stand «Abgefüllt durch Martel». Bei solchen Häusern wäre das heute undenkbar.

So stark Martel mit St.Gallen verbunden ist: Ein lokaler Weinhändler ist das Unternehmen längst nicht mehr. «Wir sind national in allen Sprachregionen der Schweiz tätig», betont Martel. Die Kundschaft verteilt sich ungefähr je zur Hälfte auf Private und Gastronomie.

Digitaler Pionier, analoges Produkt

Pioniergeist zeigte Martel auch 1995. Jan Martel war damals Student. Der Bruder seiner damaligen Freundin suchte für ein Institut im Umfeld der HSG einen



Händler für ein Onlineshop-Pilotprojekt. Für 5000 Franken ging das Projekt online. Die damalige Freundin ist heute seine Frau, und so verdankt Martel seinen Schritt ins Digitale auch ihr. Er bezeichnet den Shop als ersten Online-Weinshop Europas. Erste Bestellungen kamen aus Norwegen, den USA und Spanien – vor allem von IT-Nerds, die den neuen Einkaufskanal ausprobieren wollten. Heute beschäftigt sich Martel längst mit KI und weiteren digitalen Technologien. Aber: Prozesse liessen sich digitalisieren, das Erlebnis Wein nicht.

«DIE LANDKARTE DES WEINS VERSCHIEBT SICH.»

Weniger, aber besser

«Weniger, aber besser» nennt Martel einen wichtigen Trend. Der Weinkonsum sinkt, gleichzeitig griffen viele Weinliebhaber bewusster zu höherer Qualität. Im klassischen Weinsegment beobachtet er mehr Nachfrage nach Weiss- und Schaumwein, weniger nach alkoholstarken Rotweinen. Gefragt seien Finesse und Eleganz.

Auch die Landkarte des Weins verschiebt sich. Im Douro pflanzen Winzer bereits höher an den Hängen, um kühlere Lagen zu nutzen. Die Schweiz habe in den vergangenen 10 bis 20 Jahren massiv an Qualität gewonnen – neben dem Klima dank besserer Ausbildung und einer neuen Winzergeneration. Und dann nennt Martel eine Region, die man vor nicht allzu langer Zeit kaum mit grossen Schaumweinen verbunden hätte: England. Rund um Kent treffen Kreideböden auf ein inzwischen wärmeres Klima. Dort entstehen Schaumweine unter Bedingungen, die Martel mit jenen der Champagne vor rund 20 Jahren vergleicht. Er hat das englische Schaumweinangebot zuletzt ausgebaut. Nach dem Gespräch erzählt Martel noch, dass sein Team laufend Weine aus neuen Regionen wie etwa den Azoren degustiert. Auch nach 150 Jahren ist die Lust am Entdecken bei Martel offensichtlich ungebrochen.

martel.ch



1

Jan Martel sucht ständig nach aufstrebenden Regionen – von englischem Schaumwein bis zu Weinen von den Azoren.

2

Geöffnet werden heute weniger Flaschen, dafür höherwertige.

3

Im Trend: Finesse und Eleganz statt Kraft und Opulenz.

4

Am Douro zeigt sich, was Jan Martel am Wein fasziniert: Klima, Böden und Handwerk.



EDELBRAND

ACHTSAMKEIT FÜR APRIKOSEN

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER

56

Drei Tonnen reife Walliser Aprikosen, zweimal brennen und ein Jahr warten: Für gerade einmal 300 Flaschen betreibt Barbara Müller von Appenzeller Edelbrand erstaunlich viel Aufwand. Vom Aussortieren der Früchte bis zur beschrifteten Etikette entsteht in Urnäsch fast alles von Hand.

Rund drei Tonnen reife Aprikosen kommen jeden Sommer aus dem Wallis nach Urnäsch. Für Barbara Müller zählt weniger, ob eine Frucht optisch perfekt ist. Entscheidend seien Reife und Qualität. Verarbeitet werden deshalb auch Aprikosen, die wegen ihrer Grösse oder Form nicht in den Detailhandel gelangen. Beim Abladen beginnt die Handarbeit: Zu dritt kontrollieren sie jede Frucht auf Schimmel und Schäden. Schlechte Früchte werden aussortiert, teilweise beschädigte zugeschnitten, danach werden die Aprikosen entsteint. Am Ende werden aus drei Tonnen gerade einmal rund 150 Liter Brand – etwa 300 Flaschen.

Das «Filetstück» des Brandes

Die entsteinten Früchte kommen in 1000-Liter-Container und vergären mit einer speziellen Hefe vier bis sechs Wochen. Temperatur, Hefemenge und eine saubere Maische seien entscheidend, erklärt Müller. Danach wird portionsweise im kleinen 150-Liter-Kessel gebrannt – bewusst zweimal: Auf den Rohbrand folgt der Feinbrand. «Wir sind der Meinung, dass wir damit eine bessere Qualität erreichen.»

«DAS BESTE VOM BESTEN KOMMT GENAU NACH DEM VORLAUF. DAS IST DAS FILETSTÜCK.»

Fingerspitzengefühl braucht es beim Abtrennen von Vor- und Nachlauf. Die ersten 10 bis 15 Gläser nimmt Müller einzeln ab und prüft sie mit der Nase. Der Vorlauf rieche nach Verdünner oder Nagellackentferner. Unmittelbar danach komme jedoch «das Beste vom Besten».

Gegen Ende müsse auch der Nachlauf rechtzeitig abgetrennt werden. Müller vergleicht ihn mit einem mehrfach verwendeten Teebeutel: Ein Hauch Aroma sei noch da, aber nicht mehr das, was man haben wolle.

Ein Jahr Ruhe – und Urnäscher Wasser

Nach dem Brennen ruht die Aprikose rund ein Jahr im Chromstahlbehälter. Erst dann wird der Brand von etwa 70 auf 41 Volumenprozent Trinkstärke gebracht. Üblicherweise werde dafür destilliertes Wasser verwendet, sagt Müller. In Urnäsch nimmt sie Wasser direkt aus dem Hahn. Dessen Mineralgehalt mache den Brand geschmacklich besonders gut. Ob das mehr als Einbildung sei, wollte Müller selbst wissen. «Wir hatten zuerst das Gefühl, wir seien psychologisch beeinflusst.» Deshalb verglichen sie denselben Brand mit destilliertem und Urnäscher Wasser in einer Blinddegustation mit rund 50 Personen. Das Ergebnis sei eindeutig gewesen: Das lokale Wasser wurde eindeutig bevorzugt. Auch beim Zucker lernte Müller aus der Praxis. Zunächst produzierte sie die Ap-





KERN
Atelier GmbH

Wäscherei & Textilreinigung

In Heiden und Herisau

Höchste Qualität und Zuverlässigkeit – darauf können Sie sich verlassen.

Wir reinigen für Sie, was Ihnen wichtig ist.

“ Sauberkeit ist kein Luxus, sondern ein Gefühl von Wohlbefinden. ”

Standort Heiden

Werdstrasse 26, 9410 Heiden
071 891 16 44

✉ heiden@kern-atelier.ch

Standort Herisau

Oberdorfstrasse 39, 9100 Herisau
071 351 18 05

www.kern-atelier.ch

TAKE YOUR TIME



Nicht für jeden.
Vielleicht genau für dich.

ZIGARREN · WEIN · SPIRITUOSEN · PRIVATE LOUNGE
in Herisau



THE MEN
TAKE YOUR TIME



SCANNEN & ENTDECKEN



THE WOMEN
TAKE YOUR TIME

Sturzeneggstrasse 18 · 9100 Herisau · the-men.ch · Besuch nach Vereinbarung
Abgabe von Tabak und Spirituosen ab 18 Jahren



LEADER ist eine Marke – und davon profitieren auch Sie!

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

LEADER by SPECIAL



rikose ganz ohne. Doch die Kundschaft vermisste eine gewisse Lieblichkeit. Heute kommt eine kleine Menge hinzu. Das Grundprodukt müsse so gut sein, «dass man wirklich so wenig Zucker wie möglich dazugeben muss». Das Ergebnis beschreibt sie als fruchtig und bodenständig, «nicht zu süß, nicht zu künstlich, nicht zu brandig». Es bleibe klar ein Obstbrand und kein Likör. Am liebsten trinkt Müller ihn pur bei Raumtemperatur. Auch Unterschiede zwischen den Jahrgängen gehörten dazu: «Das darf bei einem Naturprodukt absolut sein.»

Aus einer Schnapsidee

Begonnen hatte Appenzeller Edelbrand vor rund zehn Jahren als «Schnapsidee». Müller, ihr Mann und ein Kollege suchten ein gemeinsames Hobby. 2017 gründeten sie die Appenzeller Edelbrand AG. Ursprünglich standen Obstbrände im Zentrum. Weil die Früchte saisonal geballt anfallen und ihre Verarbeitung aufwendig ist, kam später Gin hinzu, der ganzjährig produziert werden kann. Für Müller wurde aus dem Hobby bald ein Beruf. Während eines Jobwechsels konzentrierte sie sich ganz auf die Brennerei und merkte, wie viel schneller es

voranging, wenn nicht nur abends und am Wochenende gearbeitet wurde. «Da haben wir gesagt: Jetzt geben wir Gas.» Heute arbeitet sie hauptberuflich im Betrieb, ihr Mann neben seinem Beruf mit. Rund 7000 Flaschen entstehen jährlich, Kundenproduktionen eingeschlossen.

Handarbeit bis zur Etikette

Auch die Aprikose bleibt bis zuletzt Handarbeit. Nach der Lagerung wird sie auf fünf Grad gekühlt, mehrschichtig filtriert und Flasche für Flasche abgefüllt. Glaskorken und Schrumpfkappe kommen darauf, die Etiketten werden von Hand beschriftet und aufgeklebt. 50 Zentiliter kosten 69 Franken.

«DAS BRAUCHTUM IST DER BODEN UNTER DEN FÜSSEN, DER UNS IMMER WIEDER ERDET.»

Auf der Flasche ist ein Urnäser Schönwüeschter Silvesterchlaus mit Tannenschmuck abgebildet. Das Brauchtum prägt alle Etiketten der Brennerei und

ist für Müller mehr als Gestaltung: «Es ist der Boden unter den Füßen, der uns immer wieder erdet.»

appenzeller-edelbrand.ch



1

Barbara Müller setzt beim Brennen auf Geduld.

2

Alpsteinwasser bringt den Brand auf Trinkstärke.

3

Rund 300 Flaschen entstehen aus drei Tonnen Aprikosen. Jede wird von Hand abgefüllt und konfektioniert.

OSTSCHWEIZER SPITZEN- GASTRONOMIE

60

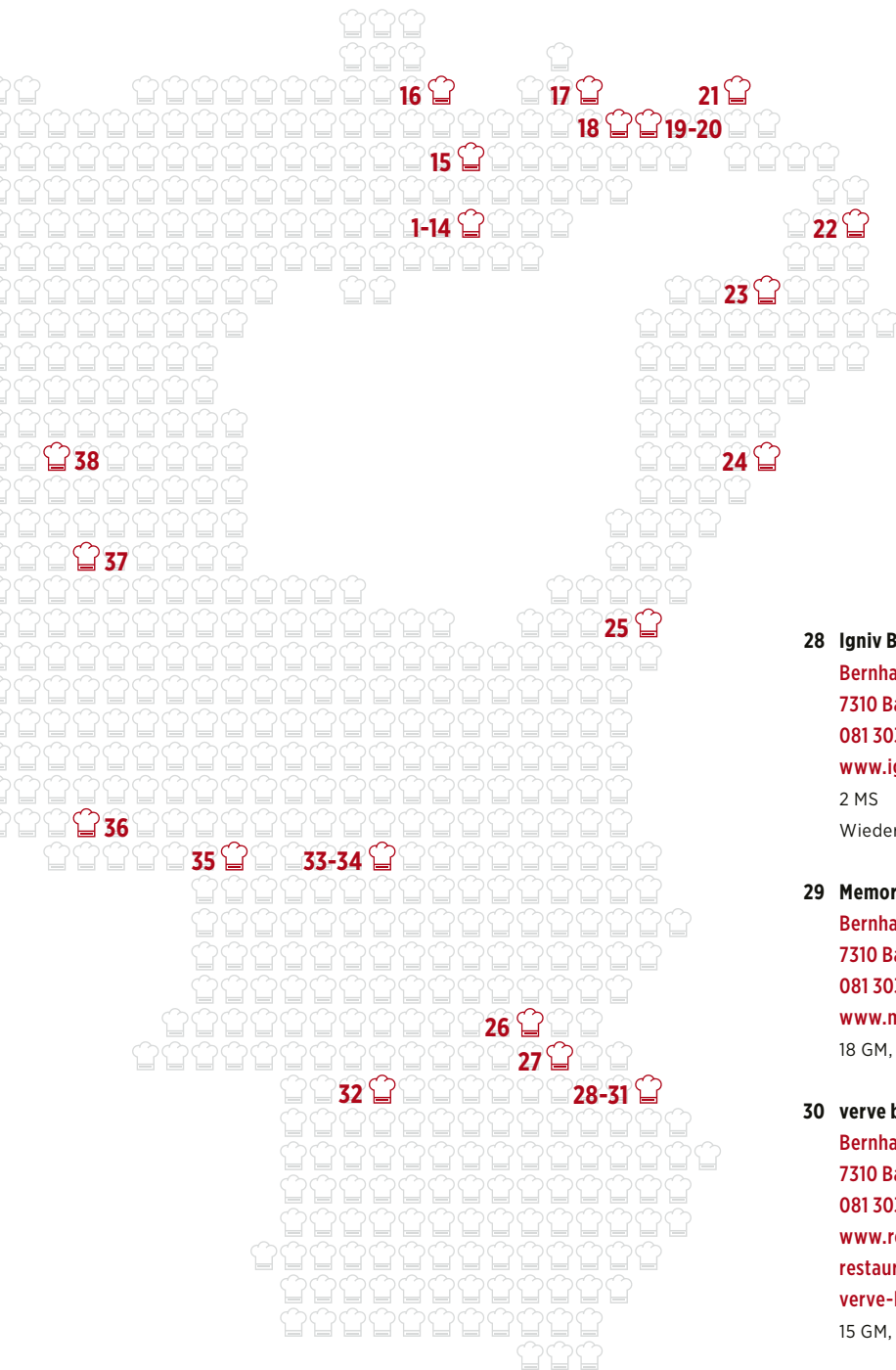
Unsere 69 regionalen Spitzengastronomien vereinen 802 GM-Punkte, 22 Michelin-Sterne, 21 Goldene Fische und 7 Bib-Gourmand-Auszeichnungen auf sich. Letztere sind Michelins «Geheimtipps» für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Genuss-LEADER zeigt alle Ostschweizer Top-Adressen. Auf den folgenden Seiten stellen sich einige ganz persönlich vor: Was erwartet Feinschmeckerinnen und Feinschmecker?



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, 1 MS
- 4 Helvetia**
Vonwilerstrasse 39
9000 St.Gallen
071 277 21 27
www.restauranthelvetia.ch
14 GM
- 5 Hotel Einstein, Einstein Gourmet**
Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
071 227 55 55
www.einstein.ch
18 GM, 2 MS
- 6 Hotel Einstein, Bistro**
Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
071 227 55 55
www.einstein.ch
14 GM
- 7 Genuss Manufaktur Neubad**
Bankgasse 6
9000 St.Gallen
071 222 86 83
www.restaurantneubad.ch
14 GM
- 8 Jägerhof St.Gallen**
Brühlbleichstrasse 11
9000 St.Gallen
071 245 50 22
www.jaegerhof.ch
17 GM, 1 MS
- 9 Netts Schützengarten**
St.Jakobstrasse 35
9004 St.Gallen
071 242 66 77
www.restaurant-soleildor.ch
Bib
- 10 Restaurant Blume**
Brauwerstrasse 27
9000 St.Gallen
071 245 19 10
restaurant-blume-sg.ch
GF
- 11 Soleil d'Or**
Haldenstrasse 1
9000 St.Gallen
071 230 08 08
www.netts.ch
16 GM, 1 MS
- 12 Wirtschaft zur Alten Post**
Gallusstrasse 4
9000 St.Gallen
071 222 66 01
www.apost.ch
14 GM
- 13 Zum Goldenen Schäfli**
Metzgergasse 5
9000 St.Gallen
071 223 37 37
zumgoldenenschaeflisg.ch
14 GM
- 14 Zum Schlössli St.Gallen**
Zeughausgasse 17
9000 St.Gallen
071 222 12 56
www.schloessli-sg.ch
14 GM
- 15 Segreto Wittenbach**
Abacus-Platz 1
9300 Wittenbach
071 290 11 11
www.segreto.ch
16 GM, 1 MS
- 16 Neue Blumenau**
Romanshornerstrasse 2
9308 Lömmenschwil
071 298 35 70
www.neueblumenau.ch
17 GM, 1 MS
- 17 Wirtschaft zum Löwen**
Kirchstrasse 9
9327 Tübach
071 841 20 42
www.wirtschaftzumloewen.ch
14 GM
- 18 Villa am See**
Seestrasse 64
9403 Goldach
071 455 25 26
www.villa-am-see-goldach.ch
15 GM
- 19 Poggio's Kitchen im HafenBuffet**
Hauptstrasse 56
9400 Rorschach
071 841 08 08
www.hafenbuffet.ch
GF
- 20 Schloss Wartegg**
Von-Blarer-Weg 1
9404 Rorschacherberg
071 858 62 62
www.wartegg.ch
14 GM
- 21 Jägerhaus Altenrhein**
Hafenstrasse 10
9423 Altenrhein
071 855 17 77
www.jaegerhaus-altenrhein.ch
GF
- 22 Burg**
Walzenhauserstrasse 100
9434 Au
071 536 22 95
www.burg-au.ch
14 GM



Abkürzungen

GM = GaultMillau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

Bib = Bib Gourmand Michelin

GF = Goldener Fisch

23 Bad Balgach
by Schützelhofer
Hauptstrasse 73
9436 Balgach
071 599 59 59
www.bad-balgach.com
16 GM, 1 MS

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

25 Schlössli Sax
Gaditsch 1
9468 Sax
081 599 48 46
www.schloesslisax.com
GF

26 Schlüssel Mels
Oberdorfstrasse 5
8887 Mels
081 723 12 38
www.schluesselmels.ch
17 GM, 1 MS (Nidbergstube);
Bib (Schlüsselstube)

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

28 Igniv Bad Ragaz
Bernhard-Simon-Strasse
7310 Bad Ragaz
081 303 30 30
www.igniv.com
2 MS
Wiedereröffnung 18.12.26

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

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
12 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

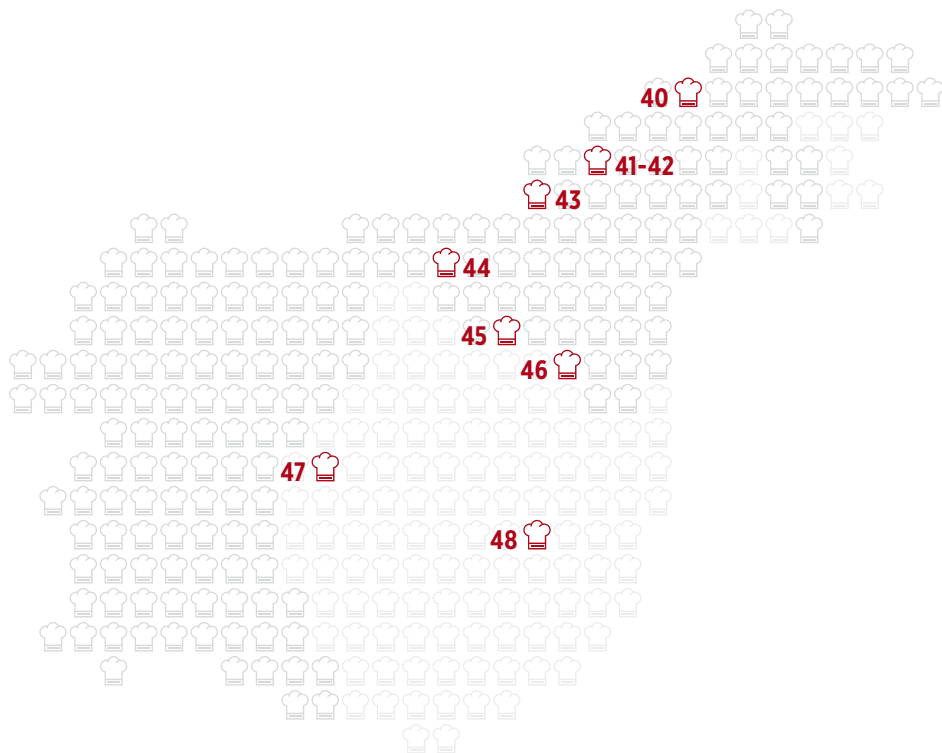
35 Seehus Quinten
Grund 2427
8878 Quinten
081 738 16 64
www.seehusquinten.ch
GF

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
14 GM, GF



APPENZELL- AUSSERRHODEN

40 Bären Grub
Halten 112
9035 Grub
071 891 13 55
www.baeren-grub.ch
14 GM, Bib, GF

41 Gasthof zum Gupf
Gupf 21
9038 Rehetobel
071 877 11 10
www.gupf.ch
17 GM, 1 MS

42 Dorfhüs Gupf
Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
071 878 70 00
www.dorfhüs-gupf.ch
GF

43 Aglio e Olio Speicher
Zaun 5-7
9042 Speicher
071 343 80 00
www.aglioelolio.ch
15 GM

44 Anker
Dorf 10
9053 Teufen
071 333 13 45
www.anker-teufen.ch
Bib

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

46 Trube Gais
Rotenwies 9
9056 Gais
071 793 11 80
www.trube.ch
17 GM, 1 MS

APPENZELL- INNERRHODEN

47 Bärenstobe
Appenzeller Huus
Dorfstrasse 40
9108 Gonten
071 795 40 10
www.appenzellerhuus.ch
16 GM

48 Flickflauder Weissbad
Im Park 1
9057 Weissbad
071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
16 GM

Abkürzungen

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

FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

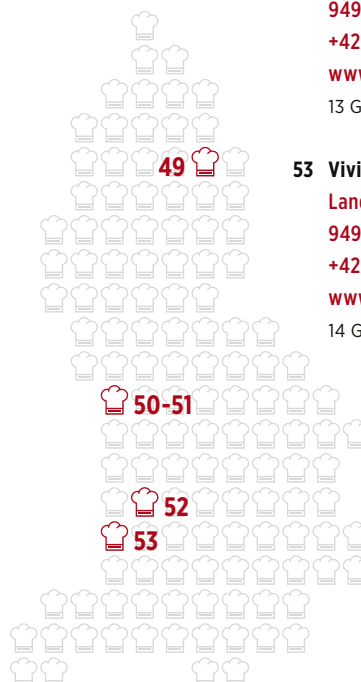
49 Weinlaube
Hinterschloss 15
9488 Schellenberg
+423 373 08 01
www.weinlaube.li
15 GM

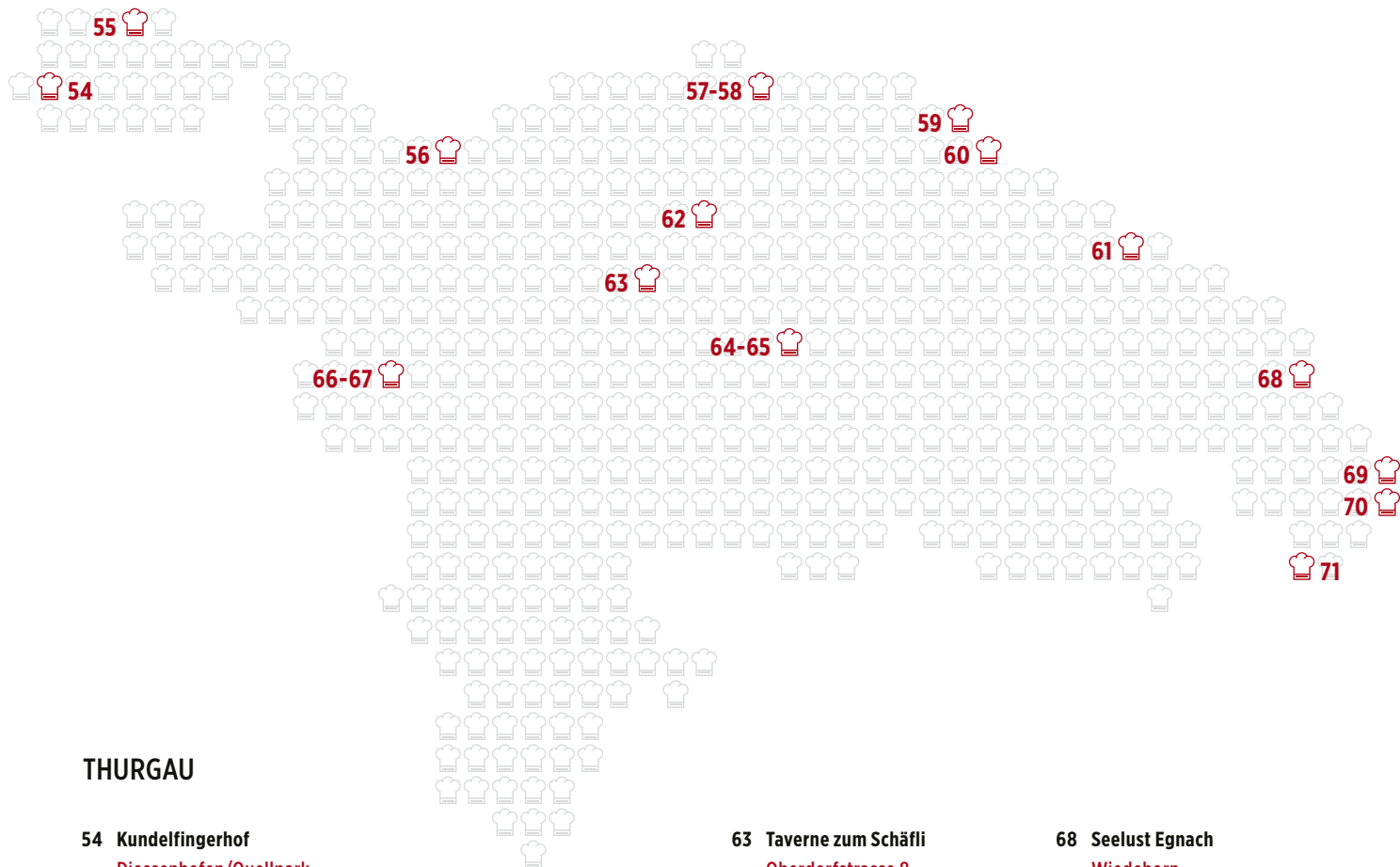
50 Marée, Park Hotel Sonnenhof
Maréestrasse 29
9490 Vaduz
+423 239 02 02
www.sonnenhof.li
16 GM

51 Torkel Vaduz
Hintergass 9
9490 Vaduz
+423 232 44 10
www.torkel.li
16 GM, 1 MS

52 Berggasthaus Masescha
Maseschastrasse 48
9497 Triesenberg
+423 262 23 37
www.masescha.li
13 GM

53 Vivid, Hotel Schatzmann
Landstrasse 80
9495 Triesen
+423 791 70 09
www.restaurantvivid.li
14 GM





THURGAU

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

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

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

57 Krone Ermatingen
Untere Seestrasse 3
8272 Ermatingen
071 664 17 44
www.krone-ermatingen.ch
12 GM, GF

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

59 Seegarten Kreuzlingen
Promenadenstrasse 40
8280 Kreuzlingen
071 688 28 77
www.seegarten.ch
15 GM

60 Wirtschaft am Schlössli
Seestrasse 50
8598 Bottighofen
071 688 90 92
www.schloessli-bottighofen.ch
15 GM

61 Restaurant Krone am See
Hafenstrasse 11
8595 Altnau
071 571 23 58
www.krone-alttau.ch
12 GM, GF

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

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

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

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

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

67 Winkelried
Spannerstrasse 33
8500 Frauenfeld
052 721 18 47
restaurant-winkelried.ch
14 GM

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

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

70 Bad Horn Restaurant Wave
Seestrasse 36
9326 Horn
071 844 51 51
www.badhorn.ch
GF

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

RESTAURANT CORSO, ST.GALLEN

16 GaultMillau-Punkte, 1 Stern Michelin

ALPINE KULINARIK



Das gastronomische Konzept unter der fachkundigen Leitung des renommierten Südtiroler Spitzenkochs Markus Schenk – neu ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern – ist ebenso raffiniert wie vielfältig: Im Restaurant setzt man abends auf gehobene Küche, sei es in Form der Genussreise oder à la carte. Die Corso Bar hingegen bietet mittags sowie abends das Gegenstück dazu: ehrliche, unkomplizierte Gerichte, passende Weine und ein Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

Was Küche und Bar verbindet, ist der Bezug zur Alpenregion und die engagierte Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten. Diesem Anspruch folgt auch die exquisite Weinkarte: Sie führt von den Slowenischen über die Schweizer bis zu den Französischen Alpen – ergänzt durch erlesene Klassiker aus Burgund, Bordeaux und Champagne. Lokale Raritäten stehen dabei gleichwertig neben internationalen Trouvaillen.

Die Räumlichkeiten (für 20 bis 160 Personen) können auch für Anlässe gebucht werden.

Corso

Brühlgasse 37

9000 St.Gallen

+41 71 511 32 36

info@restaurant-corso.ch

www.restaurant-corso.ch

Öffnungszeiten Mittag:

Bar: Di–Fr 8.30–14 Uhr*

Restaurant: Fr 11.30–15 Uhr*

***Küche: 11.30–13.30 Uhr**

Öffnungszeiten Abend:

Bar: Di–Sa 18–23 Uhr†

Restaurant: Di–Sa 18–23 Uhr†

†Küche: 18–21.30 Uhr



RESTAURANT BLUME, ST.GALLEN

Goldener Fisch

GENUSS MIT ATMOSPHÄRE



Mitten in St.Gallen steht die Blume für frische, kreative Küche, ausgewählte regionale Produkte und eine gepflegte Gastlichkeit. In stilvollem Ambiente verbindet das Restaurant kulinarischen Genuss mit einer beeindruckenden Auswahl an erlesenen Weinen.

Einen besonderen Namen hat sich die Blume mit ihren Fischeispezialitäten gemacht. Auch in diesem Jahr wurde das Restaurant von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ausgezeichnet und gehört damit weiterhin zum Kreis der empfohlenen Fischrestaurants. Doch die Blume ist weit mehr als eine Adresse für genussvolle Restaurantbesuche. Ob Jubiläum, Weihnachtsfeier, Kundenanlass, Firmenevent, Geburtstag, Konfirmation oder Traueressen – das Team gestaltet private und geschäftliche Anlässe individuell und mit viel Gespür für die Wünsche der Gäste. Die Menüs werden passend zum Anlass zusammengestellt und sorgen gemeinsam mit dem persönlichen Service und dem besonderen Ambiente für einen rundum gelungenen Aufenthalt.

Restaurant Blume, St.Gallen

Brauerstrasse 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

Reservation erwünscht



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 Geschmacks-komponenten 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 ab-

gerundet. Über 3000 Weinpositionen schmücken die Weinkarte des Sternerestaurants und verleihen jedem Gang eine harmonische Ergänzung.

Die Weinkarte des Einstein Gourmet wurde dieses Jahr gleich zweifach ausgezeichnet. Beim «Swiss Wine List Award» von Vinum, der die besten und ambitioniertesten Weinkarten der Schweiz prämiert, erhielt sie in der Kategorie «Gourmet & Sterne» mehrfach Gold. Zudem wurde das Einstein Gourmet vom renommierten Wine Spectator mit zwei von drei Weingläsern 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-Menü der Extraklasse.

Einstein Gourmet Bankette

Feiern Sie Ihren 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
ab 12.00 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 2026 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



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 GaultMillau-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
Romanshorneerstrasse 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



SEGRETO, WITTENBACH SG
16 GaultMillau-Punkte, 1 Stern Michelin

DOLCE VITA MIT OSTSCHWEIZER SEELE



Im Segreto in Wittenbach trifft mediterrane Raffinesse auf Ostschweizer Gastlichkeit. Küchenchef Martin Benningers Küche ist mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Am Abacus-Platz 1 wartet eine kleine Genusswelt: Ein elegantes Restaurant, eine Lounge mit Gartenblick und ein Wintergarten laden zum Abschalten ein. Benninger interpretiert mediterrane Klassiker mit leichter Hand und setzt dabei auch auf Kräuter aus dem eigenen Garten.

Die aktuelle Karte weckt Vorfreude: Hummerravioli verführen mit Zitrone und Basilikum, Rehrücken kommt mit Wacholdersauce, Sellerie und Quark auf den Tisch. Den süßen Abschluss macht etwa eine Birnentarte mit Haselnuss und Milchsokolade. Wer sich überraschen lassen möchte, wählt das persönlich vom Küchenchef zusammengestellte Degustationsmenü mit sechs Gängen. Eine umfangreiche Weinkarte und aufmerksamer Service machen jeden Abend zur genussvollen Auszeit.

Segreto Ristorante

Abacus-Platz 1
9300 Wittenbach
+41 71 290 11 11
www.segreto.ch
info@segreto.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
18.30–24.00 Uhr



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 Schossteller. 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 Schossterrasse 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 liebevoll gekochten Speisen 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 Panoramaterrasse 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



GENUSS MIT HERZBLUT



Seit 2006 verwöhnen Daniel und Melanie Wildhaber ihre Gäste im Restaurant Adler in Oberriet. Nicht nur zum 20-Jahr-Jubiläum verbindet der Familienbetrieb kreative Küche, persönliche Gastfreundschaft und die Freude am guten Wein.

Daniel Wildhaber bringt als gelernter Metzger und Koch viel Gespür für hochwertige Produkte auf den Teller. Seine frische, saisonale und möglichst regionale Küche reicht von Fleischspezialitäten über Fisch und Krustentiere bis zu vegetarischen Kreationen.

Melanie Wildhaber sorgt im Service dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen. Als diplomierte Sommelière findet sie den passenden Tropfen zum Essen. So wird aus einem Restaurantbesuch eine genussvolle Auszeit.

Ob Dinner zu zweit, Familienfest oder Firmenanlass: Die verschiedenen Räume bieten den passenden Rahmen. Auch Caterings für bis zu tausend Personen gehören zum Angebot. Mit den Söhnen Colin und Jay wächst bereits die nächste Generation mit derselben Leidenschaft heran.

Restaurant Adler Oberriet

Staatsstrasse 68

9463 Oberriet

+41 71 761 11 48

www.adler-oberriet.ch

rest.adler@bluewin.ch

Öffnungszeiten

siehe Homepage



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 Schössli gehört zu den Top 10 der schönsten Hochzeitslocations im Kanton!

Schössli 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



GENUSS MIT SEELE AM WALENSEE



Im Herzen des historischen Städtchens Weesen, nur wenige Schritte vom Walensee entfernt, empfängt die Fischerstube ihre Gäste mit Herzlichkeit, Stil und einer Küche, die Genuss, Handwerk und Gastfreundschaft auf besondere Weise verbindet.



Gastgeber Alain Koenig, ausgezeichnet als «Koch des Monats» im GaultMillau, steht gemeinsam mit seinem Team für eine saisonale und authentische Küche, die regionale Produkte mit zeitgemässer Raffinesse vereint. Fischspezialitäten, ausgewählte Fleischgerichte, kreative vegetarische Kompositionen und eine sorgfältig kuratierte Weinkarte prägen das kulinarische Erlebnis.

Die verschiedenen Räumlichkeiten – vom eleganten Restaurant über das heimelige Holzstübli bis zum historischen Gewölbekeller – schaffen den passenden Rahmen für genussvolle Stunden zu zweit, Geschäftsessen, Familienfeiern oder besondere Anlässe.

Mit 15 GaultMillau-Punkten zählt die Fischerstube zu den ausgezeichneten Adressen der Ostschweizer Gastronomie. Hier stehen nicht nur die Gerichte im Mittelpunkt, sondern vor allem die Menschen, die Gastfreundschaft und die vielen kleinen Details, die einen Besuch unvergesslich machen.

Fischerstube Weesen

**Alain Koenig, Gastgeber und
Geschäftsführer**

Marktgasse 9

8872 Weesen

+41 55 616 11 88

welcome@fischerstubeweesen.ch

www.fischerstubeweesen.ch

Öffnungszeiten

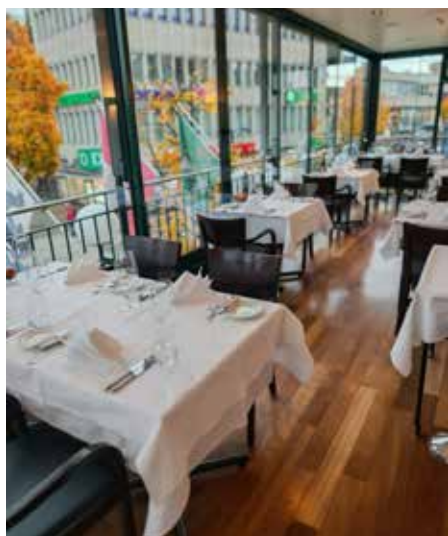
Donnerstag bis Montag

11.30–23.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch 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 werden dabei grossgeschrieben. 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.



Im «boulevard Bistro · Café · Bar», im Erdgeschoss des Hotels Schwanen Wil, trifft man sich zum geselligen Apéro oder Cocktail. Dessen Terrasse an der Einkaufsstrasse lädt im Sommer während einem Stadtbummel zum Verweilen ein. Im dazugehörigen «Schwanensaal» lassen sich Veranstaltungen wie Firmen-Events, Apéros riches oder Seminare für 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.swan21.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



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 Lieblingsort 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 11-16 Uhr
Montag Ruhetag



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 Säali 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
Ab August '27 Mittwoch bis
Samstag 9.00 bis Schluss und
Sonntag 10.00–23.00 Uhr



RAUCH UND REBE



Im Dorfhus in Rehetobel treffen gut gereifte Weine auf den Duft des offenen Feuers. Im Mittelpunkt stehen sorgfältig abgehangenes Fleisch, das über dem Feuergrill auf den Punkt zubereitet wird, und Weine mit Charakter und Reife – ausgewählt, um die kräftigen Röstaromen und den besonderen Geschmack des Fleisches zu begleiten.



Auch wer allein anreist, kann sich mit Büchern über Wein und Gastronomie, Architektur, Reisen sowie die nähere Umgebung beschäftigen. Das Interieur wurde von den Innenarchitekten Brianza Mobili gestaltet. In einem grossen Schrank mit Humidor werden Zigarren, Champagner und Spirituosen einladend präsentiert.

Das Dorfhus ist mehr als ein Boutique-hotel: Es ist ein Ort zum Ankommen, Geniessen und Verweilen. In stilvollem italienischem Ambiente lädt die Winston-Genusswelt dazu ein, den Abend in aller Ruhe ausklingen zu lassen. Nach dem

Essen beginnt ein weiterer Genussmoment: ein feiner Rum mit einer sorgfältig ausgewählten Zigarre – oder ein rauchiger Whisky, der den Abend stimmungsvoll abrundet.

Gastgeber Johannes Fitz und sein Team beraten Sie gerne und finden zum Glas Wein, zum Rum oder zum rauchigen Whisky die passende Zigarre. Mit Leidenschaft verbinden sie all dies mit der Freude am bewussten Geniessen.

Hotel, Grill und Fumoir Dorfhus

Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
+41 71 878 70 00
info@dorfhus-gupf.ch
www.dorfhus-gupf.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch ab 15.00 Uhr
Donnerstag bis Samstag
08.00 bis 00.00 Uhr
Sonntag 8.00 bis 21.00 Uhr
(letzte Reservation 19.30 Uhr)
Warme Küche 12.00–13.30
Uhr, abends 18.00 – 20.30 Uhr

Auf Anfrage auch dienstags
und mittwochs mittags für
Gruppen.



KULINARISCHE HIGHLIGHTS IN HERZLICHER ATMOSPHÄRE



Das Team von AGLIO E OLIO hat viele Aufgaben, aber nur ein Ziel: den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Einen Aufenthalt, bei dem man beim Abschied sagt: «Hierher kommen wir wieder.» Dahinter stehen Erfahrung, Leidenschaft und vor allem die Freude am Gastgebersein.

Lieber Marc, bei euch wechselt die gesamte Speisekarte jeden Monat. Warum dieser Aufwand?

Marc: Weil wir mit der Saison kochen möchten und nicht gegen sie. Wenn die ersten jungen Gemüse, Kräuter und frischen Produkte verfügbar sind, entstehen viele Ideen fast von selbst. Wir lassen uns von dem inspirieren, was gerade wächst und am besten schmeckt. So bleibt unsere Küche abwechslungsreich – für unsere Gäste und für uns selbst.

Mit durchschnittlich 35 Jahren seid ihr ein junges Team. Merkt man das auch auf dem Teller?

Marc: Absolut! Wir probieren Neues aus, diskutieren Ideen und jeder darf sich einbringen. Diese Energie macht unsere

Küche lebendig. Dabei geht es nicht nur um Gerichte, sondern auch um die Präsentation und somit darum, das Erlebnis für den Gast weiterzuentwickeln

Apropos Erlebnis: Was erwartet die Gäste im Restaurant?

Samuel: Bei uns kommen gutes Essen, herzlicher Service und eine entspannte Atmosphäre zusammen. Mittags treffen sich Geschäftsleute genauso wie Familien, Freunde und Stammgäste – sieben Tage die Woche. Abends kann unser Restaurant exklusiv für private Feiern, Firmenessen oder andere Anlässe gebucht werden. Menü und Rahmen gestalten wir individuell mit unseren Gästen.

Bei euch gibt es aber nicht nur Kulinarik?

Samuel: Richtig! Unsere Hofkonzerte an jedem dritten Donnerstag im Monat und die «Stobete» am ersten Sonntag bringen Musik, Begegnung und Leben ins Haus. Auch das gehört für uns zum Gastgebersein.

15 GaultMillau-Punkte – macht das stolz?

Marc: Natürlich! Sie sind eine schöne Anerkennung für das gesamte Team.

Entscheidend ist für uns aber, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Was ist euer gemeinsames Ziel?

Team: Dass man gerne kommt, genießt – und wiederkommt.

Jung, herzlich und kreativ – mit echter Freude am Gastgebersein. Das ist AGLIO E OLIO.

Restaurant AGLIO E OLIO

Zaun 5-7

9042 Speicher

+41 71 343 80 00

aglioelolio@hof-speicher.ch

www.aglioelolio.ch

Öffnungszeiten

Täglich von 9.00 bis 17.00 Uhr

Warme Küche bis 14.00 Uhr



KONSTANT HOHES NIVEAU IN GAIS



Das Erste, was erstaunt: Man ist schneller in Gais, als man meint. Seit mehr als 270 Jahren werden Gäste im einstigen Molkenkurort Gais verwöhnt und erfahren die stärkende Kraft der Natur aus der grünen Hügellandschaft des Appenzellerlandes.

Es hat ausreichend Parkplatz, direkt vor dem Gasthaus, und das erst noch kostenfrei. Ein typisches Appenzellerhaus mit gestemmter Fassade und blumengeschmückten Fenstern lädt ein. Gepflegt, schlicht und frisch das Interieur.

Klasse die Menükarte, die jeden Monat neu erstellt wird! Vier bis sieben Gänge bieten einen wunderbaren Genussreigen, auf Wunsch auch vollkommen vegetarisch, und dabei genauso köstlich. Kreiert aus frischen, hochwertigen Gaben der lokalen Natur, aber immer auch mit einem offenen Auge über Grenzen hinweg. Silvia Manser ist eine der besten Köchinnen der Schweiz, ihre Küche auf konstant hohem Niveau ist seit Jahren mehrfach ausgezeichnet. GaultMillau

spricht von der «kulinarischen Königin der Ostschweiz».

Wer es komplett komfortabel möchte, lässt sich zum Menü mit den passenden Weinbegleitungen überraschen. Das darf man in der Truube Gais getrost. Thomas Manser ist bekannt für seine treffenden Pairings. Aus einer Weinkarte, die – ausgezeichnet mit dem Vinum-Gold-Award – zu den besten der Schweiz gehört.

In der Truube Gais sind kreative Genussideen Programm, von A wie Amuse-bouches bis Z wie zauberhafte Friandises. Lassen Sie sich von den Kochkünsten in der Truube Gais begeistern, Sie werden es wiederzuerleben wünschen.

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)



16 PUNKTE TREFFEN AUF WEIN- UND BARKULTUR



Für einen besonderen Genussabend muss man nicht weit reisen. In Gonten wartet eine der aktuell spannendsten kulinarischen Adressen der Ostschweiz: Das Appenzeller Huus wurde gerade von GaultMillau zum «Hotel des Jahres 2027» gekürt – und kulinarisch gibt es gute Gründe für einen Abstecher.

Im über 400-jährigen Huus Bären 1602 kocht Executive Chef Michael Gollenz in der Bärenstobe neu auf 16-GaultMillau-Punkte-Niveau. In seinen 5- oder 7-Gang-Menüs verbindet er hochwertige Produkte aus der Region mit moderner Kochkunst und Einflüssen aus aller Welt. Appenzeller Tradition trifft dabei auf neue Ideen und überraschende Geschmackserlebnisse.

Auch abseits der Bärenstobe ist die Auswahl gross: Die Löwenstobe, die Taverne und das Restaurant Quell sorgen für kulinarische Vielfalt.

Eine der grössten Weinwelten der Schweiz

Wein spielt ebenfalls eine Hauptrolle. Kellermeister Hans Rhyner kuratiert sieben Weinkeller mit rund 2100 Positionen. Allein der Schweizer Keller vereint Weine von 135 Produzenten. Wer noch tiefer in die Weinwelt eintauchen möchte, kann im «Weinfass» Platz nehmen: Bis zu zehn Personen sitzen hier mitten im Weinkeller, umgeben von den Schätzen des Hauses.

Danach geht der Abend im Botanicum weiter. Director of Bars & Lounges Elmir Medunjanin übersetzt die Philosophie des Hauses ins Glas. Kräuter der Chrütrei Stein, Sanddorn als regionale Alternative zu Orangensaft oder Oxydel aus Honig und Essig werden zu eigenständigen Drinks.

So lässt sich in Gonten ein kompletter Genussabend erleben: vom 16-Punkte-Menü über den passenden Wein aus Rhyners Weinauswahl bis zum Kräuterdrink an der Bar. Und für Ostschweizer liegt all das erfreulich nah.

APPENZELLER HUUS

Dorfstrasse 40

9108 Gonten

+41 71 511 05 00

info@appenzellerhuus.ch

www.appenzellerhuus.ch

Öffnungszeiten

Bärenstobe

Donnerstag bis Sonntag

18.30–21.30 Uhr

(Bestellungen Küche
bis 20.30 Uhr)

Botanicum Bar

Montag bis Sonntag

12.00–24.00 Uhr



KULINARISCHE EXZELLENZ: KÄTHI FÄSSLER IST KÖCHIN DES JAHRES 2026/27



Bilder: Thomas Biasotto

Das Resort Hof Weissbad feiert dieses Jahr ein besonderes Jubiläum: Spitzenköchin und Küchenchefin Käthi Fässler steht seit 30 Jahren für die kulinarische Identität des renommierten Appenzeller Resorts. Seit 1996 prägt sie mit Beständigkeit, kompromissloser Qualität und grosser Leidenschaft das gastronomische Profil des Hauses.

Die gebürtige Appenzellerin Käthi Fässler verbindet in ihrer Küche regionale und saisonale Produkte mit handwerklicher Präzision und kreativen Akzenten. Für ihre unverkennbare Handschrift wurde sie im Mai 2026 national mit dem Titel «Köchin des Jahres 2026/27» des Andrin-Willi-Rankings gewürdigt. Bereits 2008 zeichnete GaultMillau Käthi Fässler als «Köchin des Jahres» aus. Seither hält das Resort Hof Weissbad ununterbrochen 16 GaultMillau-Punkte – Ausdruck einer über viele Jahre konstant hohen

kulinarischen Qualität. Bei zahlreichen Stammgästen ist ihre Küche längst zu einem festen Bestandteil eines Aufenthalts im Hof Weissbad geworden.

Noch bis zum 19. Dezember haben Gäste die Gelegenheit, Käthi Fässlers Küche im Restaurant Flickflauder zu erleben. Im Mittelpunkt steht das 6-Gang-Gourmet-Menü Surprise: eine kulinarische Reise, bei der jeder Gang ihre persönliche Handschrift trägt und zugleich ein Stück ihrer Geschichte erzählt. Wer den Abend besonders persönlich beginnen möchte, trifft früh ein: Von 17.40 bis 18.00 Uhr begrüsst Käthi Fässler ihre Gäste persönlich und stimmt sie auf das Menü und den Abend ein.

Das Gourmet-Menü Surprise kann einzeln oder im Rahmen eines Gourmet-Packages mit Übernachtung gebucht werden.

Resort Hof Weissbad

Im Park 1

9057 Weissbad

+41 71 798 80 80

hotel@hofweissbad.ch

hofweissbad.ch

Öffnungszeiten Restaurant

Montag–Samstag: 12.00–13.30

und 18.00–22.00 Uhr

Sonntag: 12.00–15.00 und

18.00–20.30 Uhr



PARK HOTEL SONNENHOF, VADUZ FL

16 GaultMillau-Punkte

WO SEIN SO GENUSSVOLL IST



Es sei einer der schönsten Orte dieser Welt. Ein Platz, der die Magie besitzt, Menschen zu berühren – und manchmal sogar ein wenig zu verwandeln. Im Park Hotel Sonnenhof erleben Gäste, was man sich, mit Blick auf das fürstliche Schloss Vaduz und eingebettet in eine unvergleichliche Naturkulisse, unter «genussvollem Sein» vorstellt.

Der Zauber rund um das Park Hotel Sonnenhof ist weder aus Tradition noch aufgrund freundlicher Gästebewertungen entstanden: Von jeher wird der Ort von einer überaus feinen Energie getragen. Angereichert wird das Erlebnis mit einer Prise Charme, entspannter Atmosphäre, ehrlicher Herzlichkeit, erstklassiger Küche, ausgeprägter Servicekultur und der persönlichen, diskreten Aufmerksamkeit für jeden Einzelnen. Im Relais & Châteaux Hotel und dem Restaurant «Marée» mit dem «Adlernest», einer beinahe in den Bäumen schwebenden Aussenterrasse, geniessen Besucherinnen und Besucher kulinarischen Hochgenuss und das «süsse Leben» in privater, traumhafter Umgebung.

Park Hotel Sonnenhof

Mareestrasse 29
FL-9490 Vaduz
+423 239 0202
real@sonnenhof.li
www.sonnenhof.li

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag: 12.00–13.15 und 19.00–21.15 Uhr
Samstagmittag: auf Anfrage
Samstag: 19.00–21.15 Uhr
Sonntag: 12.00–13.15 und 18.30–20.30 Uhr



RÖMERHOF, ARBON TG

12 GaultMillau-Punkte, Goldener Fisch

KULINARIK, DIE BEGEISTERT



Der Römerhof im Herzen der Arboner Altstadt verbindet kulinarische Exzellenz mit stilvoller Gastlichkeit in einem geschichtsträchtigen Haus aus dem 16. Jahrhundert. Gastgeber Dominique und Küchenchef Gerald Bergue stehen für eine kreative Küche, die französische Klassiker mit internationalen Einflüssen und saisonalen Produkten auf hohem Niveau interpretiert. Die mehrfach ausgezeichnete Gastronomie, eine sorgfältig kuratierte Weinkarte und der persönliche Service machen den Römerhof zu einer festen Adresse für Feinschmecker in der Ostschweiz.

Neben dem Restaurant laden stilvolle Hotelzimmer zum Verweilen ein. Historische Bankettsäle bieten den passenden Rahmen für private Feiern und geschäftliche Anlässe, während die idyllische Terrasse inmitten der Altstadt zum entspannten Geniessen unter freiem Himmel einlädt. Ein besonderes Highlight ist die elegante Davidoff Lounge, die Liebhabern edler Zigarren und ausgewählter Spirituosen ein exklusives Ambiente bietet.

Restaurant-Hotel de Charme Römerhof

**Dominique & Gerald Bergue-
Hunziker**
Freiheitsgasse 3
9320 Arbon
+41 71 447 30 30
info@roemerhof-arbon.ch
www.roemerhof-arbon.ch

Öffnungszeiten Restaurant

Di–Fr 12–14 und 18–22 Uhr
Sa 18–22 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag
Hotel immer geöffnet



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 in unserem Hideaway 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 Hideaway 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!



Lilienberg Hideaway

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-Sa 16.00–01.00 Uhr



LEADER – wo Feinschmecker auf Macher treffen

www.leaderdigital.ch

LEADER
DAS OSTSCHWEIZER UNTERNEHMERMAGAZIN



REACH FOR THE CROWN



DIE YACHT-MASTER II