

LEADER

# genuss

leaderdigital.ch  
Oktober 2024  
CHF 5.00

**Pinot Noir  
als Passion**  
Schlossgut Bachtobel

**Reifezeit im  
Schlaraffenland**  
Silvio Germann  
im Mammertsberg

**Azado**  
Applaus, Applaus  
für den Grillchef!

Ausserdem: Willi Schmid: 25 Käse auf einen Streich | Broger Weinbau: Ein Cidre für Fortgeschrittene | Fischerei Leuch & Seegarten Kreuzlingen: Umdenken am Bodensee | Hinterhofmetzgerei: Betagte Ostschweizer Kühe, amerikanisch zerlegt | Biergarage: Bier braucht Heimat | Destillerie Brunner: Das blaue Wunder als Wodka



Martel.

Who's Who der Weine.



[martel.ch](http://martel.ch)

## EDITORIAL

# MEHR OSTSCHWEIZ FÜR DIE WELT!

### Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Reich ist die Ostschweiz. Genusstech-  
nisch leben wir im voralpinen Schlaraf-  
fenland. Schon das kulinarische Erbe ist  
üppig – die Schaffenskraft und der Ideen-  
reichtum zeitgenössischer Manufakturen  
und Gastronomien schier grenzenlos. Hier  
wirken Weltmeister. Sie nehmen es mit  
der internationalen «Crème de la Crème»  
auf. Sie sind in hiesigen Traditionen ver-  
wurzelt, aber global inspiriert – verkauf-  
fen in alle Welt oder ziehen internatio-  
nale Gourmets hierher.

«Alpin, aber weltoffen», heisst die Devise  
im Restaurant Mammertsberg (Seite 34).  
«Heimat mit Blick auf die Welt», ist die  
Philosophie in der Biergarage (Seite 30).  
Im Thurgau macht Broger Weinbau Cidre  
mit lokalen Apfelsorten, der an «vergan-  
gene Ferien in der Bretagne» erinnert  
(Seite 20). Im Schlossgut Bachtobel wird  
«Wein von Weltformat» produziert –  
getrunken auch in London und Tokyo  
(Seite 10). St.Galler Azado-Grills verkauf-  
fen sich in vierzig Ländern (Seite 46).  
Willi Schmid's Käse aus dem Toggen-  
burg kommt an den besten New Yorker  
Adressen auf den Tisch (Seite 14). Und in  
die Hinterhofmetzgerei in Staad pilgern  
Fleischliebhaber über Landesgrenzen  
hinaus (Seite 24).

Die feinsensorischen Ostschweizer Aus-  
nahmeköner sind nicht nur weltver-  
bunden, sondern auch untereinander gut  
vernetzt. So finden in den Ostschweizer  
Gourmet-Tempeln oft eine Fülle regio-  
naler Meisterprodukte auf einem Tisch  
zusammen: Vielleicht brutzelt dort ein  
Steak von der Hinterhofmetzgerei auf  
einem Azado-Grill. Dazu wird Blaubur-  
gunder vom Schlossgut Bachtobel ge-  
reicht, bevor Willi Schmid's Käsekreatio-  
nen auf den Tisch kommen. In der Rubrik  
«Spitzengastronomie» zeigen wir solche  
Hochkultur der Ostschweizer Küche. Die  
Restaurants haben eines gemeinsam:  
Michelin-Sterne, GaultMillau-Punkte,  
Bib-Gourmand-Awards oder die Aus-  
zeichnung «Goldener Fisch».

Auch der Genuss-LEADER führt kulina-  
rische Ostschweizer Top-Adressen zu-  
sammen. Alle vorgestellten Genuss-  
künstler legen wir Ihnen wärmstens  
ans Herz (oder in den Rachen). Sie liegen  
in der Region vor Ihrer Haustüre. Nichts  
wie hin!

Mit bester Empfehlung  
Natal Schnetzer, Verleger  
Pascal Tschamper, Redaktion

Über Genuss lässt  
sich reden. Natal  
Schnetzer und  
Pascal Tschamper.







06



42



20

04

# INHALT

06 Umdenken am Bodensee

## FELCHEN, EGLI – AUS! SCHLEIE, KARPFFEN UND WELS IM TREND

Fischerei Leuch & Seegarten Kreuzlingen

10 Auf ein Glas Wein mit Johannes Meier

## PINOT NOIR ALS PASSION

Schlossgut Bachtobel

14 Käse

## DER FINDIGE KÄSER – 25 AUF EINEN STREICH

Willi Schmid

20 Apfelwein

## EIN CIDRE FÜR FORTGESCHRITTENE

Broger Weinbau

24 Fleisch

## BETAGTE OSTSCHWEIZER KÜHE – AMERIKANISCH ZERLEGT

Hinterhofmetzgerei



10



24



14

30 Bier

## «BIER BRAUCHT HEIMAT»

Biergarage

34 Gastronomie

## REIFEZEIT IM SCHLARAFFENLAND

Restaurant Mammertsberg

38 Spirituosen

## ST.GALLER WODKA: DAS BLAUE WUNDER

Destillerie Brunner

42 Kaffee

## KÖSTLICHE KAFFEE-KUNST

Barista Specialty Coffee

46 BBQ

## APPLAUS, APPLAUS FÜR DEN GRILLCHEF!

Azado

53 Ostschweizer Spitzengastronomie

## AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS

## IMPRESSUM

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

### Verleger

Natal Schnetzer

### Redaktion/Text

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

### Fotografie

Marlies Beeler-Thurnheer, Rebekka Grossglauser, Reto Martin, Anna-Tina Eberhard, zVg

### Geschäftsleitung

Natal Schnetzer nschnetzer@metrocomm.ch

### Anzeigenleitung

Oliver Iten oiten@metrocomm.ch

### Marketingservice/

### Aboverwaltung

Fabienne Schnetzer info@metrocomm.ch

### Abopreis

CHF 60.- für 18 Ausgaben

### Erscheinung

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

### Gestaltung

Doris Hollenstein dhollenstein@metrocomm.ch

### Druck

Ostschweiz Druck AG 9300 Wittenbach

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

ISSN 1660-2757

UMDENKEN AM BODENSEE

# FELCHEN, EGLI – AUS! SCHLEIE, KARPFFEN UND WELS IM TREND

06

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER







5 Uhr morgens – Reto Leuch ist auf dem Bodensee: «Fische fängt man bei Tagesanbruch beim Jagen.» Oft begleitet ihn Sohn Roman, der die Lehre macht. Junge Fischer gibt's kaum mehr. Immer weniger, immer ältere hat es. «Vor dreissig Jahren fuhren 140 Fischer auf den See, jetzt noch 50», erzählt Leuch. Obwohl: Fische gäbe es genug, wenn auch nicht die bei Schweizern beliebten Egli und Felchen. Deutsche haben eine üppigere Fischkultur. Für Gourmets, die saisonal-regionale Küche mögen, bietet der Bodensee Welse, Schleien, Karpfen oder Aale. Heute werfen die Leuchs ihre Schleien-Netze in Ufernähe aus. Noch suchen solche Fische ihre Liebhaber. Ihr Fleisch ist anders, Zubereitung und Genuss noch ungewohnt. Langsam dämmert es auf dem See – und auch bei den Gourmets. Den Egli hat Leuch noch nicht aufgegeben. Deshalb fahren sie heute auch hinaus, wo Egli jagen sollten. «Trotz Saison wird's schwierig, die Kormorane waren hier», seufzt Leuch. Die Egli-Netze werden heute leer bleiben.

**Aale und menschengrosse Welse**

Während die Netze auf Beute warten, holen die Leuchs zappelige Aale aus den

stationären Reusen: «So fischten schon die Pfahlbauer.» Die Leuchs räuchern sie und verkaufen sie im eigenen Laden in Landschlacht, wo sie auch Obstbau betreiben. Von der Fischerei zu leben, wird immer schwieriger. In den Reusen verfangen sich auch Welse – bis zu achtzig Kilogramm schwer. «Für solche Exemplare braucht es findige Gastronomen.»

**Leid und Leidenschaft in der Fischerei**

Bevor die Netze eingeholt werden, bleibt Zeit für nachdenkliche Worte. Die Bodensee-Fischerei hat es nicht einfach: Zu klares Seewasser bietet kaum mehr Nahrung für Fische. Eingeschleppte Quagga-Muscheln fressen ihnen das Futter weg und greifen Fischernetze an. Kormoran-Kolonien breiten sich aus und fressen jährlich gut 500 Tonnen Felchen, Egli und Co. – ein Mehrfaches der gefischten Menge. Der Klimawandel sorgt für weniger Zirkulation im See – Wärme und zu wenig Sauerstoff machen den Fischen und ihren Eiern zu schaffen. Hinter diesen sind immer mehr Stichlinge her, Laichräuber. Nun gilt ein Felchen-Fangverbot. Dabei wäre die Kulisse an diesem Augustmorgen von betörender Schönheit: Prächtig geht die Sonne über

dem deutschen Ufer auf, Möwen rufen schrill durch die Morgenröte, ein Reiher umkreist das Boot, setzt sich auf den Bug, schreitet dem Ruder entlang. «Ein alter Bekannter!» schmunzelt Leuch. «Er weiss, er bekommt jetzt was.» In diesem Moment versteht man, weshalb die Fischer an ihrem – wenn das Wetter mitspielt – idyllischen Beruf hängen. Doch Leuch ist klar: «Am Bodensee ist Umdenken nötig.»

**LANGSAM DÄMMERT ES AUF DEM SEE – UND AUCH BEI DEN GOURMETS.**

**Netze einholen**

Die Schleien-Netze werden rasch eingeholt. Die Fische sollen nicht zu lange im warmen Wasser zappeln; ein Dutzend grosse Fische verfängt sich. Sie werden befreit und mit einem Schlag auf den Kopf betäubt. Ausser Schleien fangen die Leuchs einen Hecht und einen riesigen Karpfen. Er verlangt einige Kraft ab, entschlüpft ins Boot und springt herum, bis sich Reto Leuch auf ihn setzt und der



4



5



Szene ein Ende bereitet. «Wir könnten noch mehr solche Fische fangen.» Doch der Markt sei klein. Auch im Lieferwagen, der beim Bootsplatz wartet, wäre noch mehr Platz. So geht es mit einer Kiste Fische zurück in den Fischereibetrieb.

## «WIR KÖNNTEN MEHR SCHLEIEN UND KARPFFEN FANGEN – DER MARKT FEHLT NOCH.»

### Verarbeitung und Veredelung

«Gräten sind ein Killerargument», sagt Barbara Leuch. So ist die ganze Familie im Einsatz, um auch knochige Fische wie Hechte restlos zu entgräten. Sind die Gräten weg, ist Hecht ein dankbarer Fisch für die Zubereitung; sein kompaktes Fleisch zerfällt kaum. Wels hingegen ist zart und weich. Der Kunde im Fischladen scheint das gehört zu haben: «Guten Tag! Ich möchte Wels probieren.» Der Markt für diese Fische muss neu aufgebaut, Gastronomen überzeugt werden. Kreativität ist gefragt. Die Leuchs beliefern erste einfallsreiche Köche: Aus Karpfen machen sie Ceviche oder Sushi,

«Chnusperli» von der Schleie. Für einen Riesenwels rufen findige Köche über soziale Medien zum Gourmet-Happening.

### Die eigene Esskultur weiterentwickeln

Im Restaurant Seegarten ist der Name Programm. Fisch muss auf die Karte. «Wir wollen mehr Region reinbringen», sagt Charlie Günter, der den Betrieb vor zwei Jahren vom Vater übernahm. Dieser pflegte die gehobene französische Küche, der Charlie Günter nach und nach Lokalkolorit einhaucht. Leuch ist fester Lieferant. «Unsere Kunden führen wir mit einem Mix aus Bewährtem und kreativen Überraschungen an unsere neue Küche heran», sagt der innovative Chef. So besteht die hausgemachte Fischsauce beim Vitello «Toninato» nicht aus Thun, sondern aus Karpfen vom Bodensee. Als Tagesfang gibt es einen butterzart gebrillten Wels auf Vermouth-Schaum, Stangensellerie und Pfefferminzöl, dazu frittierte Hechttaschen – so schmeckt ein kulinarischer Traumsommer am Bodensee. «Wir wollen die hiesige Kultur feiern und weiterentwickeln.» Sie müsse sich nebst den weiterhin zubereiteten französischen Klassikern auf der Karte nicht verstecken – solle künftig gar mehr Platz einnehmen. Und das nicht nur der Nachhaltigkeit zuliebe.

[www.fischerei-leuch.ch](http://www.fischerei-leuch.ch)  
[www.seegarten.ch](http://www.seegarten.ch)



1

**Reto Leuch holt einen grossen Karpfen aus dem Bodensee.**

2

**Die Netze lässt Roman Leuch in der Regel vor Tagesanbruch ins Wasser.**

3

**Mit Reusen werden Aale gefischt. Die Fischerei Leuch räuchert sie selbst.**

4

**Gourmet der ersten Stunde: Ein Reiher ist treuer Begleiter der Fischerei Leuch.**

5

**Frischer Fisch aus dem Bodensee: Charlie Günter vom Restaurant Seegarten zelebriert die kulinarische Kultur der Region.**

6

**Ein Tagesmenü im Restaurant Seegarten am Kreuzlinger Hafen: zartester Wels mit frittierten Hechttaschen.**

6





AUF EIN GLAS WEIN  
MIT JOHANNES MEIER

# PINOT NOIR ALS PASSION

TEXT: PASCAL TSCHAMPER  
BILDER: REBEKKA GROSSGLAUSER, zVG.





Vom Thurgauer Ottenberg kommen Weine von Weltformat. Hier lebt man Passion für Pinot Noir. Aber nicht nur: «Wir lieben und suchen die ausgewogene, gradlinige Eleganz sortenreiner Weine», erzählt der Chef des Schlossguts Bachtobel Johannes Meier.

«Damit zu arbeiten, ist ein Highlight», schwärmt Johannes Meier und zeigt auf die imposanten Torkel im Kelterhaus. Man wähnt sich in einer Zeitreise. Der ältere ist seit 1584 in Betrieb. «Er presst den Wein äusserst schonend», sagt der Winzer des Schlossguts Bachtobel. An traumhafter Lage am Ottenberg nahe Weinfeldern liegt es – mit atemberaubender Aussicht. Die Gebäude – Schloss, Pächterhaus, Weinkeller und Scheunen – sind äusserlich seit 1796 unverändert. Rund um das Biedermeier-Schloss liegen die vorbildlich gepflegten weissen Bauten mit roten Riegeln. Man fühlt sich in einem Thurgauer Märchen, das nun von der achten Generation weitergeschrieben wird.

Wie lebt es sich als Schlossherr? «Seit meinem Grossvater sind die Inhaber auch Winzer. Früher wurden die landwirtschaftlichen Betriebe verpachtet», erzählt Meier. Das ehemalige Pächterhaus beinhaltet heute Büros, Labors und die Event-Küche. «Wir haben die Scheune umgebaut und uns dort als Familie eingerichtet.» Das Schloss, noch original möbliert, dient Veranstaltungen oder Gästen. Zur Hälfte sei er Geschäftsführer, sagt Meier. Zur anderen Hälfte arbeite er am Rebberg mit, sitze selbst auf dem Traktor. «Bei einem so heiklen Produkt wie Wein muss man dabei sein.»

Johannes Meier schenkt seinen Mousseux «MX» ein: «Wir mögen Schaumwein knackig.» Er wird nach traditioneller Champagne-Methode anspruchsvoller Häuser hergestellt: Ein Teil wird während sechs Monaten im Barrique ausgebaut. Die Flaschen lagern dann weitere 36 Monate auf der Hefe. Der «MX» ist sehr trocken, gleichzeitig verleiht ihm der präsenste Chardonnay-Anteil eine citrigr-frische Fruchtnote.

Zur Noblesse gehört der Wein des Schlossguts. Er zählt zum erlauchten Kreis des «Mémoire des Vins Suisses», das grossen Schweizer Weinen einen Platz im internationalen Konzert nobler Weine sichern will. Gemäss GaultMillau gehört das Schlossgut Bachtobel zu den besten Weingütern des Landes. Das ist schon seit über 100 Jahren so. «Grossvater war ein Pionier», erzählt Meier. Er begann, auf Qualität zu setzen, als das in der Deutschschweiz kaum Thema war.







Genauso danach der Onkel: «Ein qualitätsversessener Perfektionist, der weltweit Erfahrungen sammelte, mit dem Ziel, am Ottenberg Weine von Weltformat zu machen.» So übernahm Meier einen optimal gepflegten Rebberg. Bewusst wurden immer wieder Rebstöcke aus den besten Weinbaugebieten geholt.

**«WIR VERSUCHEN, UNSERE SPITZENPOSITION WEITER AUSZUBAUEN.»**

Johannes Meier öffnet seinen **Sauvignon Blanc «SB»**. «Wir wollen ihn nicht plump exotisch haben.» Extreme Frische mit einer leichten Passionsfruchtnote machen aus ihm einen sehr bekömmlichen Wein. Ausser dem Mousseux sind alles sortenreine Weine mit klarer Handschrift. Ein Sauvignon soll als Sauvignon, ein Riesling als Riesling erkannt werden.

Was sollen kommende Bachtobel-Generationen über ihn sagen? «Wir versuchen, unsere Spitzenposition weiter aus-

zubauen», antwortet Meier. Er müsse jetzt Weichen stellen. Die Klimaerwärmung macht das Weingeschäft risikoreicher. Aktuell kann zwar eine nie dagewesene Qualität gewonnen werden. Allerdings bringen starke Niederschläge, Frühjahrsfrost, Hagel und andere Extremwetter den Winzer ins Grübeln: Hat Weinbau mit klassischen europäischen Sorten hier eine Zukunft? Er experimentiert mit neuen, pilzwiderstandsfähigen Sorten. Bisher überzeugten sie aber nicht. Also bleibt der Pflanzenschutz arbeitsintensiv. «Es gibt kaum mehr Argumente, keinen biologischen Weinbau zu betreiben», so Meier.

**«WIR MACHEN KEINE KOMPROMISSE.»**

Für ihn liegen die Vorteile auf der Hand: Die Mitarbeiter sind gesünder und zufriedener. «In voller Schutzmontur toxische Mittel zu versprühen, macht keinen Spass. Sie machen Menschen müde.» Zudem ziehen anspruchsvolle Weine kritische Kunden an. Bachtobel-Trinker würden keine konventionellen Methoden

mehr goutieren, ist sich der Ottenberg-Winzer sicher.

**Der Pinot Noir N° 1 ist der nächste:**  
«Voilà, der klassische Schweizer Blauburgunder, wenig Gerbstoffe, mit typischer Beerenaromatik aus dem Stahltank – ein gradliniger Trinkwein!», kommentiert Meier. Wie man ihn sich wünsche – harmonisch, elegant, frisch. Dass man eben nicht versuche, Burgunder nachzuahmen, mache den Thurgauer Blauburgunder eigenständig und gut – wie seit Generationen.

2008 stieg der Betriebswirtschafter Johannes Meier bei seinem Onkel in den Weinbau ein: «Es gab einen Zehnjahresplan für die Übernahme mit Winzerlehre und Studium der Önologie. Wein war immer eine Passion für mich, aber zunächst ein Hobby. Schon als Junge war ich viel auf dem Weingut.»

Als der Onkel im ersten Jahr unverhofft verschied, musste Johannes Meier viel zu früh in dessen Fussstapfen treten. Also holte er Know-how: die Önologin Ines Rebentrost und den Winzer Philipp Gfeller. «Wir treten als Mannschaft auf», sagt Meier. Es sei gut, wie es heute sei.





4

5

1  
Gutsherr Johannes Meier  
in einem seiner Weinkeller.

2  
Überschaubare Gruppen  
aus der Region schwärmen  
bei der Ernte gezielt aus,  
um während eines Halbtags  
kleine Chargen einzuholen.

3/4  
Der älteste Torkel im Kelter-  
haus stammt aus dem  
16. Jahrhundert. Man findet  
sie sonst kaum mehr in  
Betrieb.

5  
Das Schlossgut Bachtobel  
verfügt über sechs Hektaren  
Reben und hat damit eine  
typische Grösse für einen  
Deutschschweizer Spitzen-  
produzenten.

6  
Von Juni bis August holen  
jeweils samstags viele Lieb-  
haber ihren Wein persönlich  
auf dem schönen Gut ab.

13

Meier fühlt sich wohl als vielseitiger Generalist auf dem Gut – oder als «Hans-Dampf», wie er schmunzelnd sagt.

Der **Pinot Noir N° 3** ist ein lagerfähiger, strukturierter Spitzenwein, mit komplexen Frucht- und Gewürznoten und einem dezenten Holzbouquet. Er wird mit den mittelalterlichen Baumpressen, den Torkeln, sehr schonend gepresst und anschliessend zwölf Monate lang in Eichenfässern gelagert. Die optimale Trinkreife erreicht er nach sechs bis neun Jahren. Dank dieses Weines ist das Schlossgut Bachtobel Mitglied in der exklusiven Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses».

«Wir kaufen keine Trauben dazu, verwenden nur, was unsere sechs Hektaren hergeben», fährt Meier fort. In ertragschwachen Jahren gibt es weniger Wein. «Da gibt es keine Kompromisse.» Ein Drittel des Weines wird von Privatpersonen aus der Schweiz oder Süddeutschland persönlich im Schlossgut abgeholt. Ein Fünftel ist für die vornehmlich regionale Spitzengastronomie vorgesehen, ein weiteres für ausgewählte Schweizer Händler.

In den Export gehen fünf Prozent – in Weinhandlungen oder Restaurants in London, Hongkong und Tokyo. «Wir haben das Glück, allen Wein verkaufen zu können, ohne an Messen präsent zu sein.» Ein Besuch im Schloss ist garantiert anregender.

[www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch)



6

## KÄSE

# DER FINDIGE KÄSER – 25 AUF EINEN STREICH

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

Willi Schmid tritt bescheiden auf. Wer sich für Käse interessiert, den entführt er aber in eine reiche Welt – voller Respekt für die Schätze der Natur. Dabei verbindet er altes Wissen und modernes Handwerk mit seinem feinen Gaumen, wie ein Besuch in seiner Toggenburger Käserei zeigt. Um Schmid's Käse reisst sich die halbe Welt zwischen Amerika und Asien.

Käsermeister Willi Schmid, sein Sohn Nicolas, sein Patensohn Remo Schmid und Sandra Brunner machen sich bereit: Weisse Schürzen, weisse Stiefel, weisses Käppi – das Team der Städtlichäsi Lichtensteig versammelt sich im Produktionsraum mit dem vielen glänzenden Chromstahl. Dort werden Hände und Arme ausgiebig desinfiziert. 1037 Liter Ziegenmilch wurden geliefert, wie meistens am Dienstag – ausser im Winter. «Wer dann Geissen melkt, muss sie im Dunkeln einsperren», weiss Schmid. Solche Milch will er nicht. Die Bauern liefern hier persönlich, nur ihre eigene

Milch. Sammeltransporte fahren keine vor, was bei Käsereien sonst Usus ist. «Wir können das Rohmaterial eines Käses bis aufs Tier zurückverfolgen.»

### Nur beste Rohmilch gibt besten Käse

Zentral ist für Schmid die Qualität der Rohstoffe, besonders der Milch. Er arbeitet nur mit Rohmilch. Sie verlangt höchste Achtung des Tierwohls und kurze Wege. Die Milch von Stalltieren, von denen manches kränkelt oder Entzündungen trägt, muss pasteurisiert werden. Mit echter Rohmilch produzieren nur noch wenige erlesene Käsereien. «Die Enzyme in der Rohmilch sind für den Geschmack entscheidend. Wenn man Milch erhitzt, gehen sie verloren, es bleibt ein fades Produkt zurück.» Zu seinen Bauern hat Schmid ein Vertrauensverhältnis: «Ich weiss, wie es ihren Tieren geht. Das schmeckt man am Ende im Käse.» Dazu gehört auch gutes Futter. Wer Schmid beliefert, darf nichts verfüttern, was unter der Erde wächst. Eine Kuh fresse von Natur aus keine Kartoffeln. In einigen Wochen wird die heutige Charge als rustikal anmutende zylinder-

förmige «Blaue Geissen» im eigenen Laden über die Theke gehen, in regionale Gourmet-Tempel verteilt und in die ganze Welt gehandelt. Zunächst ist Kneten von Hand angesagt. Das macht nur Schmid so. Dadurch bricht der Teig, damit der Blauschimmel in den Hohlräumen mehr Platz erhält. Schmid war der Erste, der in der Schweiz einen Blauschimmelkäse von der Geiss entwickelte. Er geht seine eigenen Wege – auch bei den Methoden. «Käsen beginnt im Kopf: Welches Endprodukt will ich?», erklärt Schmid. Dann könne man sich Methoden überlegen. Wichtig sei die Nähe zum Produkt, zu beobachten und die Bakterien zu spüren. «Das erlaubt uns, feinste Nuancen zu steuern, insbesondere durch Temperaturregelung, damit der Käse so wird, wie er sein soll.»

### Zum Erfolg verdammt

Schmid macht keinen Appenzeller, keinen Tilsiter oder andere bekannte Käsesorten. Er macht Eigenkreationen. Damit begann er 2006. Damals entwickelte er aus dem Stand 25 komplett neue und verschiedene Käsesorten, alles Innova-







tionen. Jede musste auf Anhieb gelingen und schmecken. «Etwas anderes hätte ich mir nicht leisten können», so Schmid, «und es lag auch nicht drin, Käse über Jahre zu lagern. Das Geld musste hereinkommen.» Später zeigt Schmid voller Stolz seine fünf Käsekeller. Hier reifen seine Meisterstücke heute gemächlich zu echten Liebhabereien für Gourmets aus aller Welt. «Hier liegt Kapital von einer halben Million Franken gebunden», sagt er ganz beiläufig.

## «KÄSEN BEGINNT IM KOPF.»

Der Käser Schmid profitiert von seiner Herkunft. Aufgewachsen auf dem Bauernhof, wollte er ursprünglich Bauer werden. Die Naturverbundenheit hilft ihm. «Wenn ich einen Stall betrete, sehe ich sofort, wie es den Tieren geht.» Ihrer Milch merkt Schmid gar an, wo sich die Tiere aufhielten. «Auch Kühe fressen das Beste zuerst.» Wenn sich Herden lange auf derselben Weide aufhalten, verändert sich ihre Milch.

### Vom Sonnenhalb oder Schattenhalb

Das Toggenburger Tal verläuft auf einer Nord-Süd-Achse. Es gibt schattigere West- und sonnigere Osthänge. «Das sogenannte Schattenhalb hat fettere Böden, dort wachsen anderes Gras und

mehr Kräuter. Mit dieser Milch werden Weichkäse besonders gut», sagt der feinsensorische Käser. Im Sonnenhalb dominierten hingegen Gräser, die der Milch einen mildereren Geschmack mit feinen Vanille- oder Karamell-Noten verliehen, die in lang gereiftem Käse Röstaromen entwickelten. Zudem gibt es saisonale Unterschiede, auch weil sich die Laktation im Jahresverlauf verändert – also der natürliche Prozess der Milchproduktion in der Kuh. Die Milch hat gegen Herbst weniger Zucker und die Eiweissstruktur verändert sich, was zu feinem weichem Käse führt. Herbstgras ist geschmacklich intensiver. «Ich mag Herbstkäse am liebsten», sagt Schmid. Allerdings hätten

Kunden noch nie explizit Herbstkäse verlangt.

Schmid wird angetrieben von seiner Leidenschaft, «aus einem verderblichen Rohstoff wie Milch ein so faszinierendes langlebiges Produkt wie Käse zu schaffen». Einen Weisssschimmelkäse, wie Camembert, würde er gerne noch erfinden. Mit weiteren Innovationen hält er sich aber zurück. «Ich will Raum für meinen Sohn lassen, nun ebenfalls seinen Weg zu finden.» Daran will jeder Käseliebhaber glauben.

[www.willischmid.ch](http://www.willischmid.ch)



### Weiser Büffel

Der Halbhartkäse wird wöchentlich mit Olivenöl behandelt, auch um das Büffelmilcharoma zu erhalten. Gut gelagert entwickelt er ein kräftiges Aroma mit mürbem Teig. Willi Schmid empfiehlt, ihn gewürfelt mit den kleinen, leicht violettfarbenen Taggiasca-Oliven zu reichen. Dazu passe die Frische eines weissen Alvarinho-Weins aus Portugals Norden.



### Hölzig Geiss

Die Reifung in Fichtenrinde verschafft dem Käse eine Harznote. Er hat ein harmonisch-volles Aroma und zerläuft bei Zimmertemperatur – ein Traum von Käse.



### Bergmatter

«Der Käse, den ich esse», sagt Willi Schmid. Milch von Toggenburger Sonnenhalb-Weiden geben ihm Röstaromen. Er hat einen schönen Schmelz. Ein Pinot gris passt gut. Der Käse ist auch optimal für Käsehörnli.



### Blaue Geiss

Rustikaler Ziegenblauschimmelkäse – jung: dezent und eher trocken, gereift: kräftig und cremig. Der Käsemeister empfiehlt dazu einen Wein mit Restsüsse, aber schöner Säure, wie einen Riesling Spätlese.







# AUSGEZEICHNET!

tobias MERLOT: nicht nur zum zweitbesten Rotwein der Deutschschweiz gekürt.

**tobias**  
wein.gut.



tobias-weingut.ch

## AUSZEICHNUNG VON HÖCHSTEM STELLENWERT

Die Weine des in der grössten Weinbaugemeinde des Kantons St.Gallen beheimatete tobias wein.gut. konnten bei den wichtigsten Prämierungen des Landes überzeugen. So auch der tobias MERLOT, der an der «Expovina Wine Trophy», eine der renommierten Wein-Auszeichnungen der Schweiz, zum zweitbesten Rotwein der ganzen Deutschschweiz gekrönt wurde.

Berneck – ein idyllisches Dorf im St.Galler Rheintal, umrahmt von steilen Rebbergen, ist die grösste Weinbaugemeinde des Kantons und Heimat des tobias wein.gut. Das nun bereits in der fünften Generation geführte Rheintaler Weinbauunternehmen, konnte in diesem Jahr zum wiederholten Mal, einige der renommiertesten Schweizer Weinauszeichnungen entgegennehmen.

Der «tobias MERLOT» sticht aus den insgesamt neun Auszeichnungen ganz speziell hervor. An der «Expovina Wine Trophy 2024» wurde der reinsortige Merlot, mit Jahrgang 2018, zum zweitbesten Rotwein der Deutschschweiz ernannt. Damit reiht sich der Rheintaler in die «Best of Deutschschweiz Rot»-Serie ein und kann vom 23.10. bis 14.11.24 auf den Expovina Weinschiffen in Zürich degustiert werden. Für Weingeniesser sind die Weinschiffe, die am Bürkliplatz in Zürich vor Anker liegen, eine spannende Möglichkeit, in die Welt der Weine aus aller Welt einzutauchen. Nebst dem «tobias MERLOT», der mit Jahrgang 2014 auch noch die Auszeichnung «Swiss Wine Vintage Award» umgehängt bekommen hat, können die Besuchenden auf der «MS Linth», am Stand 181, die weiteren ausgezeichneten Spezialitäten des Bernercker Weinbaubetriebs kennenlernen.

Christoph Schmid, Weinmacher in der fünften Generation, freut sich auf einen Besuch auf dem «Sonnendeck der MS Linth».





KOMPETENZNETZWERK ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

# GEWINNBRINGENDE VERNETZUNG

Das «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» bringt Player des Wirtschaftszweigs zusammen und unterstützt sie mit Know-how. Im Herbst 2024 ist es Mitorganisator zweier Branchenveranstaltungen, der **innocuisine-Fachtagung «Cook & Food 2042»** am 25. und des **«Innovationsforum Ernährungswirtschaft»** am 28. November.

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft wurde 2011 als Thurgauer Initiative im Rahmen der Neuen Regionalpolitik lanciert. Zentrale Tätigkeitsfelder sind Vernetzung, Beratung, Innovation und Wissenstransfer entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Dazu führt das KNW-E zwei Geschäftsstellen im Mandat und betreibt die digitale Vernetzungsplattform [agrofoodscout.com](http://agrofoodscout.com).

**«ES IST KEIN ZUFALL, DASS DAS KOMPETENZNETZWERK ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IM THURGAU ANGESIEDELT IST.»**

Es ist kein Zufall, dass das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft im Thurgau angesiedelt ist: Der Kanton ist landwirtschaftlich geprägt, die Agro-Food-Struktur ist etwa doppelt so gross wie im schweizerischen Durchschnitt. Und sie wird immer innovativer, wie KNW-E-Geschäftsführer Frank Burose betont. Die Landwirte verstünden sich

**Die Thurgauer Bauern verstehen sich als Unternehmer und möchten ihren Betrieb weiterentwickeln.**

als Unternehmer; sie möchten nicht mehr nur Rohstoffproduzenten sein, sondern auch als Verarbeiter ihre Erzeugnisse veredeln und «mit ausgefallenen Ideen bei den Konsumenten punkten».

**Knoblauch, Adventure Room und Glühwein**

So produziert Gemüsegärtner Beat Stump im Oberthurgau Schweizer Knoblauch und veredelt diesen durch Fermentation. Der Knoblauch wird dann schwarz und schmeckt nach gedörrten Pflaumen. Eine etwas andere Art der Veredelung findet auf dem Opfershofener Obsthof der Familie Bär statt: Neben der Produktion von sortenreinen Apfelsäften ist auf dem Heuboden des Mostguts ein Adventure Room eingerichtet.

Für goldene Herbstmomente sorgt die neueste Kreation von Agro Marketing Thurgau: Das Warmgetränk **GLÜH GOLD** basiert auf Weisswein und süssem Gala-Apfelsaft und wird mit etwas Ingwer und einer Spur von Kardamom abgerundet.

**Zwei wichtige Anlässe im November unterstützt das Kompetenznetzwerk als Mitorganisator:**

Die **innocuisine-Fachtagung «Cook & Food 2042 – Innovation und Wissenschaft in der Küche»** findet am Montag, 25.11.24, im **DAS MORGEN** in Vitznau statt. Das Programm umfasst Keynotes zu den Themen **«Food System 4.0»**, personalisierte Ernährung, Longevity sowie Vorträge über innovative Lebensmittelkonzepte.  
[innocuisine.ch](http://innocuisine.ch)



Das **5. Innovationsforum Ernährungswirtschaft** findet am Donnerstag, 28.11.24, auf der **Swiss Future Farm** in Tänikon statt und thematisiert **«Intelligente Lösungen für die Praxis»**. Im Fokus stehen Chancen und Grenzen von Drohnen, Robotern, KI und der Automatisierung in der Land- und Ernährungswirtschaft. Zudem wird das neue **OST-Institut für Intelligente Systeme und Smart Farming** eröffnet.  
[innovationsforum-ernaehrungswirtschaft.tg.ch](http://innovationsforum-ernaehrungswirtschaft.tg.ch)





## Die BALIK Manufaktur ist ein Kuriosum

Wer kommt auf die Idee, in einem alten Bauernhaus im idyllischen Ebersol im Toggenburg, wo weit und breit kein Meer zu sehen ist, eine Lachsräucherei zu bauen? Es waren der Schauspieler und Regisseur Hans Gerd Kübel und sein Partner Martin Klöti. Ein wirklicher Glücksfall ereignete sich, als Kübel während eines Gastspiels in Berlin Israel Kaplan kennenlernte, den Enkel des berühmten Lachsräuchermeisters aus Riga. Gemeinsam entwickelten sie die Vision, die Familien-Räuchertradition fortzusetzen.



## The BALIK Kitchen Urbaner Treffpunkt für Geniesser

Seit Herbst 2023 laden die ‚BALIK Kitchen, Bar & Shop‘ in den Globus-Filialen St. Gallen, Bern und Luzern herzlich zum Verweilen ein. Die neuen Bars empfangen ihre Gäste mit einem einladenden Wohlgefühl, der die ländliche Atmosphäre der BALIK Farm zelebriert.

## Eine köstliche Verschmelzung aus Genuss, Kultur und Wein

Die ‚BALIK Kitchen‘ vereint Genuss, Kultur und Wein auf elegante Weise zu einer raffinierten Schlichtheit. Die vielfältige Speisekarte bietet exquisite Optionen wie BALIK Lachs, Kaviar, Rindstatar und köstliche Klassiker.

## Harmonie von Eleganz und Bodenständigkeit

Die Idee entstand in der alten Küche der BALIK Farm, dem Ursprungsort der BALIK Lachsräucherei – seit jeher ein Treffpunkt für Geniesser, Musiker, Freunde und Neugierige aus aller Welt. Statt eines herkömmlichen Besprechungszimmers laden wir Kunden und Partner in Ebersol in diese Räumlichkeiten ein. Der Charme des alten Hauses, die Gemütlichkeit, das ungezwungene Miteinander und erstklassige Zutaten in unseren Gerichten machen diesen Ort einzigartig. Mit der ‚BALIK Kitchen‘ möchten wir diesen Lebensstil auch in die Städte tragen. Die Verbindung von Eleganz und Bodenständigkeit scheint den Zeitgeist zu treffen.

## Leidenschaft von Anfang an

Die BALIK Lachsräucherei war anfangs nur einem kleinen Kreis von Genießern bekannt. Dies änderte sich jedoch, als BALIK Teil von Caviar House wurde – einem renommierten Traditionshaus, das höchste kulinarische Qualität verkörpert. Heute erstrahlt der Ruf des exquisiten Räucherlachs von BALIK weltweit.

## Qualität braucht Musse

Was macht BALIK so besonders? Qualität braucht Zeit. Die Räucherkunst von BALIK strebt nach der perfekten Harmonie aus Lachs, Salz und Rauch und bietet ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Veredelt wird nur feinstes Zuchtlachs, der artgerecht in den norwegischen Fjorden aufwächst. Jeder Schritt in der Manufaktur erfolgt mit grosser Hingabe und Sorgfalt, um ein Produkt von herausragender Qualität und unverwechselbarem Charakter zu erschaffen. Kulinarische Höhepunkte wie das legendäre BALIK Fillet for Two entstehen nur unter solchen Bedingungen – ein Filet aus der Rückenpartie des Lachses, verfeinert nach einem streng gehüteten Rezept, das jedes Gourmetherz höherschlagen lässt.

[www.balik.ch](http://www.balik.ch)

*Vision | Passion | Qualität*

## Wir freuen uns auf Ihren Besuch

In der ‚BALIK Kitchen‘ können sich Gäste verführen lassen und eine einzigartige kulinarische Reise in entspannter, urbaner Atmosphäre erleben. Schauen Sie bei uns vorbei. Das ‚BALIK Kitchen‘-Team freut sich darauf, Sie in St. Gallen, Luzern und Bern persönlich zu begrüßen.



### St. Gallen

BALIK Kitchen, Bar & Shop St.Gallen  
GLOBUS ★★ ★delicatessa  
Neugasse 54, 9000 St. Gallen  
[www.balik-kitchen.ch](http://www.balik-kitchen.ch)

Follow us on  
Social Media







75 cl e  
100% Nat.

Engelshofer Engelshofer Engelshofer Engelshofer  
Engelshofer Engelshofer Engelshofer Engelshofer

Cidre vi | Ottenberger Hochstammobst  
Apfelsorten 2023 | Handlese, wildvergoren  
Reinsortig | Brager Weinbau, ASB/Ottoberg

## APFELWEIN

# EIN CIDRE FÜR FORTGESCHRITTENE

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

Mit seinen edlen Cidres legt Michael Broger vom Thurgauer Ottenberg einen Grundstein für eine eigenständige Ostschweizer Cidre-Kultur – nach bretonischem Vorbild. Handgelesene Äpfel von Hochstämmen vergären mit Wildhefe schwefelfrei zu einem trockenen Cidre mit erstaunlich komplexer Aromatik – typisch Broger. Trinken lässt er sich nicht nur auf der Sommerterrasse, sondern auch zum Käse oder gar zur Auster.

Thurgau ist Apfel, ein «Mostkanton» – und doch entwickelte sich hier lange keine erlesene Cidre-Kultur wie in der Bretagne oder Normandie. In Mode gerieten eher Kohlensäure-versetzte Süssgetränke, deren Aufmachung an Alcopops erinnert. In der Schweiz stachen hochwertige Cidres etwa aus Neuenburg, Bern oder Zürich hervor. Ihre lieblichen Aromen finden ein wachsendes Publikum. Michael Broger machte sich mit seinem Weinbau auf dem Ottenberg einen Namen. Um seine Blauburgunder reissen sich die

Fans. GaultMillau belohnt ihn mit Preisen. Weintechnologe Broger ist ein Tüftler, der eigene Wege sucht – manchmal werden sie aus Not geboren. Seinen Weinbau führt er in erster Generation, investierte selbst in Rebberg und einen Hof, der zuvor nur Trauben verkaufte. «Nichts war da. Darum war Handarbeit angesagt, und wir mussten erfinderisch sein.» Broger produziert biologisch, aber ohne Labels. «Broger-dynamisch» nennt er das: Tropfen mit wilder Hefe, ohne Schwefel und unfiltriert. Vom Mondkalender lässt er sich leiten.

### Ehrliche Weinkultur

«Ich muss nicht die besten Weine machen», sagt Broger bescheiden, «aber die ehrlichsten.» Lieber nimmt er das Risiko von Ertragsverlusten in Kauf. Als er 2021 erstmals eine ganze Ernte verlor, rettete ihn der Cidre. Er holte die bisher unbeachteten Äpfel von seinen Hochstämmen und «bettelte» bei den Nachbarn um weitere, die oft liegenblieben. In einem guten Weinjahr hat sein Betrieb kaum Platz für Cidre – und Broger kaum Zeit. Seit der Malaise auf seinem Rebberg pro-

duziert er aber regelmässig auch seinen Apfelwein – manchmal mehr, manchmal weniger. Ein Renner wie die Weine ist der Cidre noch nicht. Traditionelle Ostschweizer Weintrinker experimentieren kaum mit Cidre, denken dabei eher an «sauren Most» aus Tonkrügen. «Solche Trends, wie schon beim Naturwein, schwappen aus Frankreich eher über die Städte Richtung Ostschweiz», erzählt Broger. So sei in Genf die Akzeptanz für Cidre bereits sehr hoch, wo Crêperien verschiedene Sorten feilböten. Broger setzte nun im Thurgau ein zartes Pflänzchen für eine beginnende Cidre-Kultur in der Region: Käseläden empfehlen inzwischen Cidre-Fondues; Spitzengastronomen wie Silvio Germann vom Mammertsberg servieren ihn zu Vorspeisen. Gerade Junge mögen Brogers Cidre.

### Engishofer und Cuvée

Einen «Cidre für Fortgeschrittene» nennt Broger sein Produkt. «Wir wollten nicht andere Schweizer Cidre-Produzenten kopieren, sondern einen eigenen Stil finden.» Brogers Cidres sind trocken, erstaunlich komplex, mit leichtem Hefege-





1



3



2

1

Die lokale Apfelsorte Engishofer verfügt über eine prägende Säure.

2

Auf seinem Rebberg pflegt Michael Broger auch eigene Hochstämme für den Cidre.

3

Auf dem Ottenberg gedeiht eine eigenständige Ostschweizer Cidre-Kultur.

4

Der Cidre erfreut den Erschaffer selbst: «Wie Ferien in der Bretagne!»

schmack und schöner Tanninstruktur. Sie erinnern an Naturweine. Für Broger schmecken sie leicht «animalisch» oder wie «Ferien in der Bretagne.» Er nummeriert seine Chargen durch, denn sie sind schwer reproduzierbar; 2024 gelangten der «Cidre V» und «Cidre VI» in den Verkauf. Rein kommt, was es hat: etwa Thurgauer Weinapfel, Engishofer und Suurgrauach als Cuvée – oder auch einen sortenreinen Engishofer. Dessen prägende Säure überzeugt in beiden Cidres und zeigt eine Tendenz zur Aromatik nach französischem Vorbild. Auch den Cidre macht Broger mit Wildhefe und füllt ihn schwefelfrei ab – er kommt deshalb relativ spät in die Flasche. Damit ist Broger einer der Einzigen. Seine Cidres bleiben so trocken. Der Cuvée ist etwas

milder als der sehr frische reinsortige Engishofer und duftet nach reifem Apfelkeller.

Mit sieben Volumenprozent ist Cidre im Sommer eine wunderbare Erfrischung, die trotz Alkoholgehalt nicht schläfrig macht – auch nicht nach einem gediegenen Essen. «Wer zum Blauschimmelkäse einen Cidre trinkt statt eines plumpen Sauternes, hat danach noch Lust auf die Bar, statt aufs Bett», sagt Broger augenzwinkernd. Seinen trockenen Cidre empfiehlt er gar zu Fisch und Meeresfrüchten.

[www.broger-weinbau.ch](http://www.broger-weinbau.ch)



4



## SWISS CHEESE AWARDS

# DER BESTE FRISCHKÄSE DER SCHWEIZ KOMMT AUS APPENZELL

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

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

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

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

### Die Besten aus 1000 Schweizer Käsen

Schweizer Käse gehört zur Schweiz wie Uhren, Schokolade und Tourismus. Alle zwei Jahre trifft sich die Schweizer Käsewelt zu den Swiss Cheese Awards. Über 1000 verschiedene Schweizer Käse werden von 200 Fachjuroren in über 30 Kategorien nach definierten Kriterien degustiert und bewertet. Und zum Schluss ermittelt eine Super-Jury die drei Schweizer Meister aus allen Kategorien.

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

**«MIT DIESEM KATEGORIENSIEG SETZT DIE APPENZELLER ZIEGENPRODUKTE AG EINEN NEUEN MASSSTAB.»**

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

[www.ziegenprodukte.ch](http://www.ziegenprodukte.ch)








FLEISCH

24

# BETAGTE OSTSCHWEIZER KÜHE – AMERIKANISCH ZERLEGT

TEXT: PASCAL TSCHAMPER  
BILDER: RETO MARTIN





Michael Vogt kämpft für nachhaltiges, lokales Fleisch in perfekter Qualität – und wehrt sich zu Recht gegen dessen Ruf als Klimakiller. Mit unglaublich schmackhaften Cuts aus alten Schweizer Kühen machte er sich einen Namen über die Landesgrenzen hinaus. Im Interview verrät Michael Vogt, wie er sein Lieblingsstück zubereitet.

**Michael Vogt, wie wird man Hinterhofmetzger?**

Michael Vogt: Ich lernte Offset-Drucker und betreibe noch meine eigene Druckerei. Schon immer ass ich gerne Fleisch, aber die Massentierhaltung beschäftigte mich. Viel Fleisch hat kaum Geschmack oder wird importiert. In der Schweiz gibt es perfektes Fleisch, aber wer an Qualitäts-Steaks denkt, meint «U.S. Prime Beef» – das will ich ändern.

**Musste es die eigene Kuhherde sein? Können Viehzucht andere nicht besser?**

Ich will zurück zur Natur. Kühe fressen keinen Mais, sondern Gras und Heu. Ich kontrolliere die ganze Kette von der Auswahl der Tiere, über ihre Fütterung und Schlachtung. So erreiche ich das Maximum an Qualität. Von «Nose-to-Tail» reden alle, aber das ist verbraucht. Kein Metzger wirft Fleisch weg. Die Frage ist: Was macht man? Populäre Stücke und viel Wurst

– oder beherrscht man «Special Cuts», um weniger beliebte Teile zu veredeln?

**Was macht Fleisch gut?**

Die Genetik ist entscheidend. Ich kaufe 13 bis 18 Monate alte Tiere, denen ich zutraue, dass sie Fett ansetzen. Dann folgt die Ernährung, die Aufzucht als Herde und das Tierwohl. Das Alter macht einen Unterschied. Ein Kalb hat keinen Geschmack. Punkt. Geschmack kommt mit Futter, zieht ins Fett ein. Schlussendlich ist das Metzgen wichtig. Stress am Schlachttag ist miserabel fürs Fleisch.

**Wie unterscheiden sich Deine Rassen beim Genuss?**

Limousin- und Angus-Rinder sind fast identisch. Bei einer Blindverkostung könnte man sie meiner Meinung nach kaum unterscheiden – bei gleichem Alter und Futter. Wagyu hat mehr intramuskuläres Fett. Es schmilzt bereits bei Körpertemperatur und





## DIREKT UND INDIREKT

«Spitzengastronomen bestätigen mir, dass es nicht einfach ist, lokales Fleisch in konstant guter Qualität einzukaufen», sagt Michael Vogt. Dabei zähle die «direkte Qualität» wie die «indirekte Qualität». Direkt heisst: Es muss auf dem Teller schmecken. Indirekt meint: Die Tierhaltung muss stimmen und Fleisch soll nicht als Klimakiller produziert werden.

Viele Länder können feines Fleisch machen. Wenn aber deren Massentierhaltung um die halbe Welt verschifft wird, ist die indirekte Qualität schwach. Hinzu kommt die Abholzung von Regenwald, um Soja als Tierfutter anzupflanzen. «Das sind die echten Klimakiller», sagt Vogt.

Auf der anderen Seite verkauft mancher Hofladen Fleisch von Kühen, die man beim Namen kennt. Wenn das Fleisch nicht genügend Reifezeit erhält, stimmt zwar die indirekte Qualität noch. «Aber die direkte Qualität ist nicht perfekt.» Die Hofmetzgerei will direkte und indirekte Qualität zur Perfektion verbinden.

hat darum ein anderes Gaumenerlebnis. Es zerrläuft im Mund.

### Wie kamst Du – ausser der eigenen Herde – auf die Idee, auch alte Kühe zu metzgen?

Inspiration waren Spanier, wo schon lange alte Tiere verwertet werden. Es ist das nachhaltigste Fleisch, das man essen kann.

## «AUS ALTEN KÜHEN MACHEN WIR EDLE STÜCKE, STATT HACKFLEISCH.»

### Woher holst Du alte Kühe? Gibt es gute und schlechte?

Den Grossteil kaufen wir im Schlachthof St.Gallen zu, ein kleiner Teil sind Walliser Ehringer-Tiere. Abgemagerte und ausgemolkene Milchkühe haben meist zu wenig Fleisch und zu wenig intramuskuläres Fett. Von hundert Tieren eignen sich zwei oder drei dank guter Genetik. Wir machen kein Hackfleisch aus ihnen, sondern edle Stücke. Aber die sind erklärungsbedürftig, die Leute kennen sie

kaum. Qualität wird leider oft nur mit Zartheit gleichgesetzt. Cuts aus der alten Kuh haben mehr Struktur und Biss, aber einzigartigen Geschmack. In der Hinterhofmetzgerei mit unserer Tavolata demonstrieren wir das.

### Erzähl was übers Zerlegen der Kühe!

Amis kennen Special Cuts schon lange. Die legen alles auf den Grill. Dafür wurden die Schnitte erfunden. Fleisch von Silberhaut und Sehnen zu befreien, ist aufwendig. Ausbeinen und Reifen ist wichtig für perfektes Fleisch. Man muss auch wissen: Welches Stück braucht welche Garstufe?

### Nicht alle Köche sind Fan von abgehängtem Fleisch.

Stimmt, hauptsächlich zu penetranten Nussgeschmack mögen nicht alle. Wir wollen nur leicht buttrig-nussiges Aroma mit präsentem Fleischgeschmack. Abgehängt werden bei uns Rückenstücke wie Entrecôtes. Für die Special Cuts wenden wir «Aqua ageing» an: Fleisch wird im Bottich gestapelt – mit sanftem Druck und etwas Mineralwasser reift es 28 bis 35 Tage im eigenen Saft.



### Bist Du mehr Metzger oder Gastronom?

Ich bin Botschafter für nachhaltigeren Fleischkonsum – aber kein Messias. Ich sage: Wer sich das Beste gönnen will, braucht kein Filet. Zu Beginn war meine Berufung ein Hobby. Ich rechnete nicht damit, mich so zu etablieren. Jetzt kennen mich mehr und mehr; ich habe die Chance, etwas verändern zu können, indem wir unsere Special Cuts an unserer Tavolata verköstigen. Viele Gäste wollen das auch zu Hause probieren. So verkaufen wir – nur samstags – rohes Fleisch über die Gasse. Als Fleischsommelier sage ich: Wir essen zu viel Fleisch.

**«ICH BIN EIN BOTSCHAFTER FÜR NACHHALTIGEREN FLEISCHKONSUM – ABER KEIN MESSIAS.»**

### Wer isst bei Dir?

Fleischliebhaber! Inzwischen kommen Gäste aus dem fernerem Ausland. Zudem bin ich in der ganzen Schweiz unterwegs. Wir beliefern auch exklusive Chefs

wie Sven Wassmer vom «Memories» oder Silvio Germann vom «Mammertsberg».

### Was isst Du am liebsten?

Mein Liebling ist der «Denver Cut», aus dem Nacken geschnitten. Der hat eine spezielle Konsistenz, ist buttrig, hat dank des intermuskulären Fetts einen wunderbaren Schmelz und ist von intensivem Geschmack. Wir salzen das Fleisch drei Stunden zuvor, dann garen wir es bei sehr geringer Temperatur nieder, und mit scharfem Anbraten verleihen wir den Steaks schlussendlich die nötigen Röstaromen.

[www.hinterhofmetzgerei.ch](http://www.hinterhofmetzgerei.ch)



1

Michael Vogt will die ganze Kette kontrollieren können: von der Tierwahl bis zur Schlachtung.

2

In der Hinterhofmetzgerei geht es um das Maximum an Geschmack und nachhaltigen Konsum.

3

Genetik, Ernährung, Tierwohl oder Alter machen den Unterschied.

4

Die Hinterhofmetzgerei demonstriert ihre Fleischkultur Gästegruppen bei einer Tavolata.

5

Michael Vogt: Kuhliebe, die unter die Haut geht.

5





## KÜNDIG FEINKOST

# 100 JAHRE TRADITION, GENUSS UND NACHHALTIGKEIT

Seit 1923 steht Kündig Feinkost für exklusive Käse- und Feinkostspezialitäten. Das Delikatessengeschäft kombiniert handwerkliche Tradition mit innovativen Kreationen und legt Wert auf Nachhaltigkeit sowie Regionalität. Mit drei Filialen in der Ostschweiz und einem Onlineshop bietet Kündig Feinkost auch Geschenkkörbe und Caterings für Feinschmecker.

Seit über einem Jahrhundert setzt Kündig Feinkost mit Hauptsitz in Rorschach und zwei Filialen in St.Gallen auf hochwertige Rohstoffe und erstklassigen Service. Seit der Gründung 1923 hat sich das Unternehmen zu einem der führenden Anbieter in der Deutschschweiz entwickelt. Die Liebe zur Qualität und die

Leidenschaft für Genuss stehen bei allen Angeboten und Dienstleistungen im Mittelpunkt.

#### Bewahrer der Käse- und Feinkostkultur

Die Erfolgsgeschichte von Kündig Feinkost beginnt in den 1920er-Jahren, als die Familie Kündig mit der Produktion und dem Verkauf von Käsespezialitäten startete. Von Anfang an lag der Fokus auf der handwerklichen Verarbeitung von Käse und Feinkostprodukten; Qualität, Tradition und Nachhaltigkeit sind heute die Grundpfeiler der Unternehmensphilosophie. «Für uns bedeutet das auch eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und Bauern, um die besten Rohstoffe zu bekommen und die traditionelle Käsekunst zu bewahren», sagt

David Vincze, der das Unternehmen 2019 übernommen hat.

Kündig Feinkost sieht sich nicht nur als Händler und Affineur, sondern auch als Bewahrer der Käse- und Feinkostkultur der kulinarischen Schatzkammer der Ostschweiz. Vincze setzt dafür auf eine starke Bindung zur Region und arbeitet nur mit sorgfältig ausgewählten Anbietern – Traditionsbetriebe, Kleinproduzenten, Käsermeister – zusammen.

#### «DAS SORTIMENT VON KÜNDIG FEINKOST IST BREIT GEFÄCHERT.»

Neben über 400 Premium-Käsen aus ganz Europa bietet Kündig Feinkost auch eine Vielzahl an Feinkostprodukten, darunter Wurstwaren, Brot, Pâtés und Antipasti. «Wir achten darauf, nur Erzeugnisse von Lieferanten anzubieten, die dieselben hohen Qualitätsstandards einhalten», so Vincze. Alle Produkte werden sorgfältig ausgewählt, um den Kunden stets beste kulinarische Erlebnisse zu bieten. «Ins Sortiment kommt nur, was uns selbst zu 100 Prozent überzeugt.» Wahrscheinlich lieben Genussmenschen die Kündig-Produkte deshalb so sehr – genauso wie Spitzenköche und Partner aus der Sternegastronomie.



## Catering für Firmen und Private – auch digital

Neben dem Verkauf von Feinkostprodukten bietet Kündig Feinkost einen Catering-Service, der sowohl für private Anlässe als auch für Firmenveranstaltungen gebucht werden kann. «Denn was gibt es Schöneres, als gemeinsam zu essen und zusammen zu geniessen?», so David Vincze. Dabei stellt das Team von Kündig Feinkost individuelle Menüs zusammen, die ganz auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten sind. Die Auswahl reicht von traditionellen Schweizer Spezialitäten bis zu internationalen Köstlichkeiten.

«Wir lassen Sie als Gastgeber brillieren. Unsere Caterings für den Anlass Ihrer Wahl sind überraschend, lebendig und mit Liebe zum Detail – schliesslich isst das Auge mit», unterstreicht Vincze. Kündig Feinkost verfügt über ein ausgezeichnetes Netzwerk langjähriger Partner. «Das garantiert Ihnen die reibungslose Organisation Ihrer feinen Degustation im privaten Rahmen, Ihrer individuellen Hochzeit oder Ihres wichtigen Business-Events.»

## «WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS GEMEINSAM ZU ESSEN UND ZUSAMMEN ZU GENIESSEN?»

Kündig Feinkost bietet sogar ein «digitales Catering» an: So werden Business-Meetings mit Feinkost-Boxen für alle Teilnehmer begleitet. Bei längeren Meetings kann Kündig Feinkost sich auch zuschalten, beispielsweise mit einer auflockernden Präsentation zur Schweizer Qualität in der Milchbranche. Diese Qualitätsmassstäbe kann der Sitzungsleiter gerne wieder für die Weiterführung des Meetings aufnehmen.

### Nachhaltigkeit ist zentral

«Wir legen grossen Wert darauf, dass die verwendeten Rohstoffe aus nachhaltiger Produktion stammen. So werden etwa die Milchprodukte, die zur Herstellung des Käses verwendet werden, ausschliesslich von Bauern bezogen, die ihre Tiere artgerecht halten und ohne den Einsatz von Chemikalien oder Hormonen arbeiten», betont David Vincze. Durch die enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten kann Kündig Feinkost nicht

nur höchste Qualität garantieren, sondern auch die regionale Wirtschaft unterstützen. Und: Mit dem familieneigenen Demeter-Bauernhof kennt Vincze die herausfordernden Aufwände einer sauberen Landwirtschaft selbst sehr gut.

Auch bei Verpackung und Transport setzt Kündig Feinkost auf nachhaltige Lösungen: Die Produkte werden umweltfreundlich verpackt; der Transport erfolgt möglichst ressourcenschonend. Damit leistet das Unternehmen einen Beitrag zum Schutz der Umwelt und stellt gleichzeitig die Qualität der Produkte während des Transports sicher.

### Umfangreiches Sortiment, kompetente Beratung

In den Kündig-Filialen in Rorschach und St.Gallen erwarten die Kunden ein umfangreiches Sortiment an Käse- und Fein-

kostprodukten sowie eine kompetente Beratung durch geschultes Personal. Die Atmosphäre in den Geschäften ist freundlich und einladend; die Kunden können in Ruhe verschiedenste Produkte entdecken.

Und unter [kuendigfeinkost.ch](http://kuendigfeinkost.ch) kann man das gesamte Sortiment auch bequem von zu Hause aus bestellen. Apropos Bestellen: Selbstverständlich bietet Kündig Feinkost einen Hauslieferdienst für Kunden an, die ihre Waren nicht gleich mitnehmen können oder wollen.

[kuendigfeinkost.ch](http://kuendigfeinkost.ch)







## BIER

# «BIER BRAUCHT HEIMAT»

TEXT: PASCAL TSCHAMPER | BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER

Wer samstags einen Harass Bier in der «Biergarage» auf dem St.Galler Bach-Areal holt, wird rasch in Gespräche über Gott, die Welt und Bier verwickelt – natürlich bei einem Kühlen. Im Interview erzählt Adi Schmid, was eine Boy Group damit zu tun hat.

### **Adi Schmid, warum gibt es die Biergarage?**

Die Idee entstand auf einer Weltreise mit meiner Frau. Wir erkannten, dass Schweizer Bier hohes Ansehen genießt. Wir beiden lieben Bier und ich wollte schon immer mein eigener Chef sein. Deshalb brauen wir heute. Wir wollten einen Beitrag zur Varianz leisten für andere, die auch gerne Bier haben. Vor zwanzig Jahren gab's noch etwa dreissig Brauereien in der Schweiz. Heute sind es wieder über 1200. Wir waren Pioniere dieses Trends. Wir setzen hier auf Genuss-Biere – auch zu passenden Begleitern auf dem Teller. Das Genuss-Gesamtpaket fasziniert mich. Wenn Bier und Essen sensorisch abgestimmt sind, gibt das eine runde Sache.

### **Warum gibt es heute so viele Brauereien?**

Bierbrauen ist in der Schweiz relativ einfach, etwa im Vergleich zu Deutschland. Man meldet sich bei der Oberzolldirektion an und erhält eine Nummer. Dann darf man über 400 Liter jährlich produzieren. Eine kleine Brauanlage zu kaufen, ist für viele Schweizer erschwinglich. So entstand der Hype. Heute kennt fast jeder einen Bierbrauer. Die meisten Brauereien sind winzig. Darum ist das für den klassischen Biermarkt nicht so entscheidend. Bier ist eigentlich ein Mengengeschäft in einem Verdrängungsmarkt.

### **Wie hält Ihr Euch da?**

Es gibt eine Akzeptanz für kleinere Betriebe, die etwas teurer sind. Kleine können kein Bier für unter zehn Rappen herstellen. Bei uns ist die Produktion schon fast zwanzigmal teurer. Gegen die Grossen sind wir preislich chancenlos. Die preissensitiven Kunden sind nichts für uns. Eine Flasche Bier kostet bei uns 2.50 Franken plus Depot. Deshalb wollen wir unseren Kunden einen Mehrwert bieten. Es ist spannend, Welten zu verknüpfen – Bier mit anderen Genüssen zu verbinden.

### **Wie muss ich mir das vorstellen?**

Der Konsum soll ein Erlebnis sein. Wir wollen Inspiration geben. Wer Wasabi-Nüsse zum Pale Ale genießt, wird merken, dass die Nüsse an Schärfe verlieren, während beim Bier die Bitterkeit abnimmt. Mit Bier lassen sich bestimmte Eigenschaften von Lebensmitteln betonen. Man kann verschiedene Effekte erzielen. Das ist Mehrwert, der Spass macht.

### **«MIT BIER LASSEN SICH BESTIMMTE EIGENSCHAFTEN VON LEBENSMITTELN BETONEN.»**

### **Das macht Ihr in der Biergarage?**

Genau! Wir machen fünf Sorten Bier. Zudem betreiben wir hier eine Bierakademie und ein Eventlokal – mit Kursen, Workshops oder Degustationen. Private und Firmen kommen hierher. Zudem arbeite ich mit der Spitzengastronomie zusammen und helfe, deren Mitarbeiter auszubilden. Ich engagiere mich auch an der Hotelfachschule. Da geht es ums Sensorische: Wie funktioniert der Gaumen? Was passiert beim Trinken? Wie geht man mit Gläsern um?





**Wer trinkt Dein Bier?**

Ganz unterschiedlich! Hier trifft sich samstags beim Rampenverkauf alles – Bankdirektor und Handwerker. Bier verbindet. Bier macht Freude. Ich habe einen grossen, stabilen Kundenstamm. Kaum jemand holt einen Harass, ohne noch ein Bier zu trinken. Dann stehen alle um die Theke herum und quatschen. Unser Bier gibt es auch bei verschiedenen Händlern in der Region, etwa in der Weinhandlung Vogelsanger oder im Regio-Herz-Laden in St.Gallen. Etwas mehr als die Hälfte geht an die etwas gehobeneren Gastronomie. Wir produzieren zwischen 20'000 und 30'000 Liter pro Jahr.

**«BIER VERBINDET. BIER MACHT FREUDE.»**

**Wie schmeckt Dein Bier?**

Wir machen geschmacklich sehr runde Biere. Sie sind angenehm, ausgewogen, vollmundig und trinkfreudig. Damit heben wir uns ab. Sie machen keine Kopfschmerzen – ein kleiner Nebeneffekt. Es ist ein Bier für alle. St.Gallen ist zu klein, um absolute Spezialitäten anzubieten. Das funktioniert

vielleicht in Zürich. Ich nenne meine fünf Biere meine «Boy Group». Für jeden und jede ist was dabei. Aber Qualität muss schon sein. Sei es beim Rohmaterial, der Produktion oder der Lagerung. Unsere Biere sind unfiltriert, dank der Schwebe-teile haben sie mehr Geschmack.

**Erzähl von Deiner Boy Group!**

Da gibt es den «Oldtimer», deutsches Altbier, goldfarbig. Viele empfinden Lager als zu leicht, wollen lieber etwas Rezenteres und Aromatischeres mit Charakter. Es hat trotzdem einen lieblichen Touch. Der «Künstler» ist unser Weizen. Weizen mag man oder nicht. Der «Pilot» ist ein Pale Ale, englisch, leicht fruchtig in der Nase, moderat bitter, schön vollmundig. Der «Bandit» ist ein schwarzes Stout mit Schoko-Kaffee-Einschlag.

**Welches ist Dein Lieblingsbier?**

Der «Bandit» und das «Pale Ale». Sonst kaufe ich gerne schottische, schwarze Biere – eher für Fortgeschrittene. Mit denen würde ich kaum Absatz generieren. Unser dunkles Bier benötigen wir den Leuten auf (schmunzelt). Grossindustriell hergestellte Biere sind für mich sensorisch zu langweilig.

**Deine Philosophie lautet «Heimat mit Blick auf die Welt». Wie meinst Du das?**

Wir kultivieren das Lokale, mein Kopf ist auf jeder Flasche. Die Leute kommen gerne in die Biergarage. Bier verbindet. Bier braucht Heimat. Jeder weiss, wie Heimat schmeckt. Wir arbeiten aber auch mit internationalen Bierstilen, sind offen für Trends.

[www.biergarage.ch](http://www.biergarage.ch)



**1**  
Die «Boy Group» – für jeden ist ein Bier dabei: Bandit, Pilot, Oldtimer und Blondine. Der «Künstler» fehlt gerade.

**2**  
Adi Schmid und seine Biergarage waren Pioniere, als in der Schweiz vermehrt kleinere Qualitätsbrauereien aufkamen.

**3**  
Bier verbindet: In der Biergarage wird nicht nur rasch eingekauft, sondern gerne verblieben.

## OONA CAVIAR

# ECHTER SCHWEIZER ALPEN-KAVIAR

Genuss, Swissness und Lifestyle:  
Harmonie zwischen alpiner Bergwelt,  
Schweizer Handwerk und Qualität.

Das Einzige, das Aussergewöhnliche, das Wahre – «Oona». Diese Attribute, abgeleitet aus dem Keltischen, beschreiben die Herkunft und die Werte des ersten Schweizer Kaviars. Der Kaviar ist Botschafter für eine unvergleichliche Genusswelt. Der klangvolle Name «Oona» lässt die Perfektion jedes einzelnen, fein glänzenden Kaviar-Korns und den ehrlichen Genuss erahnen.

Oona Kaviar ist der erste und einzige Schweizer Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind.

### Frische, Qualität und Nachhaltigkeit

Die sibirischen und russischen Störe werden in der Fischzucht im Kandertal aufgezogen und schwimmen in reinem, natürlich warmem Bergwasser. Optimale und modernste Haltungsbedingungen sowie Nachhaltigkeit geniessen hierbei oberste Priorität. Die detaillierten Prozesse der landbasierten Aquakultur im Berner Oberland garantieren höchste Qualität und beinhalten alle Schritte vom Fisch bis zum feinsten Endprodukt in der passenden Dose.

Der Fokus der Kaviarqualität liegt bewusst auf Frische. So entsteht ein ehrlicher, authentischer und möglichst kurz gelagerter Kaviar ohne jegliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Im Kandertal wird ein Kaviar mit filigraner Haut und präsentem Korn, angenehm zarter Konsistenz und feinem Schmelz produziert. Dank dieses Vorgehens können sich das nussige Aroma und der leise Hauch von jungem Moos bestens entfalten. Oona Caviar ist nur mit reinem Salz veredelt;

im Vordergrund stehen Nachhaltigkeit, Reinheit und der Spielraum für feinste Geschmacksnuancen.

### Fünf Sorten, 24 Stunden

Oona Caviar setzt auf eine rasche Lieferung innert 24 Stunden, damit der Kaviar möglichst frisch und hochwertig bei seinen Geniessern ankommt.

Die meisterhafte Produktentwicklung über ein Jahrzehnt hat zu nunmehr fünf verschiedenen Kaviarsorten geführt, die ihren festen Platz in den Küchen von Gastronomen und Genussmenschen eingenommen haben. Innovative Produkte wie Kaviarbutter und Bottarga de Caviar, aber auch Störleder-Accessoires erweitern das Sortiment.

Oona Caviar wünscht EMOTIONALE  
Momente voller Genuss.

### Kennenlernangebot

50 g Oona Caviar N°103 –  
traditionnel CHF 99 statt  
CHF 139\*

Promocode: Leader24

\* Angebot gültig bis 20.12.24

Jetzt bestellen per Mail  
oder Telefon beim Oona

Sales Office: +41 33 672 11 47  
sales@oona-caviar.ch

oona-caviar.ch/shop



33





## GASTRONOMIE

# REIFEZEIT IM SCHLARAFFENLAND

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

Im «Mammertsberg» hat sich Silvio Germann seine verspielte Leichtigkeit bewahrt. Dabei ist er nicht nur kulinarisch, sondern auch unternehmerisch gereift – aber immer noch für kreative Überraschungen gut. Der Mammertsberg gleicht einem erlebnisreichen Schlaraffenland – geprägt vom Besten, was die Ostschweiz und vom Erhabensten, was die Welt geneigten Gourmets hergibt.

«Bei Ihnen geht es weiter mit geschmortem Kopfsalat auf einem Ragout von Baumnüssen, Liebstöckelcreme, aufgegossen mit einer Essenz aus fermentierten Gartenkräutern, obendrauf sind Dillspitzen und weisse Zuckerblüten», flötet die Kellnerin lieblich, bevor sie auf ihren schneeweissen Sneakers abdreht und guten Appetit wünscht. Im Mammertsberg gibt's ein Menü – wahlweise mit drei, vier oder fünf Gängen. Dazu werden zwei Überraschungsgänge feilgeboten und Schweizer Käse. Noch bevor die Gänge kredenzt werden, überrascht die Küche mit einem Feuer-

werk an Apéro-Häppchen und Schlemmereien «zur Einstimmung». Dabei zeigt Chef Silvio Germann ein wahres Konzert bekömmlicher Säure-Nuancen. Da ist sie wieder: Diese spielerische Leichtigkeit, die man von ihm aus seiner früheren Wirkstätte, dem «Igniv» in Bad Ragaz, kennt. Er bricht sie zu Beginn punktuell, etwa mit einem Cracker mit Käsefüllung und Trüffeln oder gebratenen Marroni-Gnocchi unter einem Nussbutter Schaum, die auch Vielredner auf der Terrasse sprachlos zurücklassen. Wer sich aufs ganze Programm einlässt, sollte ein paar Stunden Zeit mitnehmen für die Erlebniswelt Mammertsberg. Die zusätzlichen Überraschungsgänge lösen ihre Versprechen ein; als «Löwennummer» und «Salto Mortale» in diesem kulinarischen Zirkus. «Spass ist wichtig», wird Silvio Germann später beim Kaffee auf der Terrasse sagen.

### Mit Mentor im Rücken

Inzwischen ist Silvio Germann Koch des Jahres und Thurgauer des Jahres. Während er im Igniv noch die Küchenbrigade dirigierte, hat er im Mammertsberg Ver-

antwortung für ein Gastro-Unternehmen, kein kleines. Sein Mentor, Andreas Caminada, hat ihn am Mammertsberg beteiligt. «Ein solches Lokal gewinnbringend zu betreiben, ist anspruchsvoll», gibt Germann zu. Bei der Kalkulation könne man rasch daneben liegen. Dabei kann sich Germann immer noch auf seinen Lehrmeister und heutigen Kompagnon verlassen. Er hält ihm administrativ den Rücken frei. «Wenn es nur wenig Gründe gibt, mit Sarah Caminada, der Finanzchefin des Unternehmens, zu telefonieren, dann ist alles in Ordnung», sagt er mit einem Schmunzeln. Offenbar hat er sich trotz grösserer Verantwortung nicht nur kulinarisch Leichtigkeit bewahrt.

«Am liebsten bin ich in der Küche, aber mein Blick richtet sich jetzt darüber hinaus», erzählt Germann weiter. Rund ums Haus müsse alles stimmen. Seine jugendliche Frische, inklusive Filou-Blick, hat er trotzdem kaum verloren – auch wenn er meint: «Ich bin etwas ruhiger geworden.» Das spiegelt sich in seiner Küche wider. Im Gegensatz zum Igniv konzentriert sich der Mammertsberg auf einzel-







ne Gerichte. Die Spielereien sind subtiler, stilvoller geworden: weniger aufs Mal, nicht so viel «Showtime» – von den Überraschungsgängen abgesehen; etwa die hausgemachten Agnolotti mit Schmorbratenfüllung. Sie werden in einem Toggenburger Käselaiab an den Tisch gekarrt, darin mit Röstzwiebelsud geschwenkt, mit Eigelb-Crème und Speck-Espuma gereicht – «eine Hommage an Andreas», kommentiert Germann später. Ebenso unvergesslich ist der am Tisch erhitzte Krustentiersud, dessen Dampf noch einmal durch Meeresfrüchte, Champignons und Gemüse aufsteigt, bevor er im Krug aufgefangen

und im Tee-Tässchen serviert wird – zur Languste.

#### **Alpin, aber weltoffen**

«Nicht alles muss regional sein», sagt Germann. Kulinarisch bewegt sich der Mammertsberg hauptsächlich im alpinen Raum, also von Südfrankreich bis hierhin. «Zudem bringe ich Erfahrungen aus Brasilien, Schweden oder Spanien mit. Das gehört zu mir.» Das Segreto-Stück vom Iberico-Schwein lässt grüßen. Es liegt auf Bohnenpesto, obendrauf gibt's grillierten Lattich. Der Side Dish: Spareribs mit Pilz- und Specksud. Alpin, aber punktuell weltoffen, heisst die ver-

lockende Devise. Sie bestimmt auch die Weinkarte: Thurgau und Ostschweiz sind sehr präsent, aber auch die Azoren haben ihren Auftritt – und natürlich alle Klassiker von Weltformat. Gleichzeitig lobt Germann die Region in höchsten Tönen: «Viele Ostschweizer Produzenten tragen hier zum einzigartigen Erlebnis bei. Dafür sind wir dankbar.»

Für Germann ist es entscheidend, nicht nur die Produkte, sondern auch die Menschen dahinter zu kennen. «Ich bin erst am Anfang meiner Entdeckungen.» Diese erkundet er gern mit dem E-Bike, wenn er nicht im Mammertsberg empfängt.





sagt Germann bestimmt. Dabei sprüht er vor Ideen, was man noch tun könnte – etwa einen Gang in der gläsernen Küche servieren. Dort herrscht erstaunlich konzentrierte Ruhe. Bei jungen Köchen steht Germann mit seiner Art hoch im Kurs. Während andere Fachkräftemangel beklagen, stehen die Küchentalente bei ihm Schlange.

### «SPASS IST WICHTIG.»

«Respekt ist das A und O», sagt Germann, «vor Menschen generell, vor Mitarbeitern, vor Rohmaterialien, vor den Hortensien im Garten und den Stühlen im Saal.» Alles besitze Wert hier. Das sollen alle im Team wissen. Damit will er ein Vorbild sein: Sorge tragen! Dank des Caminada-Netzwerks kann er Jungen Perspektiven bieten: Wer arbeitet nicht gern mal im Igniv Bangkok? Im Team setzt Germann auf Vertrauen. Dafür sind viele Schlüsselpositionen mit Caminada-Zöglingen besetzt, die wissen, worum es geht. So überträgt er, der Koch, auch dem Service Mitverantwortung. Einige Speisen werden am Tisch zu Ende bereitet. Das braucht mehr als freundliche «Tellerträger».

Das Vor-Dessert, ein Milch-Rahm-Glacé mit Heu-Note, leitet zum süßen – aber nicht übersüßen – Finale über: Das Himbeer-Shizo-Sorbet auf Malzboden mit Randen-Chips und Joghurt-Crème bleibt ganz sicher unvergessen.

[www.mammertsberg.ch](http://www.mammertsberg.ch)



Silvio Germann war seit 2012 in Camida-Betrieben tätig, zunächst im Schloss Schauenstein. In Brasilien, Spanien, Österreich und Schweden bereitete er sich auf das Igniv in Bad Ragaz vor, wo er mit einem Sharing-Konzept zwei Michelin-Sterne holte. 2022 übernahm Germann das Restaurant Mammertsberg in Freidorf. GaultMillau ernannte ihn zum «Koch des Jahres 2024».

### Respekt und Sorge

Bei den Hauptgängen traut sich Germann auch, eine geschmorte Karotte in Szene zu setzen – in Chili mariniert, mit einer Hollandaise vom schwarzen Knoblauch und Estragon-Buttermilchsauce aufgetischt. «Mehr davon!», möchte man dem Service nachrufen. Germann musste zu Beginn auch Kritik einstecken. Nicht jedem Traditionalisten gefällt der neue kulinarische Groove im Mammertsberg – mit seinem Team in sportlichen Kleidern und Turnschuhen, dem nordischen Interieur, der coolen Musik. «Wir müssen unsere eigene Schiene fahren. Man kann nicht allen gefallen. Kopieren geht nicht»,





## SPIRITUOSEN

# DAS BLAUE WUNDER

TEXT: PASCAL TSCHAMPER

BILDER: ANNA-TINA EBERHARD, zVG.

«Blauer St.Galler» – der Wodka der Destillerie Brunner vereint Tradition und Regionalität mit Nachhaltigkeit und Innovation. Eine Gourmet-Kartoffel mit ausgiebiger Lagerung und die lange Reifung des Destillats ergeben eine Spirituose der Extraklasse. In Berührung mit Tonic veranstaltet der Wodka ein farbiges Spektakel im Glas. Cheers!

Als Benjamin Brunner, späterer Erfinder des Wodkas «Blauer St.Galler», zum ersten Mal Kartoffelstock aus blauen St.Galler Kartoffeln sah, war er fasziniert. «Meine Mutter machte zum Spass diesen blauen Kartoffelstock», erinnert sich Brunner an den Ursprung seiner «Schnapsidee». Das Mittagessen war der Beginn eines aussergewöhnlichen Projekts: Ein Wodka, der aus den blauen St.Galler Kartoffeln destilliert wird, einem lokalen Produkt, das nur in der Region St.Gallen angebaut wird.

Die Idee war auch mutig, weil anachronistisch: Die «Wodka-Welle» der 2000er-Jahre war durch. Wodka galt inzwischen

eher als gewöhnlich, langweilig und geschmacksarm. Wenn, dann soll er einfach Süssgetränke alkoholisieren; bei der Markenwahl entscheidet oft der Preis. «Der Trend ging immer stärker zum Gin mit seinen vielfältigen und interessanten Aromen», weiss Brunner. Er war sich sicher: «Günstig will ich nicht – aber auch nicht langweilig und geschmacklos.» Es musste etwas Besonderes sein. Die blauen St.Galler Kartoffeln interessierten Brunner nicht nur wegen ihrer ungewöhnlichen Farbe, sondern auch wegen ihres Geschmacks.

### «ES MUSSTE ETWAS BESONDERES SEIN.»

#### Vom Kartoffelfeld in Staubhausen

Mit dem «Blauer St.Galler» setzt die Destillerie Brunner ein Zeichen für einen Wodka aus kontrollierter Schweizer Herkunft. Der Herstellungsprozess des blauen Wodkas ist durch und durch regional. Bei den Rohstoffen geht das junge Unternehmen den Weg von Spitzenköchen. Die









blaue St.Galler Kartoffel trägt das Prädikat «Pro Specie rara» und steht unter Kontrolle der St.Gallischen Saatzuchtgenossenschaft. Diese steht für nachhaltige und hochwertige Anbaumethoden. In Staubhausen ist einer der wenigen Höfe, die die Kartoffel anbauen. Aufgrund ihrer Farbe muss sie von Hand geerntet werden, Maschinen halten sie für Steine. Die Knolle ist nur saisonal und streng limitiert erhältlich. Es ist deshalb kaum verwunderlich, dass sie oft in Gourmethäusern anzutreffen ist. Sie erzielt einen Marktpreis vom bis zum Siebenfachen einer normalen Speisekartoffel. Daraus Schnaps zu brennen, ist ... speziell. Heute bewirtschaftet der Staubhauser Hof ein eigenes Kartoffelfeld für Brunners Wodka. 1,5 Tonnen werden jährlich

ausgepflanzt. Brunner nimmt jährlich einige Tonnen ab. Die Ernte ist nicht immer gleich. Zudem braucht es eine Balance zwischen Abnahme sowie den Knollen, die als Saatgut zurückbehalten werden, um die junge Zucht aufrechtzuerhalten und nicht zu gefährden. Deshalb destillierte Brunner zu Beginn eine doppelte Jahresmenge an Kartoffeln. Nun lagert und reift immer eine Charge für ein Jahr lang im Stahltank. Im Falle einer schlechten Kartoffelernte könnte Brunner notfalls einen Teil seiner Kartoffeln zurück ans Saatgut geben. Im Folgejahr würden die Tanks dann wieder mit einer doppelten Charge gefüllt. «Das langsame Prozedere mit der Reifezeit kommt dem Geschmacksprofil zugute», ist Brunner überzeugt. Normalerweise

werden Kartoffeln nach drei Wochen Lagerung destilliert, nach weiteren drei werden sie abgefüllt und verkauft. Die Reifung des «Blauer St.Galler» sorgt für ein harmonischeres und milderer Geschmacksprofil. «Der Wodka brennt nicht beim Schlucken.»

### «MAN SCHMECKT DIE KARTOFFEL FÖRMLICH RAUS.»

#### Ein Symbol für die Region

Geschmacklich hebt sich der «Blauer St.Galler» deutlich von der Masse ab. Er besticht durch seine fruchtig-cremige Textur mit leicht würziger Note. «Man





**Vom Konditor zum Destillerie-Unternehmer**  
 Die Destillerie Brunner wurde 2019 von Benjamin Brunner gegründet. In seiner Konditorlehre holte er sich Lebensmittel-Know-how und das sensorische Rüstzeug. Gewürze und Kräuter faszinierten ihn früh. Mit zwanzig lehnte Brunner die Übernahme eines Bäckereibetriebs ab. Das Biber-Rezept des pensionierten Bäckers nahm er aber dankbar an – es sollte ihm noch dienlich werden. Nach der Erwachsenen-Matura absolvierte er ein Biomedizin-Studium an der Universität Zürich. Dort machte er sich mit Labor- und Destillationsprozessen vertraut. Während einer Auszeit – und nach dem Genuss

erlesener Schweizer Gins mit ihrer reichhaltigen Aromenvielfalt – reifte die Idee, einen Gin mit Biber-Ingredienzen zu entwickeln: Der «Old Tom Biber Gin» wird in eine schwarze Flasche abgefüllt, darauf glänzt ein St.Galler Bär in 24-Karat-Gold-Druck. 2019 erfolgte die Gründung der Destillerie Brunner in St.Gallen mit dem klassischen «Bibergin». Die Produktion im Vorort Haggen verlassen heute jährlich 6000 bis 7000 Liter Destillate. Lager und Logistik sind inzwischen an die Kreuzbleiche verlegt, nahe an die Autobahn. Gins, Wodkas und Liköre sind nicht nur bei regionalen Fachhändlern und der Gastronomie erhältlich, sondern teils auch bei Coop Ostschweiz im Sortiment.

Perfektion und Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in Brunners Vision für die Zukunft wider: Er will seinen Wodka zu einem Symbol für die Region machen – ein Produkt, das über Grenzen hinaus für Qualität und Tradition steht, ein Stück St.Galler Tradition in einer Flasche. «Wie Zuger Kirsch!», ruft es aus ihm heraus.

[www.destillerie-brunner.ch](http://www.destillerie-brunner.ch)



schmeckt die Kartoffel förmlich heraus», beschreibt ihn Brunner stolz. Die natürlichen blauen Anthocyane der Kartoffeln verleihen auch dem Wodka nach der Destillation eine tiefblaue Färbung. Bei der Zugabe von Zitrone oder Tonic verfärbt er sich rosa – ein echter Hingucker! Brunner empfiehlt jedoch, das edle Getränk «on the rocks», also auf Eis, mit etwas Zitronenzeste zu geniessen. «Der «Blauer St.Galler» ist mehr als ein regionales Produkt – er ist ein Kulturgut», sagt Brunner selbstbewusst. Sein Ziel ist, den Wodka als AOP-Produkt (Appellation d'Origine Protégée) zu etablieren. Die geschützte Herkunftsbezeichnung garantiert einheimische Kartoffeln als Rohstoff und die Verwurzelung in St.Galler Tradition. Das Streben nach





KAFFEE

# KÖSTLICHE KAFFEE- KUNST

Das «Barista – Specialty Coffee» in St.Gallen ist mehr als nur ein Café: Es ist ein Ort, an dem Leidenschaft, Handwerkskunst und Qualität zusammenkommen. Emil Underberg und sein Team arbeiten täglich daran, ihren Gästen höchste Kaffeekultur zu bieten – im Café und der eigenen Rösterei. Jede Tasse ist ein kleines Meisterwerk.

TEXT: PASCAL TSCHAMPER

BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER



In der Ostschweiz hat Emil Underberg seine Leidenschaft für Kaffee zum Beruf gemacht. «Barista – Specialty Coffee» ist seither ein Ort für Kaffeegenuss, wo Handwerkskunst und Liebe zum Detail kultiviert wird. Die Kunden schätzen nicht nur den Kaffee, sondern auch die Philosophie dahinter.

Als Emil Underberg 2017 das «Barista» in St.Gallen eröffnete, wollte er primär eins: «einen Ort schaffen, an dem Kaffee nicht nur ein Getränk, sondern ein Erlebnis ist.» Während seiner Studienzeit in Melbourne – der Hauptstadt des Spezialitätenkaffees – entdeckte Underberg seine Begeisterung für Kaffee und seine vielfältigen Aromen. «Ich verstand, dass man keinen Zucker braucht, um Kaffee zu geniessen. Es geht um die Bohne und ihre Zubereitung.» Inzwischen besitzt er nebst dem Café in St.Gallen auch eine Rösterei im nahen Rorschach, die «Barista – Roastery & School of Coffee».

#### **Die Maschine alleine macht's nicht**

Die Rösterei liegt in einem charmannten Backstein-Industriegebäude, einem früheren Schraubenlager. «In der Schweiz gibt es fantastische Kaffeemaschinen und die besten Milchprodukte, aber der Kaffee selbst wurde oft vernachlässigt», erinnert sich Underberg an seine Anfänge. Er wollte das ändern und «Third Wave Coffee» in die Ostschweiz bringen. Diese Bewegung betrachtet Kaffee als Genussmittel, vergleichbar mit Wein, und legt grossen Wert auf die Herkunft und Aufbereitung der Bohnen. Vom Kaffeebauer über den Röster bis zum Barista ist Qualität und handwerkliches Können angesagt.

Im «Barista» gibt es nur gehobenen Arabica-Kaffee, der mit mindestens achtzig Punkten der Specialty Coffee Association bewertet ist. Das entspricht den besten fünf Prozent des Weltmarkts. Vielerorts wird der günstigere Robusta beigemischt. Der sorgt auch noch für viel Schaum, wenn er





nicht mehr ganz frisch ist. Bei seinen Arabicas setzt «Barista» auf einen hellen fruchtigen Röststil, der die geschmackliche Vielfalt der Bohnen hervorbringt. «Früher musste ich Kaffee aus Zürich organisieren, weil hier niemand so röstete, wie ich es wollte», erzählt Underberg. Inzwischen perfektioniert er dieses Handwerk selbst.

**«DU KANNST DIE BESTE MASCHINE, DIE BESTEN BOHNEN HABEN, ABER WENN DU NICHT WEISST, WAS DU TUST, IST DAS ERGEBNIS ENTÄUSCHEND.»**

«Was manche Kaffee Ketten als helle Röstung verkaufen, erachten wir bereits als verbrannt», so Underberg. Heller Kaffee kann unglaublich viele Aromen entwickeln, nicht nur Röstaromen, die alles überdecken. «Jede Bohne hat ihren eigenen Charakter, es ist unsere Aufgabe, das Beste aus ihr herauszuholen.» Im Kaffee stecken über 1000 Geschmackselemente, doppelt so viele wie im Wein: Es gibt blumige Kaffees mit Jasminaromen,

fruchtige mit Beeren- und nussige mit Mandel- oder Haselnussduft – alles natürlich, ohne Sirup. Als Kaffee-Sommelier experimentiert Underberg mit neuen Röstverfahren und Zubereitungsmethoden, immer auf der Suche nach dem perfekten Geschmack. Es gibt inzwischen viel Forschung und Entwicklung dazu. «Deshalb hört das Lernen nie auf.» Sein Know-how gibt Underberg in Barista-Kursen Fachleuten aus der Gastronomie weiter – und solchen, die es werden wollen.

**Beziehungen zum Kaffeeanbau**

Bei «Barista» ist Transparenz wichtig. Die Bohnen stammen aus direktem Handel, oft von kleinen Farmen, mit denen Underberg persönlich in Kontakt steht. «Wir wollen wissen, wo unser Kaffee herkommt und wie die Bauern entlohnt werden», betont er. Von einem befreundeten Plantagenbetreiber aus Tansania bezieht «Barista» etwa seinen afrikanischen Spitzenkaffee «Lunji Estate – Super Mario Edition». Verfrachtet wird er exklusiv in eigenen Barista-Jutesäcken. Aber es geht nicht nur um die Herkunft: «Guter Kaffee braucht mehr als gute Bohnen», sagt Underberg. Sechzig Pro-

zent des Ergebnisses hängen von Fachleuten ab, die die Kaffeemaschine bedienen. «Du kannst die beste Maschine, die besten Bohnen haben, aber wenn du nicht weisst, was du tust, ist das Ergebnis enttäuschend», weiss Underberg. Deshalb nennt er seinen Betrieb «Barista». Beim Menschen an der Maschine ist am meisten Qualität herauszuholen: Von der Kaffeemenge, über den Druck bis zur Extraktionsgeschwindigkeit – alles beeinflusst den Geschmack. «Bei unserem Kaffee haben wir bei exakt 18,5 Gramm Kaffee im Siebträger ein Zeitfenster von fünf Sekunden für den Durchfluss, sonst wird der Kaffee sauer oder erhält Bitterstoffe», erklärt Underberg. Herzchen und Tulpen in den Milchschaum zu zaubern, gehört zwar auch zur Barista-Kunst, «das ist aber Make-up.»

Das «Barista» bietet seinen Gästen eine breite Palette an Kaffeespezialitäten. Basis bildet ein brasilianischer Bio-Espresso, der mit seinen Karamell- und Nussnoten einen genussvollen Einstieg für die meisten Gäste darstellt. Daneben gibt es stets eine wechselnde zweite Sorte, oft ein besonders fruchtiger, heller Kaffee, der bei Kennern beliebt ist – wie jener aus Tansania. «Viele Stammgäste kommen



4



6



5

- 1 Ein Teil des Kaffees kommt in eigenen Jutesäcken aus Tansania.
- 2 Der ungeröstete Kaffee lagert im Keller der Rösterei in Rorschach.
- 3 Die Nachfrage nach hausgerösteten Bohnen steigt stetig bei «Barista».
- 4 Auch abgepackt wird selbst mit eigener Abfüllanlage.
- 5 Von der Kaffeemenge, über den Druck bis zur Extraktionsgeschwindigkeit – alles beeinflusst den Geschmack.
- 6 Nur beste Appenzeller Milch benutzt «Barista» für seine Muster.
- 7 Emil Underberg im «Barista» in St.Gallen.

45

rein und fragen: Was hast du heute in der zweiten Mühle?», freut sich Underberg. Auch beim Thema Milch überlässt der Barista nichts dem Zufall. «Wir arbeiten nur mit Bio-Frischmilch von der Molke- rei Forster in Herisau – der besten.» Die Milchqualität habe grossen Einfluss auf den Kaffeegeschmack.

#### Zutaten und Zeit für perfekten Genuss

Die Nachfrage nach hausgerösteten Boh- nen steigt stetig. «Zunächst wollte ich nur für den Eigenbedarf rösten, aber die Kunden rissen mir den Kaffee förmlich aus den Händen», erinnert sich Under- berg. Heute beliefert die Rösterei auch Cafés sowie Restaurants in der Region und vertreibt seine Röstungen im Café und über einen Online-Shop. Das «Baris- ta» macht auch Caterings – mit mobilen Kaffeemaschinen an Events, Hochzeiten oder Firmenveranstaltungen. «Auch dort wird nur mit frischen Zutaten und genau gearbeitet, damit jede Tasse perfekt ist.»

[www.barista.sg](http://www.barista.sg)



7







BBQ

# APPLAUS FÜR DEN GRILLCHEF!

TEXT: PASCAL TSCHAMPER  
BILDER: MARLIES BEELER-THURNHEER

47

Azado verspricht kulinarische Erfolge ohne Stress. Der hochwertige Chromstahl-Grill verbindet Holzkohle und Gas. Die Liebhaberstücke werden gänzlich in St.Gallen entworfen und gebaut – und inzwischen weltweit vertrieben. Auch die Stars unter den Sterneköchen schwören auf den Azado.

An einer schweizerisch-argentinischen Hochzeit wurde er angesteckt: Seither lässt Andreas Nöckl das Asado-Fieber (Asado ist spanisch für «Gegrilltes») nicht mehr los. Er wollte es sich zum Lebensinhalt machen, zunächst privat – mit Freunden eine gute Zeit verbringen, wieder und wieder: Zusammen erleben, reden, lachen, guten Geschmack teilen. Bald wuchs daraus die Geschäftsidee, argentinisches Catering anzubieten – immer noch eher als Hobby. Dafür musste ein authentischer Grill her. «Wir waren gar nicht glücklich mit dem, was wir vorfanden», erinnert sich Nöckl. So entschloss sich der ausgebildete Poly-

mechaniker, selbst einen Grill zu bauen, und optimierte diesen über fünf Jahre hinweg. Nach einigen Prototypen war er einsatzbereit: Der erste Grill, der Holzkohle und Gas kombiniert.

## Marktlücke entdeckt

Bei den folgenden Caterings erhielt der Grill mehr Aufmerksamkeit als die saftigen Entrecôtes und Steaks. Nöckl hätte ihn gleich mehrfach an Ort und Stelle verkaufen können. Das Azado-Team entdeckte eine Marktlücke. Mit Holzkohle zu grillieren, gehört zwar zur argentinischen Tradition, zum BBQ-Stolz – es ist auch hierzulande die Königsdisziplin. Doch wer hat dafür Zeit? «Idealerweise kann ein Grill beides: Schnell sein und Geschmack unterstützen», sagt Nöckl. Dafür stellten sie ihr bisheriges Geschäftsmodell auf den Kopf: Azado macht seither Grills.

Wer will, grilliert weiterhin klassisch mit Holzkohle. Dafür kann das Gaselement mit wenigen Handgriffen entfernt werden. Möglich ist auch das Grillen nur mit





Gas. «Für zwei Bratwürste unter der Woche ist das legitim», findet Nöckl. Der Clou ist die Kombination: Holzkohle wird aufgelegt. Dann wird sie per Gasflamme innert kürzester Zeit auf Temperatur und zur Glut gebracht. Das Gas kann dann abgestellt werden. Die Vorbereitungszeit für den Holzkohle-Grillspass wird so massiv reduziert. Der hochwertige Chromstahl-Grill erlaubt danach eine rasche Reinigung.

**«IDEALERWEISE KANN EIN GRILL BEIDES: SCHNELL SEIN UND GESCHMACK UNTERSTÜTZEN.»**

**Grillen ohne Stress**

Das Meisterstück ist die Höhenverstellung des Grillrostes mit einer Kurbel – typisch argentinisch. Wer sich ein Bierchen holen oder kurz Gäste begrüßen will, dreht daran und hebt das Grillgut für einen Moment von der Glut weg. Dafür erfand Azado eine Kupplung. Sie erlaubt die Höhenverstellung mit einer Hand. Daneben kann man also Fleisch

wenden, ein Glas Wein trinken oder die Freundin umarmen. Der Grillrost ist zweigeteilt. Die einzelnen Bereiche können mit separater Kurbel angesteuert werden, um gleichzeitig mit unterschiedlichen Hitzen zu arbeiten. Die «Grillstäbe» mit V-Profil sind leicht geneigt, sodass das Fett über eine Rinne in ein Töpfchen abläuft. Es tropft niemals auf die Kohle, wo dann üblicherweise Stichflammen das Grillgut beeinträchtigen. Zudem erleichtert ein fettfreies Kohlefach die Reinigung. Bei dieser leiten die Grillstäbe auch das Schmutzwasser in die Töpfchen ab. Inzwischen gibt es zahlreiche Features wie einen Hähnchenspiess mit Drehmotor.

«Mit Azado ist Grillieren stressfrei und kinderleicht. Azado macht aus jedem oder jeder einen echten Grillchef, der Applaus erntet», sagt Nöckl. Nichtsdestotrotz setzen auch die grossen Sternechefs auf den Azado: Christian Kuchler vom «Schäfli Wigoltingen», Sven Wassmer vom «Memories», Heiko Niederer vom «Dolder» oder Silvio Germann vom «Mammertsberg» – sie schwören auf den argentinischen Grill aus St.Gallen. Dessen Vorzüge wissen nicht nur die regionalen Chefs zu schätzen. Beispielsweise

auch der Zwei-Sterne-Koch Dieter Kochsina im portugiesischen Spitzenhaus «Vila Joya» an der Algarve grillt mit Azado. Geliefert wird inzwischen in über vierzig Ländern über ein Netz aus rund fünfzig Händlern. Über zwei Drittel geht an Privatpersonen.

**Weltweiter Erfolg**

Qualität spricht sich herum. Für einen Scheich in Dubai stellte Azado den weltweit teuersten Grill her – mit Ketten, Klemmen und Schrauben aus Gold sowie Drehknöpfen und Ablagen aus Lalique-Kristallglas. Kostenpunkt: eine Viertelmillion Franken. Eine originalgetreue Replik steht auf einem Podest im Showroom in St.Gallen, mit schwarzen Absperrkordeln umgeben wie eine VIP-Lounge. «So etwas macht man einmal im Leben», schwärmt Nöckl.

**«MIT AZADO ZU GRILLIEREN, IST KINDERLEICHT.»**

Alle Teile des Azado werden im eigenen Betrieb gezeichnet und hergestellt: von A bis Z komplett «handmade in St.Gallen».



4



5



6

1  
Rund 250 Grills produziert Azado jährlich in der St.Galler Werkstatt.

2  
V-Profile verhindern, dass Fett auf Kohle tropft und Stichflammen verursacht.

3  
Andreas Nöckl am Grill, für den alle Teile im eigenen Betrieb gezeichnet und hergestellt wurden.

4  
Dank gekuppelter Kurbel können Grillflächen mit einer Hand höhenverstellt werden.

5  
Azado macht aus allen echte Grillchefs.

6  
Auf die Ostschweizer Grillmarke setzen Sterneköche aus aller Welt.

7  
Mit argentinischem Catering begann die Erfolgsstory von Azado.

49

Jährlich setzt das Azado-Team in seiner Werkstatt etwa 250 Grills zusammen – «Tendenz steigend», sagt Nöckl. «Wir wollen uns weltweit als Premium-Marke etablieren», sagt er. In den USA wurde kürzlich eine Tochterfirma gegründet. «Ein Land mit Offenheit, Kaufkraft und BBQ-Kultur hat enormes Potenzial.»

[www.azado.ch](http://www.azado.ch)



7





Matthias  
Bierkavalier

# UNSER SCHÜGA.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



OSTSCHWEIZ DRUCK

# Druck ist unsere Passion

[ostschweizdruck.ch](http://ostschweizdruck.ch)

## HARRYS WEINWELT

# FEIERN & GENIESSEN IN KREUZLINGEN

Harrys WeinWelt begeistert seit 2022 Weinliebhaber mit einem aussergewöhnlichen Sortiment. Ge-gründet von Harry Tschumy, einem leidenschaftlichen Weingeniesser, bietet die Vinothek eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Weinen aus aller Welt, die im besonderen Ambiente des Schlosses Brunnegg genossen werden können.

Hier finden sich europäische Spitzenweine aus Italien, Spanien und Frankreich, aber auch Weltklasse-Weine aus Südafrika und Kalifornien. Die Qualität steht dabei immer an erster Stelle.

### Für Feste und Feiern

Alle Weine können in der historischen Weinstube in Ruhe genossen werden; Harrys WeinWelt bietet mit diversen offenen Weiss- und Rotweinen, saisonalen Weinaktionen sowie verschiedenen gluschtigen Antipasti die ideale Kombination von Essen und Geniessen in einmaliger Umgebung an – das Schloss Brunnegg wurde im 13. Jahrhundert erbaut.

### «DIE WEINSTUBE BIETET PLATZ AUCH FÜR GRÖSSERE GRUPPEN.»

Geöffnet ist die Vinothek jeweils am Donnerstag und Freitag von 16 bis 20 Uhr und am Samstag von 14 bis 18 Uhr – für private und geschäftliche Anlässe bietet Harry Tschumy selbstverständlich auch andere Zeiten an; die Weinstube bietet Platz für bis zu 20 Personen und je nach

Anlass auch für grössere Gruppen. Sie ist die ideale Location für Familienfeiern, Firmenseminare und Feste mit Freunden. Jeder Anlass wird individuell zusammengestellt und durchgeführt.

Ein wichtiger Aspekt der Philosophie von Harry Tschumy ist die persönliche Beratung. Denn Wein ist nicht einfach nur ein Getränk, sondern ein Erlebnis, und dieses Erlebnis möchte Tschumy seinen Kunden vermitteln. Egal, ob Neuling oder erfahrener Weinkenner – jeder Kunde erhält auf Wunsch eine individuelle Beratung, um den perfekten Wein für den jeweiligen Anlass zu finden oder sein Weinwissen zu erweitern.

### Weinseminare und andere Events

Neben dem Verkauf und der Weinstube bietet Harrys WeinWelt auch regelmässig Weinseminare, etwa als Einstieg in die Welt der Weine oder speziell für Frauen-

gruppen, Weinproben, Tavolate, Pasta-Partys, FonduePläusche und exklusive Wine & Dines mit Spitzenköchen aus der Region an. Diese Events sind eine grossartige Möglichkeit, Gleichgesinnte kennenzulernen und mehr über die Welt des Weins zu erfahren. Die magische Atmosphäre im Schloss Brunnegg ermöglicht es den Gästen, sich voll und ganz auf das Geschmackserlebnis einzulassen.

Weitere Informationen sowie die Agenda mit den Events in Harrys WeinWelt finden Sie auf [harrys-weinwelt.com](http://harrys-weinwelt.com).



Harry Tschumy  
lädt zum Essen und  
Geniessen.





VADUZ — BAD RAGAZ — BREGENZ — LECH



  
HUBER

DEDICATED  
TO ALL  
WATCH  
LOVERS.

[www.huber.li](http://www.huber.li)

  
ROLEX

  
PATEK PHILIPPE  
GENEVE

*Cartier*

IWC  
SCHAFFHAUSEN

  
OMEGA

PANERAI

  
HUBLOT

  
TUDOR



# OSTSCHWEIZER SPITZEN- GASTRONOMIE

Unsere regionalen Spitzengastronomien zählen 445 GaultMillau-Punkte, 11 Michelin-Sterne, 11 Goldene Fische und 3 Bib-Gourmet-Awards. Letztere sind Michelins «Geheimtipps» für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Genuss-LEADER zeigt alle Ostschweizer Top-Adressen. Auf den folgenden Seiten stellen einige ganz persönlich vor: Was erwartet Feinschmeckerinnen und Feinschmecker?





# AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS

## ST.GALLEN

### Alte Post

Gallusstrasse 4  
9000 St.Gallen  
071 222 66 01  
[www.apost.ch](http://www.apost.ch)  
14 GM

### Am Gallusplatz

Gallusstrasse 24  
9000 St.Gallen  
071 230 00 90  
[www.amgallusplatz-sg.ch](http://www.amgallusplatz-sg.ch)  
13 GM

### Candela St.Gallen

Sonnenstrasse 5  
9000 St.Gallen  
071 246 46 46  
[www.restaurantcandela.ch](http://www.restaurantcandela.ch)  
13 GM, Bib

### Corso

Brühlgasse 37  
9000 St.Gallen  
071 511 32 36  
[www.restaurant-corso.ch](http://www.restaurant-corso.ch)  
16 GM

### Hotel Einstein, Einstein Gourmet

Berneggstrasse 2  
9000 St.Gallen  
071 227 55 55  
[www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)  
18 GM, 2 MS

### Hotel Einstein, Bistro

Berneggstrasse 2  
9000 St.Gallen  
071 227 55 55  
[www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)  
14 GM

### Genuss Manufaktur Neubad

Bankgasse 6  
9000 St.Gallen  
071 222 86 83  
[www.restaurantneubad.ch](http://www.restaurantneubad.ch)  
14 GM

### Helvetia Restaurant

Vonwilstrasse 39  
9000 St.Gallen  
071 277 21 27  
[www.helvetia-sg.ch](http://www.helvetia-sg.ch)  
15 GM, MG

### Jägerhof St.Gallen

Brühlbleichstrasse 11  
9000 St.Gallen  
071 245 50 22  
[www.jaegerhof.ch](http://www.jaegerhof.ch)  
17 GM, 1 MS

### Multertor

am Multertor  
9000 St.Gallen  
071 571 89 89  
[www.multertor.ch](http://www.multertor.ch)  
13 GM

### Netts Schützengarten

St.Jakobstrasse 35  
9004 St.Gallen  
071 242 66 77  
[www.netts.ch](http://www.netts.ch)  
Bib

### Restaurant Blume

Brauerstrasse 27  
9000 St.Gallen  
071 245 19 10  
[restaurant-blume-sg.ch](http://restaurant-blume-sg.ch)  
GF

### Zum Goldenen Schäfli

Metzgergasse 5  
9000 St.Gallen  
071 223 37 37  
[zumgoldenenschaeflisg.ch](http://zumgoldenenschaeflisg.ch)  
14 GM

### Zum Schlössli St.Gallen

Zeughausgasse 17  
9000 St.Gallen  
071 222 12 56  
[www.schloessli-sg.ch](http://www.schloessli-sg.ch)  
14 GM

### Segreto Wittenbach

Abacus-Platz 1  
9300 Wittenbach  
071 290 11 11  
[www.segreto.ch](http://www.segreto.ch)  
16 GM, 1 MS

### Neue Blumenau

Romanshornerstrasse 2  
9308 Lömmenschwil  
071 298 35 70  
[www.neueblumenau.ch](http://www.neueblumenau.ch)  
17 GM, 1 MS

### Wirtschaft zum Löwen

Kirchstrasse 9  
9327 Tübach  
071 841 20 42  
[www.wirtschaft-loewen.ch](http://www.wirtschaft-loewen.ch)  
GF

### Villa am See Goldach

Seestrasse 64  
9403 Goldach  
071 845 54 15  
[www.villa-am-see.ch](http://www.villa-am-see.ch)  
15 GM

### HafenBuffet

Hauptstrasse 56  
9400 Rorschach  
071 841 08 08  
[www.hafenbuffet.ch](http://www.hafenbuffet.ch)  
GF

### Schloss Wartegg

Von-Blarer-Weg 1  
9404 Rorschacherberg  
071 858 62 62  
[www.wartegg.ch](http://www.wartegg.ch)  
13 GM, MG

### Jägerhaus Altenrhein

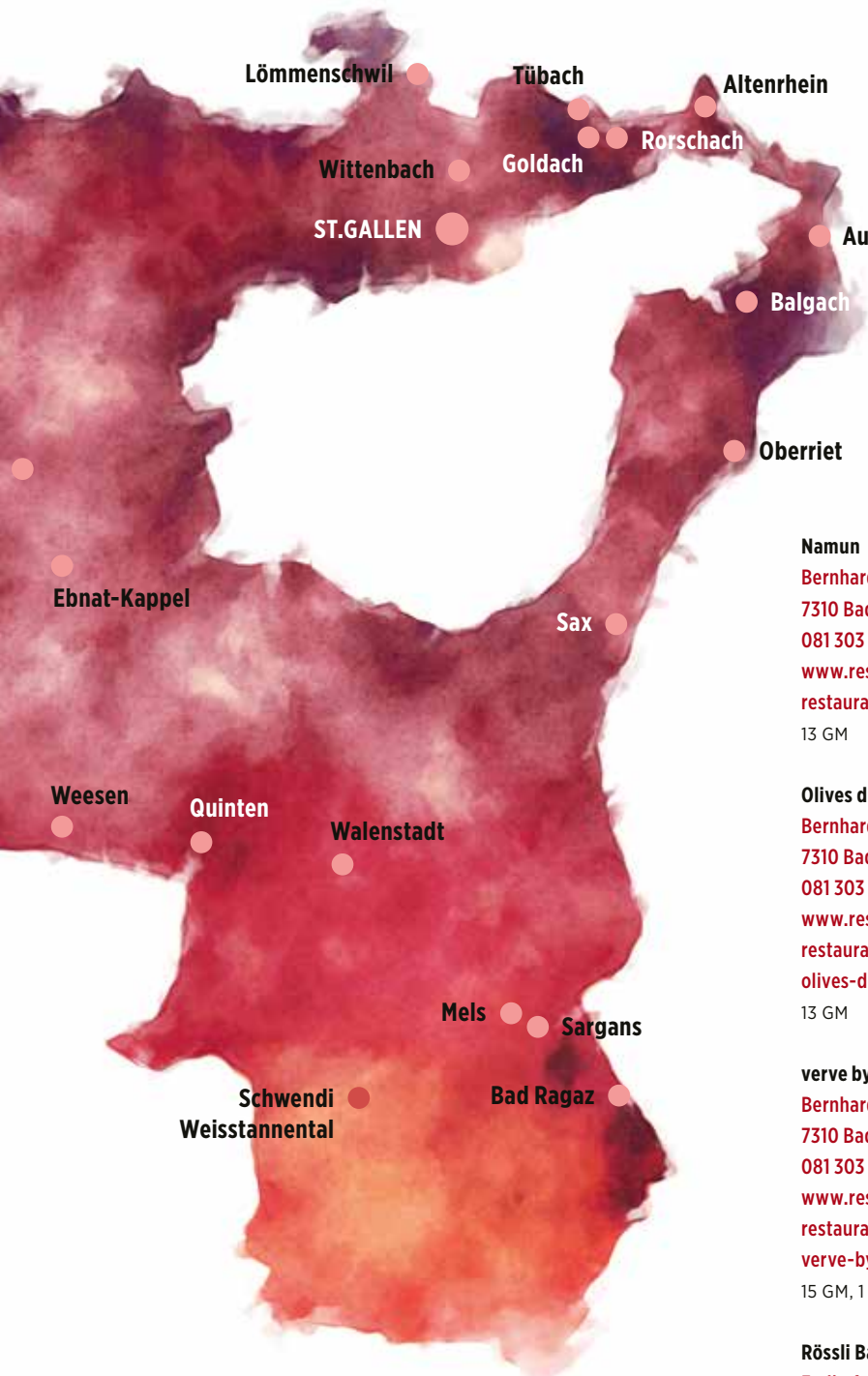
Hafenstrasse 10  
9423 Altenrhein  
071 855 17 77  
[www.jaegerhaus-altenrhein.ch](http://www.jaegerhaus-altenrhein.ch)  
GF

### Burg

Walzenhauserstrasse 100  
9434 Au  
071 536 22 95  
[www.burg-au.ch](http://www.burg-au.ch)  
14 GM

### Bad Balgach by Schützelhofer

Hauptstrasse 73  
9436 Balgach  
071 599 59 59  
[www.bad-balgach.com](http://www.bad-balgach.com)  
16 GM, 1 MS



#### Abkürzungen

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

#### Seehof Walenstadt

Seestrasse 104  
 8880 Walenstadt  
 081 735 12 45  
[www.seehof-walenstadt.ch](http://www.seehof-walenstadt.ch)  
 GF

#### Seehus Quinten

Grund 2427  
 8878 Quinten  
 081 738 16 64  
[www.seehusquinten.ch](http://www.seehusquinten.ch)  
 GF

#### Fischerstube Weesen

Marktgasse 9  
 8872 Weesen  
 055 616 16 08  
[fischerstubeweesen.ch](http://fischerstubeweesen.ch)  
 15 GM, GF

#### Restaurant Chrüz

Rapperswilerstrasse 1  
 8733 Eschenbach  
 055 282 52 12  
[www.chruez-eschenbach.ch](http://www.chruez-eschenbach.ch)  
 15 GM

#### Restaurant Speer

Steintal 3011  
 9643 Ebnat-Kappel  
 071 993 18 13  
[www.restaurantspeer.ch](http://www.restaurantspeer.ch)  
 12 GM

#### Bodega Noi Lichtensteig

Loretostrasse 19  
 9620 Lichtensteig  
 071 988 88 28  
[www.bodeganoi.ch](http://www.bodeganoi.ch)  
 14 GM

#### Restaurant swan21

Obere Bahnhofstrasse 21  
 9500 Wil  
 071 913 05 10  
[www.hotel-schwanen.ch](http://www.hotel-schwanen.ch)  
 12 GM, GF

#### Namun

Bernhard-Simon-Strasse  
 7310 Bad Ragaz  
 081 303 30 35  
[www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/namun](http://www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/namun)  
 13 GM

#### Olives d'Or

Bernhard-Simon-Strasse  
 7310 Bad Ragaz  
 081 303 30 35  
[www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/olives-dor](http://www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/olives-dor)  
 13 GM

#### verve by sven

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

#### Rössli Bad Ragaz

Freihofweg 3  
 7310 Bad Ragaz  
 081 302 32 32  
[www.roessleriragaz.ch](http://www.roessleriragaz.ch)  
 16 GM

#### Restaurant Fischerstübli

Weisstannenstrasse 147  
 7325 Schwendi  
 081 723 54 22  
[www.forellenzucht-weisstannen.ch](http://www.forellenzucht-weisstannen.ch)  
 13 GM, GF

#### Löwen Walenstadt

Seestrasse 20  
 8880 Walenstadt  
 081 735 11 80  
[www.loewen-walenstadt.ch](http://www.loewen-walenstadt.ch)  
 16 GM

#### Zunfthaus zum Löwen

Städtchenstrasse 60  
 7320 Sargans  
 081 723 71 03  
[www.zunfthausloewen.ch](http://www.zunfthausloewen.ch)  
 14 GM

#### Igniv Bad Ragaz

Bernhard-Simon-Strasse  
 7310 Bad Ragaz  
 081 303 30 30  
[www.igniv.com](http://www.igniv.com)  
 17 GM, 2 MS

#### Memories Bad Ragaz

Bernhard-Simon-Strasse  
 7310 Bad Ragaz  
 081 303 30 36  
[www.memories.ch](http://www.memories.ch)  
 18 GM, 3 MS, MG

#### Adler Oberriet

Staatsstrasse 68  
 9463 Oberriet  
 071 761 11 48  
[www.adler-oberriet.ch](http://www.adler-oberriet.ch)  
 GF

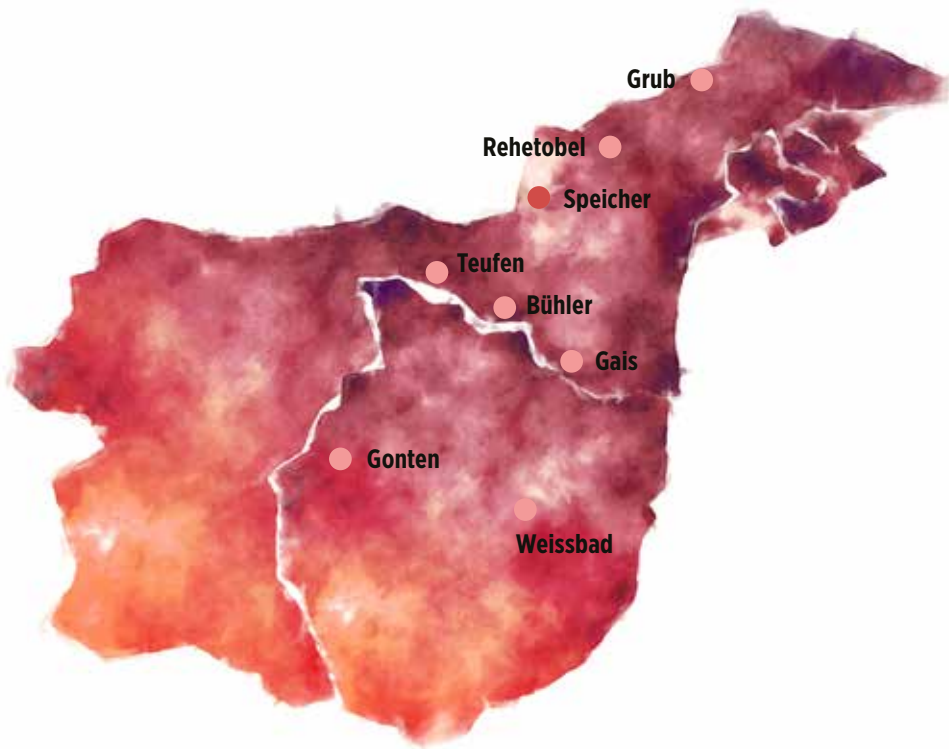
#### Schössli Sax

Gaditsch 1  
 9468 Sax  
 081 599 48 46  
[www.schloesslisax.com](http://www.schloesslisax.com)  
 GF

#### Schlüssel Mels Nidbergstube

Oberdorfstrasse 5  
 8887 Mels  
 081 723 12 38  
[www.schluesselmels.ch](http://www.schluesselmels.ch)  
 17 GM, 1 MS, Bib





## APPENZELL- AUSSERRHODEN

**Bären Grub**  
Halten 112  
9035 Grub  
071 891 13 55  
[www.baeren-grub.ch](http://www.baeren-grub.ch)  
14 GM, Bib, GF

**Zum Gupf Rehetobel**  
Gupf 20  
9038 Rehetobel  
071 877 11 10  
[www.gupf.ch](http://www.gupf.ch)  
GF

**Agljo e Olio Speicher**  
Zaun 5-7  
9042 Speicher  
071 343 80 00  
[www.aglioeljo.ch](http://www.aglioeljo.ch)  
15 GM

**Anker Teufen**  
Dorf 10  
9053 Teufen  
071 333 13 45  
[www.anker-teufen.ch](http://www.anker-teufen.ch)  
Bib

**Landgasthof Sternen**  
Dorfstrasse 97  
9055 Bühler  
071 793 17 58  
[sternen-appenzellerland.ch](http://sternen-appenzellerland.ch)  
13 GM

**Truube Gais**  
Rotenwies 9  
9056 Gais  
071 793 11 80  
[www.truube.ch](http://www.truube.ch)  
17 GM, 1 MS

## APPENZELL- INNERRHODEN

**Appenzeller Huus**  
Dorfstrasse 40  
9108 Gonten  
071 795 40 10  
[www.appenzellerhuus.ch](http://www.appenzellerhuus.ch)  
13 GM

**Flickflauder Weissbad**  
Im Park 1  
9057 Weissbad  
071 798 80 80  
[www.hofweissbad.ch](http://www.hofweissbad.ch)  
16 GM

## FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

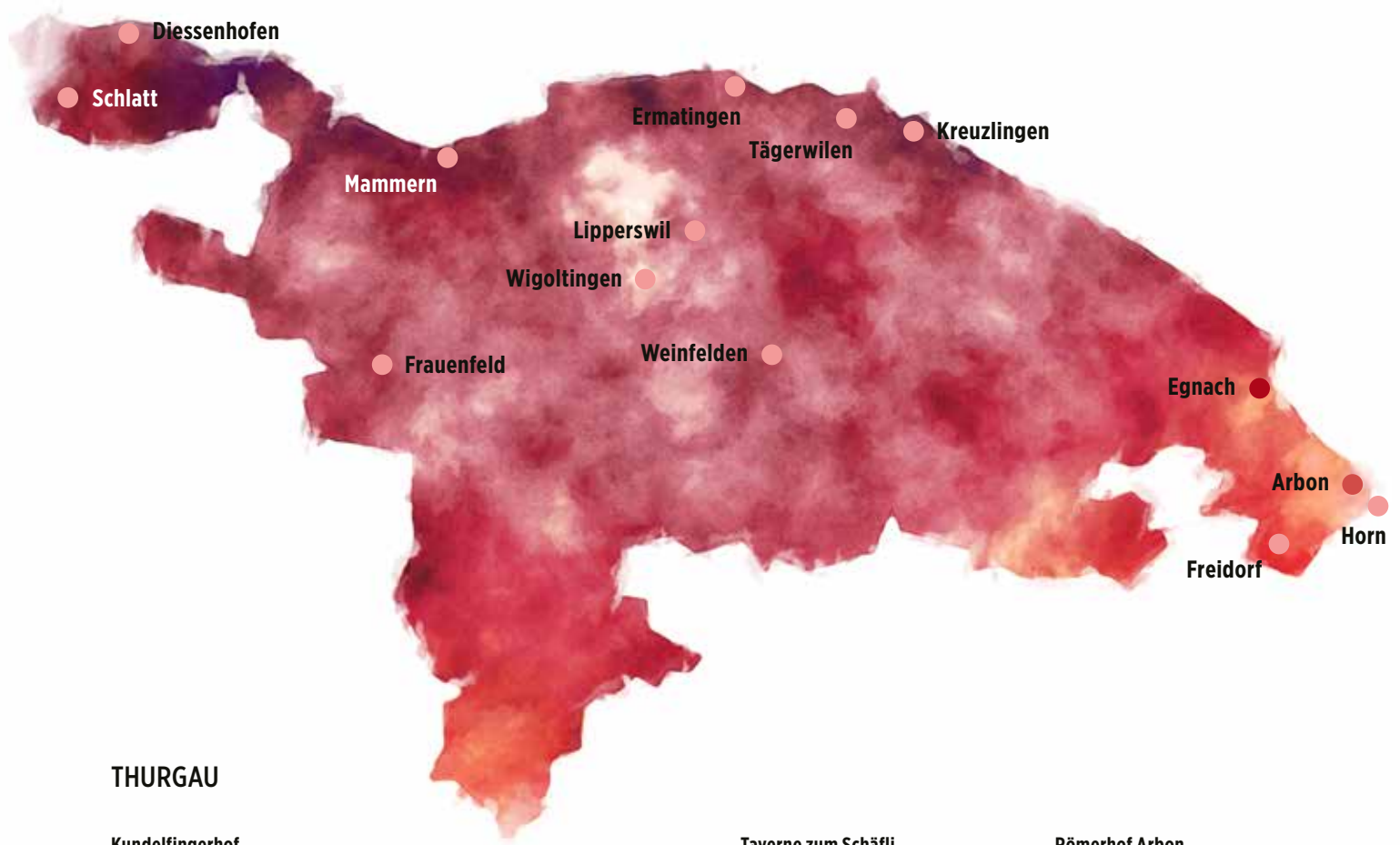
**Marée, Park Hotel Sonnenhof**  
Mareestrasse 29  
9490 Vaduz  
00423 239 02 02  
[www.sonnenhof.li](http://www.sonnenhof.li)  
16 GM

**Torkel Vaduz**  
Hintergass 9  
9490 Vaduz  
00423 232 44 10  
[www.torkel.li](http://www.torkel.li)  
16 GM, 1 MS

**Berggasthaus Masescha**  
Maseschastrasse 48  
9497 Triesenberg  
00423 262 23 37  
[www.masescha.li](http://www.masescha.li)  
13 GM

**Vivid, Hotel Schatzmann**  
Landstrasse 80  
9495 Triesen  
00423 791 70 09  
[www.restaurantvivid.li](http://www.restaurantvivid.li)  
13 GM





## THURGAU

### Kundelfingerhof

Diessenhofen/Quellpark  
8262 Schlatt  
052 657 42 39  
[www.kundelfingerhof.ch](http://www.kundelfingerhof.ch)  
GF

### Schupfen Diessenhofen

Steinerstrasse 501  
8253 Diessenhofen  
052 657 10 42  
[www.schupfen.ch](http://www.schupfen.ch)  
Bib

### Schiff Mammern

Seestrasse 3  
8265 Mammern  
052 741 24 44  
[www.schiff-mammern.ch](http://www.schiff-mammern.ch)  
14 GM, GF

### Krone Ermatingen

Untere Seestrasse 3  
8272 Ermatingen  
071 664 17 44  
[www.krone-ermatingen.ch](http://www.krone-ermatingen.ch)  
GF

### Lilienberg

Blauortstrasse 10  
8272 Ermatingen  
071 663 23 23  
[www.lilienberg.ch](http://www.lilienberg.ch)  
GF

### Juckers Linde Tägerwil

Hauptstrasse 96  
8274 Tägerwil  
071 669 11 68  
[www.juckers-hotel.com](http://www.juckers-hotel.com)  
GF

### Restaurant Schloss Seeburg

Seeweg 5  
8280 Kreuzlingen  
071 688 40 40  
[www.schloss-seeburg.ch](http://www.schloss-seeburg.ch)  
GF

### Seegarten Kreuzlingen

Promenadenstrasse 40  
8280 Kreuzlingen  
071 688 28 77  
[www.seegarten.ch](http://www.seegarten.ch)  
15 GM

### Restaurant Lion d'Or

Golfpanorama 6  
8564 Lipperswil  
052 208 08 08  
[www.golfpanorama.ch](http://www.golfpanorama.ch)  
13 GM

### Taverne zum Schäfli

Oberdorfstrasse 8  
8556 Wigoltingen  
052 763 11 72  
[www.schaefli-wigoltingen.ch](http://www.schaefli-wigoltingen.ch)  
18 GM, 2 MS

### Gambrinus Weinfelden

Marktstrasse 2  
8570 Weinfelden  
071 622 11 40  
[gambrinus-weinfelden.ch](http://gambrinus-weinfelden.ch)  
15 GM

### Zum Löwen Weinfelden

Rathausstrasse 8  
8570 Weinfelden  
071 622 54 22  
[www.zumloewen-tb.ch](http://www.zumloewen-tb.ch)  
14 GM, GF

### Gasthof

zum goldenen Kreuz  
Zürcherstrasse 134  
8500 Frauenfeld  
052 725 01 10  
[www.goldeneskreuz.ch](http://www.goldeneskreuz.ch)  
14 GM, GF

### Seelust Egnach

Wiedehorn  
9322 Egnach  
071 474 75 75  
[www.seelust.ch](http://www.seelust.ch)  
13 GM

### Römerhof Arbon

Freiheitsgasse 3  
9320 Arbon  
071 447 30 30  
[www.roemerhof-arbon.ch](http://www.roemerhof-arbon.ch)  
12 GM

### Bad Horn Restaurant Wave

Seestrasse 36  
9326 Horn  
071 844 51 51  
[www.badhorn.ch](http://www.badhorn.ch)  
15 GM, GF

### Mammertsberg

Bahnhofstrasse 28  
9306 Freidorf  
071 455 28 28  
[www.mammertsberg.ch](http://www.mammertsberg.ch)  
18 GM, 2 MS

### Abkürzungen

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



# EIN «DORFHUS» FÜR QUALITÄTSBEWUSSTE GÄSTE



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

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

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

Betritt man das Restaurant im Dorfhus Gupf, steigt einem ein feiner Geruch nach brennendem Holz in die Nase. Tatsäch-

lich steht in der offenen Schauküche ein eindrücklicher Grill von Grillworks aus den USA. Davor präsentieren sich in einer gekühlten Vitrine die Fische und Fleischstücke, die der Gast auswählen kann und die dann auf den Grill gelegt werden, zum Beispiel Entrecôte und Côte de bœuf, Kotelett vom Schweizer Kalb, Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein, Dorade, Seezunge und Kabeljau.

Der Grill ist das Herzstück der Küche, in der Chef Sven Vogelsanger wirkt. Ausser den Meerfischen setzen Vogelsanger und seine Crew fast ausschliesslich auf regionale Produkte. So wurde dieses Jahr ein Appenzeller Black-Angus-Rind eingekauft, sagt Johannes Sommer, um es «von der Nase bis zum Schwanz» zu verarbeiten. Sommer ist Geschäftsführer und Gastgeber des Dorfhus.

Auf der Karte, die jeden zweiten Monat wechselt, stehen auch «Dorfhus-Klassiker» wie Kalbshackbraten, «Miggs Guggeli» oder Rindsfilet Stroganoff. Im Herbst widmet sich das Dorfhus zudem dem Wild und seinen Beilagen; beehrt

sind Rehrücken und Hirschkäse. Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntagabend geöffnet.

#### Dorfhus Gupf AG

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

Gastgeber: Johannes  
Sommer & Johannes Fitz  
Küchenchef:  
Sven Vogelsanger

#### Öffnungszeiten

Mittwoch-Samstag  
08.00 – 00.00 Uhr  
Sonntag 08.00 – 20.00 Uhr  
Warme Küche ab 12.00 Uhr



# ECHT KÖSTLICH



Guten Gewissens kann das Team von AGLIO E OLIO behaupten, ausgezeichnet zu sein. Denn das Restaurant zählt 14 GaultMillau-Punkte, verfügt über einen herzlichen Service und ausgefallene Ideen.

Die Tester sind immer wieder begeistert von der mediterranen Küche mit alpinem Einfluss, den frischen Zutaten und der Hingabe für kreative Kompositionen.

Küchenchef Marc Hohl hat eine besondere Affinität, seine Gerichte auf die Jahreszeiten abzustimmen. So wird das gesamte À-la-carte-Angebot wöchentlich komplett erneuert. Das mögen auch Geschäftsleute, die mit Kunden kommen – genauso wie die hausgemachten Apéros

geschätzt werden, für die sich die Leitung Restaurant, Melanie Depolt, immer wieder Fantastisches einfallen lässt.

Beliebt sind zudem die Hofkonzerte, die jeden dritten Donnerstag im Monat in unterschiedlichen Formationen stattfinden oder die «Stobete» jeden ersten Sonntag im Monat.

## Restaurant AGLIO E OLIO

Zaun 5-7

9042 Speicher

+41 71 343 80 00

[speicher@aglieoolio.ch](mailto:speicher@aglieoolio.ch)

[www.aglieoolio.ch](http://www.aglieoolio.ch)

## Öffnungszeiten

Täglich

von 09.00 bis 17.00 Uhr

Warme Küche bis 14.00 Uhr

Abends auf Anfrage





## RESTAURANT bSONDERIG, STEIN AR

13 GaultMillau-Punkte

# EINFACH bSONDERig



Das Restaurant bSONDERig liegt zwischen den Gemeinden Appenzell und Hundwil, im Weiler Sonder, der zum Dorf Stein gehört. Das unverwechselbare Gebäude mit den drei markanten Dachgiebeln bietet im Innern einen nostalgischen Chic und trumpt Aussen mit einem lauschigen Garten. Die lange Erfolgsgeschichte der Beiz wird seit 2021 vom Wirtepaar Frischknecht fortgeführt, getreu seiner Philosophie: «Ein einfaches Appenzeller Restaurant für jedermann – vom Buezer bis zum Feriengast.»

Ralph Frischknechts weit über die Region hinaus bekannte Küche besticht durch ihre subtile Schlichtheit. Alle Zutaten, einschliesslich des Fleisches, stammen von regionalen Lieferanten. Klein ist die immer wechselnde Karte, die der Sterne-Koch für das gemischte Publikum zusammenstellt. Gross das Lob und der Erfolg der Frischknechts. Genusswochen mit Wild, Fisch oder die traditionelle Metzgete setzen saisonale Highlights.

Rund um das Restaurant gibt es interessante Wander- und Spazierwege. Parkplätze stehen zur Verfügung.

### Restaurant bSONDERig

**Yvonne & Ralph Frischknecht**

**Sonder 1023**

**9063 Stein**

**+41 71 367 11 44**

**info@bsonderig.ch**

**www.bsonderig.ch**

### Öffnungszeiten

**Do-Sa, 10.30-24.00 Uhr**



## PARK HOTEL SONNENHOF, VADUZ FL

16 GaultMillau-Punkte

# WO SEIN SO GENUSSVOLL IST



Die ausgezeichnete Küche von Hubertus Real und seinem Team blickt nicht nur auf grosse Erfahrung zurück, sondern empfängt ihre Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft und dem herrlichen Geschmack von Hausspezialitäten und Soulfood-Liebblingsgerichten im Panoramarestaurant Marée oder bei schönem Wetter auf der Aussenterrasse «Adlernest». Vom Sonnenhof Klassiker bis zum modernen «Signature-Gericht» ist alles frisch, hochqualitativ und mit viel Liebe zubereitet.

In einem solchen Wohlfühl-Ambiente die Düfte und feinen Aromen zu geniessen und dabei den Blick entspannt über das sagenhafte Alpenpanorama schweifen zu lassen, ist eine Erfahrung, die noch lange im Gedächtnis bleiben wird.

Das einzigartige Haus verzaubert auf vielfache Weise. Der Ort lebt und will erlebt werden. Ob auf einem Spaziergang im nahen Wald, einer herausfordernden Wanderung in die umliegende Bergwelt oder bei einer Runde Golf auf einem der wunderschönen Plätze in der Region.

### Park Hotel Sonnenhof

**Mareestrasse 29**

**FL-9490 Vaduz**

**+423 239 0202**

**real@sonnenhof.li**

### Öffnungszeiten

**Montag-Freitag 12.00 – 13.15  
und 19.00 – 21.15 Uhr**

**Samstag 19.00 – 21.15 Uhr**

**Mittags auf Anfrage (Juni-  
August 12.00 – 13.15 Uhr)**

**Sonntag 12.00 – 13.15 und  
18.30 – 20.30 Uhr**



## EINSTEIN GOURMET, ST.GALLEN SG

18 GaultMillauPunkte, 2 Sterne Michelin

# GENIESSEN AUF STERNENIVEAU



Über den Dächern von St.Gallen, im fünften Stock des Einstein St.Gallen, mit Blick über die Stadt und das UNESCO-Weltkulturerbe, erwarten Sie Executive Chef Sebastian Zier und Head Chef Richard Schmidtkonz im Einstein Gourmet, das mehrfach mit 18 Punkten GaultMillau und zwei Sternen Michelin ausgezeichnet wurde. Kommen Sie in den Genuss von verschiedenen Geschmackskomponenten und erleben Sie erstklassige Produkte, die mit Liebe zum Detail von den Sterneköchen zubereitet werden.

Der französisch geprägte und weltoffene Kochstil wird vom Restaurantmanager und Sommelier Loris Lenzo sowie Restaurantmanager Daniel Bölle durch auslesene Weine aus dem Weinkeller des

Einstein St.Gallen abgerundet. 3000 Weinpositionen schmücken die Weinkarte des Sternerestaurants und geben jedem Gang eine harmonische Ergänzung. Die Weinkarte wurde von Vinum in der Kategorie «Gourmet & Sterne» mit Gold ausgezeichnet. Der Falstaff Guide krönte sie zur Besten Schweizer Weinkarte 2024. Zudem sicherte sich das Einstein Gourmet Team den World's Best Wine List Award der britischen Publikation World of Fine Wine mit drei von drei Sternen. Vom US Lifestyle-Magazin Wine Spectator wurde die Weinkarte erneut mit zwei von drei Gläsern ausgezeichnet, damit bewegt sich das Einstein Gourmet unter den Top 1200 weltweit. Ein Geschmackserlebnis mit kulinarischem Höhenflug ist garantiert.

### Gourmet Lunch

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

### Einstein Gourmet Bankette

Zelebrieren Sie Genuss an Ihrem Fest und schaffen Sie für sich und Ihre Gäste unvergessliche Erinnerungen. Dieses Erlebnis ist für bis zu 150 Personen buchbar.

### Einstein Gourmet

Berneggstrasse 2

9000 St.Gallen

+41 71 227 55 55

info@einstein.ch

www.einstein.ch

### Öffnungszeiten

Donnerstag – Samstag

12.00–14.00 und ab 18.00 Uhr





# «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 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Küche.

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

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

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

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

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

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

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

**Öffnungszeiten**  
Mi – Fr: 11.30–14.00 und  
18.00–22.00 Uhr  
Küchenzeiten 11.30–13.30 und  
18.00–21.00 Uhr  
Samstag: 18.00–23.00 Uhr  
Küchenzeiten 18.00–21.30 Uhr  
Sonntag: 11.30–14.00 und  
18.00–21.00 Uhr  
Küchenzeiten 11.30–13.30 und  
17.00–20.00 Uhr



## RESTAURANT BLUME, ST.GALLEN SG

Goldener Fisch

# RESTAURANT MIT AMBIENTE



Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer frischen & kreativen Küche mit ausgewählten regionalen Produkten. Unsere Gäste schätzen unser beeindruckendes Angebot an auserlesenen Weinen. Auch für Ihre Jubiläumsfeste, Weihnachtsfeiern, Kundenanlässe, Firmenevents, Traueressen, Konfirmationen, Geburtstage empfehlen wir uns gerne. Ihren Anlass machen wir zu einem Erlebnis und verwöhnen Sie zusammen mit Ihren Gästen in unserem schönen Ambiente mit einem Menu ganz nach Ihren Wünschen.

Besuchen Sie unsere Website [www.restaurant-blume-sg.ch](http://www.restaurant-blume-sg.ch). Reservationen helfen uns in der Planung sehr, gerne entweder via Mail [info@restaurant-blume-sg.ch](mailto:info@restaurant-blume-sg.ch) oder per Telefon 071 245 19 10.

### Ausgezeichnetes Fischrestaurant

Wir freuen uns, dass wir auch dieses Jahr von der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» ausgezeichnet wurden und nach wie vor zum Kreis der auserlesenen Fischrestaurants gehören. Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Sie.

#### Blume, St.Gallen

Brauerstrasse 27  
9000 St.Gallen  
+41 71 245 19 10  
[www.restaurant-blume-sg.ch](http://www.restaurant-blume-sg.ch)  
[info@restaurant-blume-sg.ch](mailto:info@restaurant-blume-sg.ch)

#### Öffnungszeiten

Mo-Fr: 11.00-14.00 und  
17.00-23.00 Uhr  
Samstag: 9.00-14.00 und  
17.00-23.00 Uhr  
Sonntag geschlossen



## RESTAURANT CORSO, ST.GALLEN SG

15 GaultMillau-Punkte

# ALPINE KULINARIK



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

In diesem Jahr feiert das Restaurant Corso stolz sein 5-jähriges Bestehen. Gut zu wissen: Die Räumlichkeiten mit Platz für 20 bis 160 Personen können ebenfalls für Anlässe aller Art gebucht werden.

#### Corso

Brühlgasse 37  
9000 St.Gallen  
+41 71 511 32 36  
[info@restaurant-corso.ch](mailto:info@restaurant-corso.ch)  
[www.restaurant-corso.ch](http://www.restaurant-corso.ch)

#### Öffnungszeiten

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





# (FAST) ALLES IST NEU IM JÄGERHOF



Im St.Galler Restaurant Jägerhof ist seit der Sommerpause alles neu – bis auf die Küche. Agron Lleshi und sein Team freuen sich, im renovierten Restaurant ihre Gäste mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern begrüßen zu dürfen.

Der Jägerhof ist innen und aussen aufgeblüht, verjüngt und rundum renoviert. Man darf gespannt sein, wie es sich unter wilden Blumenschönheiten, entworfen vom St.Galler Textildesigner Martin Leuthold, speist.

Neben den Jägerhof-Klassikern warten wie immer neue Kreationen darauf, entdeckt zu werden. Bei gutem Wetter decken Gastgeber Agron Lleshi und sein Team gerne auch draussen ein.

**St.Gallens Gute-Laune-Gourmettempel**  
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». So erstaunt es nicht, dass GaultMillau ihn auch für 2024 mit 17 Hauben empfiehlt.

Lleshi steht für eine feine, schmackhafte, saisonale Küche mit mediterranem und Schweizer Einschlag. Der 38-Jährige hat einen rasanten Aufstieg hingelegt, nachdem er 2016 den Jägerhof übernommen hatte. Schlag auf Schlag folgten der 15., 16. und 17. Punkt sowie der erste Michelin-Stern.

Im eleganten Restaurant an der Brühlbleichstrasse 11 wird man von einem aufmerksamen Serviceteam umsorgt – und auch die Weinberatung kann sich sehen lassen. Kurzum: ein Haus, in dem man sich wohlfühlen kann, wo feine Küche auf schöne Weine und eine grosse Portion Engagement trifft.

Der Jägerhof empfiehlt sich auch für Business-Meetings, Geschäftsessen mit der Firma und Weihnachtsessen mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern. Lassen Sie sich von Gastgeber Agron Lleshi unverbindlich beraten.

Willkommen im Jägerhof.

**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



## STADRESTAURANT SWAN21, WIL SG

12 GaultMillau-Punkte

# CASUAL FINE DINING



Saisonale Zutaten, nachhaltiger Umgang und moderne Zubereitung zeichnen die Küche des Stadrestaurant swan21 aus. Die prämierte Weinauswahl rundet das kulinarische Angebot ab. Ob Business Lunch oder romantisches Dinner. Bei gediegenem Ambiente am Cheminée oder im beliebten Wintergarten lässt man es sich gut gehen. 365 Tage im Jahr.

Im dazugehörigen Schwanensaal lassen sich Anlässe jeglicher Art bis zu 100 Personen durchführen. Im Sommer lädt das Boulevard-Café in der Einkaufsstrasse während einem Stadtbummel zum Verweilen ein.

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

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

**Öffnungszeiten**  
Täglich und durchgehend  
geöffnet  
Küchenzeiten: 11.30–13.30  
und 17.30–21.30 Uhr



## ZUNFTHAUS ZUM LÖWEN, SARGANS SG

14 GaultMillau-Punkte

# TRADITIONELL. GEMÜTLICH. AUTHENTISCH.



Wir möchten Ihnen eine junge und moderne Art der Gastronomie bieten, ohne die traditionellen Werte zu vergessen. Im alten Städtli von Sargans bieten wir Ihnen eine herzhaft 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/Montag Ruhetag





# BAD HORN HOTEL & SPA – NÄHER AM SEE GEHT NICHT!



Unmittelbar am Schweizer Bodenseeufer – 15 Autominuten von St.Gallen entfernt – liegt das Bad Horn Hotel & Spa. Maritimes Flair gepaart mit hochstehenden kulinarischen Köstlichkeiten und einem umfassenden Wellbeing Angebot erwarten Gäste im 4-Sterne-Superior-Hotel.

## **Fine Dining Restaurant «Wave»**

Grosszügig, anmutig und im passenden maritimen Look präsentiert sich das Restaurant als Genuss- und Wohlfühlort mit GaultMillau-Niveau. Klassiker wie das Filetieren, Tranchieren und Flammbieren direkt vor dem Gast zählen zu den Schwerpunkten des Restaurant-Konzepts. Eine enge Zusammenarbeit mit Schweizer Lieferanten sowie teilweise regionalen Erzeugern garantieren möglichst kurze Transportwege. Unsere Brasserie «Wave à Midi» eignet sich für einen kurzen, leichten Mittagslunch, bewahrt jedoch den exzellenten Charakter der Wave-Küche und den gehobenen Service.

## **Mittelmeerfeeling ganz nah**

Fühlen Sie sich im Restaurant «Al Porto» zu jeder Jahreszeit wie am Meer! Mittags wie abends wählen Sie «à la carte» aus einem feinen mediterranen Speiseangebot; kleine Köstlichkeiten für zwischendurch sowie verführerische Süssspeisen sind am Nachmittag im Angebot.



## **Smaragd Spa mit direktem Seezugang**

Tauchen Sie ein in die vielfältige Wellnesslandschaft der 1500 Quadratmeter grossen Spa-Anlage. Pool, Saunen, Dampfbäder, Salztherme, Hamam, Eisdusche und ein exklusives Angebot an Behandlungen und Anwendungen lassen keine Wünsche offen. Im Sommer wie im Winter bietet der direkte Bodenseezugang die Möglichkeit zum Abtauchen – besonders nach einem Saunagang gibt es wohl keine schönere Art der Abkühlung.

## **Cruising mit der Motoryacht «Emily»**

Zweifellos zum besonderen Merkmal des Bad Horn Hotel & Spa zählt die hoteleige-

ne Motoryacht «Emily». Sie wurde einer alten Flussyacht nachgebaut und bietet für private oder öffentliche Anlässe ein Cruising-Erlebnis der Extraklasse. Jährlich finden verschiedene Events mit der «Emily» statt, wie etwa das Package zu den Bregenzer Festspielen oder die Lindauer Hafenweihnacht statt.

## **Bad Horn Hotel & Spa\*\*\*\***

**Bernadette & Stephan Hinny**

Seestrasse 36, 9326 Horn

+41 71 844 51 51

info@badhorn.ch

www.badhorn.ch

## **Öffnungszeiten**

**Hotel und Smaragd Spa**  
täglich geöffnet.

**Restaurant «Wave» Montag**  
und Dienstag geschlossen.

**Restaurant «Al Porto & Giardino»** täglich geöffnet.



## Toskanische Weinkultur

Wir vertreten sie oft schon seit über 30 Jahren:

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



Castellare



Fontodi



Monastero



Montevertine



Castello dei Rampolla



San Giusto a Rentennano



Vecchie Terre di Montefili



Tenuta di Ghizzano



Le Macchiole



Petra



Rocca di Frassinello



Terenzi



Prima Pietra



Mastrojanni



Poggio Antico



Il Poggione



Mormoraia



Avignonesi



Lombardo



Poliziano



Il Borro





PORSCHE



# NEUER ANTRIEB. GLEICHER DRIVE.

Der neue vollelektrische Macan.

Jetzt bei uns.

**Porsche Zentrum St. Gallen**  
City Sportscar St. Gallen AG  
Zürcher Strasse 511  
9015 St. Gallen  
+41 71 244 54 40  
porsche-stgallen.ch

Macan 4 (WLTP): Stromverbrauch kombiniert (WLTP)\*: 21,1 – 17,9 kWh/100 km, Reichweite kombiniert (WLTP)\*: 516 – 612 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert (WLTP)\*: 0 g/km, Effizienzklasse (WLTP)\*: B