



Die kulinarische Sonne geht auf: regio-wochen noch bis am 26. September

Regionalität ist ein abstrakter Begriff. Er bekommt erst Bedeutung und Wert durch Erlebnisse, Begegnungen und Produkte, die überzeugen. CULINARIUM baut diese Brücke zwischen Theorie und Alltag mit den regio.wochen. Sie funktionieren dank der vielen "coolen" Teilnehmer. Wir stellen hier drei von 58 näher vor.

Ein Spätsommertag dämmt herauf. Im ersten Tageslicht schimmert das Wasser wie flüssiges Silber. Bernhard Zahner holt seine Netze ein mitten auf dem Zürich-Obersee. Als die ersten Sonnenstrahlen hinter dem Säntis hervorblinzeln, hält Bernhard einen Moment inne und geniesst die Stimmung andächtig. Für ihn haben diese einzigartigen Momente auf dem See ihren Zauber bis heute behalten. Sie machen die Fischerei, die lange Arbeitszeiten und harte körperliche Arbeit bei jedem Wetter bedeutet, zu einem aussergewöhnlichen Job. Genauer betrachtet ist er viel mehr als ein Job: Er ist eine Berufung. Diese Einsicht gilt für die meisten Teilnehmenden der regio.wochen. Sie haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht, oft gegen Widerstände und mit finanziellem Risiko. Doch Themen wie Regionalität, Nachhaltigkeit oder ganz allgemein Herzblut und Sinnhaftigkeit sind für sie lebenswichtig.

Zahner Fischhandel, Gommiswald

Für Bernhard Zahner ist nachhaltiges Handeln zentral: "Natürlich kann man kurzfristig mehr verdienen, wenn man kompromisslos optimiert, aber dann dürfte ich zum Beispiel nicht mehr auf den See hinausfahren und nur noch Importware verkaufen. Ich will aber, dass regionale Produkte, in meinem Fall also Fisch aus unseren Seen, eine Zukunft haben. Das ist wichtig, und das liegt mir am Herzen!" Doch Idealismus und gute regionale Produkte allein reichen nicht. Bernhard erklärt: „Wer heute mit Fischen noch Geld verdienen oder sogar Arbeitsplätze schaffen will, muss unbedingt diversifizieren, und er

muss ein Gespür haben für die Bedürfnisse der Kunden.“ Bernhard setzt diese Einsichten konsequent um, zum Beispiel mit regionalen Fischknusperli. Wer dieses Engagement für die Region spüren und geniessen will, besucht den Laden in Gommiswald oder einen der sechs Frisch-Fisch-Verkaufswagen, die in der ganzen Ostschweiz unterwegs sind: frisch-fisch.ch



Restaurant-Käserei Berghof, Ganterschwil Eine Aussicht wie aus dem Kalender, grüne Wiesen, Kühe, die bis ans Restaurant zum Gras kommen – mit dem «Berghof» hat sich ein Traum von Vreni und Melch Schoch erfüllt. In naturnaher Umgebung dürfen sie mit ihrer Tochter Karin leben, führen ein beliebtes Restaurant und eine Bio-Käserei. Oft kommen die Gäste mit Reisebussen von weither, um den Ausblick zu bewundern und die Käsegerichte zu geniessen. Dass Fondue und Raclette sowie Cordon bleu auf der Speisekarte stehen, erstaunt nicht. Doch Vreni Schoch, die das

Restaurant leitet, lässt sich immer wieder Neues einfallen. Beliebt – und dies nicht nur bei Vegetariern – sind etwa das Käseschnitzel oder die Käsekugeln, serviert mit Salaten.

«Ich sehe zwar traditionell aus», sagt Melch Schoch, der Tracht trägt. «Aber im 'Grind', da bin ich innovativ.» Vreni Schoch trägt zwar nicht Tracht, weiss aber, wie wichtig

das Traditionelle ist. Und findet Wege, wie es noch mehr Freude macht. «Lange servierten nur wir zum Wurst-Käse-Salat auch Pommes frites. Mittlerweile wird das auch von anderen Restaurants in der Region angeboten», schmunzelt sie. Beliebt ist auch der «Chäser Zmorge», den die Schochs sonntags servieren. Hier bringt das Ehepaar perfekt auf den Punkt, was ihr Betrieb bietet: Urchige Einrichtung, viel feinen Käse, gute Küche und eine traumhafte Aussicht aufs Toggenburg. Reservation auf 071 983 15 72 oder auf berghof-ag.ch

BioHof Mädertal, Gossau

Wer eine Idee haben möchte, wie die Landwirtschaft der Zukunft in der Schweiz aussehen könnte, für den lohnt sich ein Besuch auf dem BioHof im Mädertal bei Gossau. Als Markus Bernhardsgrütter den Hof von seinen Eltern übernahm, machte er sich intensiv Gedanken über die zukünftige Bewirtschaftung der 21 Hektaren. Ihn reizt es, möglichst nachhaltig und mit Rücksicht auf die Ökologie zu arbeiten und damit erfolgreich zu sein. Oder in seinen Worten: "Wir sind nur relativ kurze Zeit auf dieser schönen Welt. In dieser Zeit will ich etwas Gutes und Sinnvolles machen." Seit 2020 stellt er den Betrieb um auf Bio und darüber hinaus auf einen rücksichtsvolleren Umgang mit dem Boden. Markus ist begeistert von den Ideen der regenerativen Landwirtschaft.

Nicht nur in Bezug auf die Produktion denkt er innovativ, auch bei der Vermarktung setzt er auf Eigenständigkeit. Mit seiner Frau Sonja hat er eine Partnerin, die

seine Lust auf neue Ideen und Lösungen unterstützt. Die stilbewusste Oberstufen-Lehrerin hat zum Beispiel ein Bijou aus dem Hofladen gemacht. Dieser bietet abhängig von der Saison frisches Gemüse, Obst, und diverse hausgemachte Spezialitäten, aber auch Regionalprodukte wie die Öle der St. Galler Saatzucht.

Eine Erfolgsgeschichte ist die SaisonBox, ein Wochen-Abo für Gemüse und Obst aus der Region. Zehn Betriebe vom Werdenberg bis ins Berner Seeland nutzen die professionelle Software-Lösung bereits, die Markus Bernhardsgrütter entwickelt hat, um den administrativen Aufwand enorm zu reduzieren. saisonbox.ch

regio-wochen 2021: Die Chance nutzen bis am 26. September

Das sind drei Beispiele der 58 Unternehmen und Institutionen, die die Bühne der regio.wochen 2021 nutzen. Die ganze Vielfalt findet man auf culinarium.ch in der Rubrik ERLEBEN:



Im Schaufenster

Metzgerei Schär – St. Gallen
Rorschacherstrasse 114, 9000 St. Gallen
058 571 58 58
schaer-metzgerei.ch

NÄHER BEI DIR.

Landbier
Schwizengarten

CULINARIUM
regio•garantie

Schweiz, Natürlich.

«Unsere Qualität hat Tradition»

Metzgerei Schmid
www.metzgereischmid.ch

St. Jakobstr. 48, St. Gallen 071 244 81 32
Bahnhof Gleis 1, St. Gallen 071 280 18 81
Obere Bahnhofstr., Wil 071 911 32 50
Toggenburgerstr. 55, Wil 071 912 29 20

Schweiz, Natürlich.

MEHR VON DER STANGE?

JA

Jetzt wählen. Im Laden:

Appenzeller Pantli

UNSER SÄNTIS BERGKÄSE! EIN STÜCK NATUR AUS DEM APPENZELLERLAND.

www.bergkaeserei.ch



18. September: St. Gallen tischt auf

Von 11 bis 14 Uhr wird beim Vadian-Denkmal ein Festessen aus Überschüssen aufgetischt - gemeinsam mit dem Kochkollektiv und vielen lokalen Akteur:innen.

"St.Gallen tischt auf" wird mehr als 400 Passantinnen und Passanten mit einem Menü aus Überschüssen und unverkäuflichen Lebensmitteln verwöhnen. Es gibt keinen festen Preis, man zahlt so viel, wie einem das Essen und das Erlebnis wert sind. Zum Anlass gehört auch ein Infostand (bis 15 Uhr) mit lokalen Foodsaver:innen, schliesslich soll das Bewusstsein für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln auch nach diesem Samstag weiterleben. Eine gute Gelegenheit, Menschen zu treffen, die sich in St. Gallen täglich gegen Food Waste einsetzen. Mehr Info auf foodwaste.ch



17. September: Schnippeldisco!

Für das Festessen aus Überschüssen, das anlässlich des Food-Waste-Events "St. Gallen tischt auf" am 18. September serviert wird, gibt es viel Gemüse zu verarbeiten. Das geht auch genussvoll und gemeinsam! Ab 17 Uhr trifft man sich mit dem Kochkollektiv im Waaghaus, um rund 100 Kilogramm absolut geniessbares Ausschuss-Gemüse für die Küche vorzubereiten.

Die so genannte Schnippeldisco dient nebst dem "mise en place" für den Samstag dazu, sich mit Leuten und Organisationen zu vernetzen, denen die Vermeidung von Food Waste ein Anliegen ist.

Das Programm klingt spannend: 17:00: Gemeinsames Schnippeln zu guter Musik

18:30: Test-Abendessen

19:30: Improtheater zum Thema Foodsaving mit tiltanic!

Anmeldung als Gast oder Helfer unter info@foodwaste.ch



Chäas-Welt Toggenburg Kulinarischer Spätsommer im Toggenburg

Der Spätsommer im Toggenburg wird kulinarisch! Vom 4. bis 26. September locken die Mitglieder der ChäasWelt Toggenburg mit genussvollen Angeboten. Ob ein Raclette-Plausch mit Toggenburger Raclette im Hirschen Wildhaus, Fleisch vom heissen Stein im Gasthaus Löwen Hemberg, eine gemütliche Kutschenfahrt mit wärschaften Fleisch- und Chäasplättli, herbstliche Genüsse in Stump's Alpenrose in Wildhaus oder ein Bäcker-Zmorge im Hörnli Hemberg - der kulinarische Spätsommer im Toggenburg ist vielfältig und hat für fast jeden Geschmack etwas zu bieten.

Mehr über die Ziele von Chäaswelt und alle aktuellen Erlebnisangebote findet man auf chaeswelt.ch

St. G(Aller) Weinerlebnis ab 28. Oktober

Das Haus des St. Galler Weins ist ein Ort, wo man seinen Horizont als Genussmensch stilvoll erweitern kann. Mehr als 80 Weine von 18 Winzern aus allen Weinregionen des Kantons lassen sich hier "unter einem Dach" degustieren und vergleichen. Regel-



mässig fachkundig begleitet von den Produzenten persönlich.

Das Haus des Weins geht einen Schritt weiter und bietet eine Genussfortbildung rund um die feinen Tropfen an. Mit dem Bernercker Felix Indermaur hat man dafür den idealen Gastgeber gefunden. Der erfahrene Winzer verfügt über ausserordentlich feine Sinne, ein enormes weinkundliches und kulinarisches Wissen sowie grosses Erzähl-talent. Im Kurs *St. G(Aller) Weinerlebnis* wird er an vier Abenden sein Wissen über

Wein vermitteln und so den Teilnehmenden zu mehr Genuss beim Weintrinken verhelfen. Das ist bei Felix Indermaur mit viel Interaktion und neuen Sinneserfahrungen verbunden. Dazu gehören ein Test des persönlichen Geschmackssinns, ein Aro-

ma-Parcour sowie diverse Degustationen. Ein Fokus liegt auf dem Thema Food Pairing, also welche Weine harmonisieren mit welchen Aromen? Auch dazu wird viel probiert und gestaunt werden!

Die Kurse beginnen um 19 Uhr, dauern 2,5 Stunden und kosten 280 Franken für vier Abende. Die Daten sind 28.10./4.11./18.11. und 25.11. Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen beschränkt, deshalb wird eine frühe Reservation empfohlen. Alles Weitere auf hausdesweins.sg.ch

Königliches Herbstmenü in der Seeburg

Marc Wöhrle und sein Team im *Restaurant Schloss Seeburg* in Kreuzlingen, die den Titel CULINARIUM-König 2021 in der Kategorie Gastronomie gewonnen haben, sind glücklich, dass Sie ihr von Corona überschattetes Königsjahr zumindest teilweise mit ihren Gästen teilen können. Ein erster Höhepunkt war der grosse Regionalmarkt im Seeburg-Park. Im Sommer konnte man wieder gediegen auf der wunderschönen Terrasse mit Seeblick tafeln, und nun darf man auch auf einen genussvollen Herbst hoffen. Für die CULINARIUM regio-wochen hat Chef Marc Wöhrle ein Herbst-Menü mit seiner unverkennbaren Hand-

schrift ersonnen. Auftakt ist ein Herbstsalat mit Chicorino und Baumnüssen an einem Birnendressing. Als Hauptgang wird ein Lachsforellenfilet vom Kundelfinger Hof serviert. Verfeinert mit Speckschaum und begleitet von Wirsing und einem Dreierlei vom Blumenkohl. Zum Dessert lockt eine Crème von der Bernrain-Schokolade mit Zweierlei von der Birne, einmal aromatisch beschwipst und einmal als Sorbet. Als Begleitung liegt im grossen Weinkeller der Seeburg eine beeindruckende Auswahl von regionalen Weinen bereit.

Information und Reservation auf 071 688 40 40 oder schloss-seeburg.ch



Geschmackvolle Premiere: Die erste Siedwurst-Woche findet vom 13. bis 19. September statt

Die Appenzeller Siedwurst IGP gehört zu den bekanntesten geografisch geschützten Regionalprodukten der Schweiz und ist ein genussvoller Teil der Appenzeller Kultur. Sie wird traditionell serviert an wichtigen Anlässen wie der Landsgemeinde und an Familienfesten.

In die Siedwurst kommen Schweizer Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck. Daraus entsteht im Blitz oder Cutter ein feines helles Brät, das gewürzt wird mit Pfeffer, Salz und Knoblauch. Unverzichtbar für den unverkennbaren Geschmack der Siedwurst ist der Kümmel.

Vom 13. bis 18. September findet zum ersten Mal die Appenzeller Siedwurst-Woche statt. Die Idee ist einfach und schön. Wer während dieser Woche bei einer von 13 Metzgereien der Sortenorganisation vier Appenzeller Siedwürste IGP kauft, erhält dazu gratis eine Packung Hörnli (appenzellerisch: Mageroone) aus Schweizer Produktion. Damit hat man schon fast alles im Einkaufskorb, um das klassische Siedwurst-Rezept zuzubereiten.

Für «Södwocht, Chäsmageroone ond Öpfelmues» braucht es noch Appenzeller Käse, Rahm, Butter und Zwiebeln sowie Äpfel und Apfelsaft. Daraus kann man mit wenig Aufwand ein wunderbar aro-

matisches und vor allem regionales Gericht zaubern.

Das Rezept und alle teilnehmenden Metzgereien zwischen Urnäsch und Walzenhausen findet man auf appenzellerfleischspezialitaeten.ch

Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Appenzeller Siedwurst IGP, Appenzeller Pantli IGP und Appenzeller Mostbröckli IGP wurden 2018 vom Bundesamt für Landwirtschaft ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geografischer Herkunft aufgenommen und dürfen das Markenzeichen IGP (Indication géographique protégée) tragen.

Der Ursprung der drei weit über die Ostschweiz hinaus bekannten Appenzeller Spezialitäten reicht ins frühe 19. Jahrhundert zurück. Rund um den Alpstein entwickelte sich damals dank exzellentem Rohmaterial und hervorragendem Handwerk eine Hochburg der Fleischverarbeitung.

Professionelle Organisation

Bedingung für den geografischen Schutz eines Regionalprodukts ist eine Sortenorganisation. Im Fall von Siedwurst, Pantli und Mostbröckli ist das die Sortenorgani-

sation Appenzeller Fleischspezialitäten IGP. Sie vertritt die Interessen aller Betriebe, welche die Bedingungen für die Produktion der drei Spezialitäten erfüllen. Sie organisiert die Zertifizierung und garantiert für die Einhaltung des anspruchsvollen Reglements. Aktuell hat die Sortenor-

ganisation 18 Mitglieder aus den Kantonen Appenzell Auser Rhoden, Appenzell Inner Rhoden und St. Gallen. In der Sortenkommission sitzen fünf Vertreter von Mitgliederbetrieben. Die Geschäftsführung wurde dem Trägerverein Culinarium anvertraut.



IGP-Gastrowochen – Geschützte Schweizer Fleischspezialitäten kennenlernen



Vom 18. September bis am 3. Oktober bringen regional engagierte Gastronomen ihren Gästen das kulinarische Erbe der Schweiz näher. Während den IGP-Gastrowochen bieten die teilnehmenden Restaurants, Gasthäuser und Hotels auf ihren Menükarten mindestens drei IGP-Spezialitäten und als harmonische Begleitung zwei Schweizer Weine an.

Im Fokus der IGP-Gastrowochen stehen traditionelle Schweizer Fleischspezialitäten, die mit dem Qualitätszeichen IGP ausgezeichnet sind. Es garantiert die Schweizer Herkunft der Rohstoffe und schützt die Tradition sowie das wertvolle Know-how in den Ursprungsregionen der Spezialitäten. Aktuell geniessen in unserem Land 14 Fleischspezialitäten den Schutz durch eine IGP. Die meisten sind weit über ihre Heimat hinaus bekannt und beliebt wie z.B. die St. Galler Bratwurst IGP, die Berner Zungenwurst IGP, die Waadtländer Saucisson IGP oder das Walliser Trockenfleisch IGP. Jedes einzelne ist ein einzigartiges Produkt mit einer langen, spannenden Geschichte und kultureller Bedeutung in seiner Region. Die IGP-Gastrowochen sind eine gute Gelegenheit, diese kulinarische Vielfalt besser kennenzulernen.

IGP-Gastronomen finden

Auf der Seite igpgastrowochen.ch findet man eine Schweizer Karte mit allen 132 Betrieben, die teilnehmen. Das Angebot lässt sich auch ausgehend vom Wohn- oder Wunschort filtern und online reservieren.

Was bedeutet IGP?

IGP ist die Abkürzung für den französischen Begriff *indication géographique protégée*, auf Deutsch geschützte geografische Angabe. Eine IGP steht für traditionelle Produkte, die in einem klar abgegrenzten Herkunftsgebiet erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden. Die Rohstoffe dafür dürfen im Unterschied zur strengeren Variante AOP (*appellation d'origine protégée*) auch aus anderen Regionen der Schweiz stammen. Das Kuhfleisch für das Appenzeller Mostbröckli IGP stammt also nicht zwingend aus dem Alpsteingebiet, aber in jedem Fall aus der Schweiz. Die Erklärung dafür ist nicht fehlender Wille, sondern fehlender Rohstoff. Ohne diese Möglichkeit liesse sich die heutige Nachfrage bei den meisten Produkten nicht einmal in der Region selbst decken.

Mehr Information und viel kulinarisches Wissen findet man auf aop-igp.ch