



  
**CULINARIUM**  
 regio.garantie

**DIE SEITE für Regionalgeniesser**



Foto: Archiv

## Das Rheintal isst besser!

**Die Produzenten und Gastronomen im St. Galler Rheintal werden von Jahr zu Jahr selbstbewusster. Die Culinarischen Rheintaler Wochen vom 19. Mai bis zum 10. Juni sind das ideale Schaufenster, um die Vielfalt der erstklassigen Produkte und hervorragenden Regionalgastronomen zu entdecken.**

Der junge Sommer vor der Tür, und auf den Äckern, Wiesen und Feldern passiert einmal mehr ein Wunder: Es spriesst, blüht und reift, soweit das Auge reicht. Selten wird es einem bewusster als jetzt: Das Rheintal ist ein paradiesischer Garten für Feinschmecker.

Nicht nur die berühmten Spargeln gedeihen hervorragend in den fruchtbaren Sandböden des weiten Flusstals, sondern auch Rüebli, Spinat, Frühkartoffeln, Broccoli, Fenchel, Gurken und eine Fülle von Blattsalaten.

Ende Mai können in den meisten Jahren auch die ersten einheimischen Erdbeeren geerntet werden. Das milde Föhnklima macht es möglich. Spürbar profitiert von

diesen vorteilhaften Bedingungen auch der Rheintaler Wein, der mittlerweile auch weiter im Westen, in Zürich, Basel und Bern gern getrunken wird.

### Auf dem Silbertablett

Für alle, die den kulinarischen Reichtum vor der Haustür nach Herzenslust auskosten wollen, sind die *Culinarischen Rheintaler Wochen* eine ideale Gelegenheit.

Der Trägerverein CULINARIUM serviert Ihnen mehr als zwanzig Betriebe auf dem Silbertablett, die mit Begeisterung auf Regionalität setzen. 2018 machen zahlreiche Gemüseproduzenten, Beerenaubauern, Hofläden und Delikatessenge-

schäfte sowie ein Metzger mit. Bei diesen ausgesuchten Adressen bekommen Sie alles, um zuhause zusammen mit Familie und Freunden die Köstlichkeiten der Region zu geniessen.

### Regionale Gastronomie im Chancental

Wer sich lieber verwöhnen lässt und Lust hat auf frische gastronomische Erlebnisse, auf den warten ein Dutzend Restaurants zwischen Altenrhein und Oberriet. Sie bieten Ihnen exklusive Gerichte oder ganze Mehrgang-Menüs an, in denen die Vielfalt und der Geschmack der Rheintaler Produkte zelebriert werden. Dazu sollten Sie unbedingt einen der feinen heimischen Tropfen probieren.

Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt  
 9001 St. Gallen  
 071 227 69 00  
 www.tagblatt.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 25'700  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 36  
 Fläche: 183'738 mm<sup>2</sup>

ostschweiz.ch



UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537  
 Themen-Nr.: 540.005

Referenz: 69505788  
 Ausschnitt Seite: 2/7

## Regionale Küche entdecken

Dem regionalen Genuss gehört die Zukunft in der Ostschweiz. Je weiter und gleichzeitig enger unsere Welt wird, desto mehr wächst auch das Bedürfnis nach persönlichem Bezug und gerechtfertigtem Vertrauen. Ganz besonders bei den Lebensthemen Essen und Trinken! Regionalität und Saisonalität gehören zu den wichtigsten kulinarischen Trends. Beides lässt sich während der Rheintaler Wochen genussvoll erfahren.

## Die CULINARIUM-Idee

Der Trägerverein CULINARIUM hat das Ziel, Einheimische und Gäste für regionale Produkte aus der Ostschweiz und lokale Gerichte zu begeistern. Die Marke CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel, hinter dem aktuell über 500 Produzenten und Gastronomen stehen, welche zusammen mehr als 2000 regionale Produkte und Spezialitäten herstellen und anbieten.

## Wofür wir uns einsetzen

Wer sich im Laden oder im Restaurant für CULINARIUM-Produkte entscheidet, dem garantiert unsere gelbe Krone:

- hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region
- gesicherte Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region
- kurze Transportwege mit allen Vorteilen für Frische, Qualität und Genuss
- unabhängige Kontrollen und Produktzertifizierung
- dass mindestens 80 Prozent der Zutaten aus der Region stammen.

## Und was bedeutet das ?

Alle Betriebe mit Krönchen sind Mitglieder des Trägervereins CULINARIUM. Mehr über unsere Ziele, unsere Philosophie sowie unser tägliches Engagement für genussvolle Regionalität in der Ostschweiz finden Sie auf [culinarium.ch](http://culinarium.ch)

## 28 Rheintaler Genussadressen

### Auswärts essen

#### Restaurant Jägerhaus

9423 Altenrhein, 071 855 17 77  
[jaegerhaus-altenrhein.ch](http://jaegerhaus-altenrhein.ch)

#### Hotel Hecht

9424 Rheineck, 071 888 29 25  
[hotelhecht-rheineck.ch](http://hotelhecht-rheineck.ch)

#### Restaurant Rössli

9430 St. Margrethen, 071 744 80 98  
[roessli-romenschwanden.ch](http://roessli-romenschwanden.ch)

#### Restaurant Maienhalde

9442 Berneck, 071 744 13 62  
[maienhalde.ch](http://maienhalde.ch)

#### Restaurant Hecht

9443 Widnau, 071 722 24 91  
[hecht-widnau.ch](http://hecht-widnau.ch)

#### Landgasthof Rössli

9444 Diepoldsau, 071 733 11 63  
[roessli-diepoldsau.ch](http://roessli-diepoldsau.ch)

#### Restaurant Traube

9445 Rebstein, 071 777 11 90  
[traube-rebstein.ch](http://traube-rebstein.ch)

#### Restaurant Frauenhof

9450 Altstätten, 071 755 16 37  
[restaurant-frauenhof.ch](http://restaurant-frauenhof.ch)

#### Restaurant Rathaus

9450 Altstätten, 071 755 00 12  
[rathaus-restaurant.ch](http://rathaus-restaurant.ch)

#### Restaurant Tübli

9450 Altstätten, 071 599 21 41  
[restaurant-tuebli.ch](http://restaurant-tuebli.ch)

#### Landgasthof Hölzlisberg

9453 Eichberg, 071 755 38 38  
[landgasthof-hoelzlisberg.ch](http://landgasthof-hoelzlisberg.ch)

#### Speiserestaurant Adler

9463 Oberriet, 071 761 11 48  
[adler-oberriet.ch](http://adler-oberriet.ch)

### Hofläden & Regionalmetzger

#### Rohner's Hoflädeli

9436 Balgach, 071 722 39 57  
[rohners-hoflaedeli.ch](http://rohners-hoflaedeli.ch)

#### Rhyboot Wyden

9436 Balgach, 071 757 19 19  
[rhyboot.ch](http://rhyboot.ch)

#### Mosterei Kobelt

9437 Marbach, 071 777 12 20  
[mostereikobelt.ch](http://mostereikobelt.ch)

#### Metzgerei Küttel

9442 Berneck, 071 744 15 04  
[metzgerei-kuettel.ch](http://metzgerei-kuettel.ch)

#### Spargelhof Sieber

9444 Diepoldsau, 071 733 31 49

#### Fahrmaadhof

9444 Diepoldsau, 071 733 25 92  
[fahrmaadhof.ch](http://fahrmaadhof.ch)

#### Brauerei Sonnenbräu

9445 Rebstein, 071 755 88 00  
[sonnenbraeu.ch](http://sonnenbraeu.ch)

#### Segmüllers Genüsslichkeiten

9450 Altstätten, 071 775 81 11  
[segmuller-genuss.ch](http://segmuller-genuss.ch)

#### Ribelhof

9450 Lüchingen, 071 755 52 82  
[ribelhof.ch](http://ribelhof.ch)

### Fachgeschäfte

#### Sennhütte

9425 Thal, 071 888 29 53  
[sennhuetten-thal.ch](http://sennhuetten-thal.ch)

#### Caviezel Molkerei & Mosterei

9430 St. Margrethen, 071 744 13 87  
[molkicaviezel.ch](http://molkicaviezel.ch)

#### Go poschta Au

9434 Au, 071 744 24 24  
[goposchta.ch](http://goposchta.ch)

#### SPAR Supermarkt Dornacherhof

9435 Heerbrugg, 071 722 37 37  
[dornacherhof.ch](http://dornacherhof.ch)

#### Chäshütte

9436 Balgach, 071 720 02 02  
[chaeshuetten-balgach.ch](http://chaeshuetten-balgach.ch)

#### Go poschta Widnau

9443 Au, 071 722 21 91  
[goposchta.ch](http://goposchta.ch)

#### Chäsi Manser

9450 Altstätten, 071 755 17 53

Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt  
 9001 St. Gallen  
 071 227 69 00  
 www.tagblatt.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 25'700  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 36  
 Fläche: 183'738 mm<sup>2</sup>

ostschweiz.ch



UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537  
 Themen-Nr.: 540.005

Referenz: 69505788  
 Ausschnitt Seite: 3/7

**Kreativ!**



### Das pure Partyglück: Näf-Metzg Mosnang

Die Näf-Metzg in Mosnang ist bekannt für ihr reichhaltiges regionales Angebot und die kulinarische Beratung. Schweine und Rinder stammen von Betrieben aus dem Dorf, die Kälber vom Mosliger Hausberg Rachlis. Der Laden ist ein Paradies für Grillfans. Sie finden hier vielfältige Wurst- und Fleischspezialitäten und neu auch feine BBQ-Gewürze & -Saucen aus den USA. Beliebt für Feste und Events im Sommer sind die Rundum-Angebote, die Grill, Fleisch, Beilagen und Saucen bieten, wie Näf's Spiessliplausch oder das Grillbuffet mit Barbecue Smoker. Der hochprofessionelle Catering-Service bietet alles was das Herz begehrt bis hin zum Partyzelt mit Hamburgermaschine.

All die kreativen kulinarischen Dienstleistungen gibts auf [naef-metzg.ch](http://naef-metzg.ch)



### Neu: Appenzeller Ziegenrolle

#### Frischkäse von der Appenzeller Ziege

Der Molkerei- und Käsebetrieb der Familie Koch in Gonten ist mit seiner konsequenten Ausrichtung auf regionale Produkte aus Ziegenmilch seit Jahren erfolgreich in der Ostschweiz. Mit einem neuen Produkt versucht Appenzeller Ziegenprodukte nun auch über die Region hinaus bekannt zu werden.

Die neue Frischkäserolle aus der Milch der raren und gefährdeten Appenzeller Ziege ist ein einzigartiges Naturprodukt, mild im Geschmack und vielseitig einsetzbar in der Küche. Weitere Produkte aus der leichtverdaulichen und von Natur aus fettarmen Ziegenmilch umfassen verschiedene Weichkäse, teilweise mit Kräutern aromatisiert. Ein Schimmel- und ein Halbhartkäse sind in Entwicklung. Mehr über das spannende Unternehmen finden Regionalgeniesser auf [ziegenprodukte.ch](http://ziegenprodukte.ch)



## R ein-Genuss Regionales rund um die Uhr

Gemüseproduzent Gregor Segmüller aus Lüchingen, Landwirt Peter Eugster vom Gehrenhof in Lüchingen und Metzger Daniel Achermann aus Hinterforst realisieren gemeinsam einen Lebensmittelautomaten mit regionalen Produkten.

Unter dem Namen *Rhein-Genuss* findet man im gekühlten und täglich befüllten Automaten ab sofort saisonales Gemüse, Obst und Früchte sowie hausgemachte Tomatensauce und Konfitüre von Segmüller, frische Wachteleier und Ribelmalsprodukte (z.B. Ribelmals-Chips) vom Gehrenhof, Fleisch und Würste (z.B. Bierbratwurst oder Whisky-Pantli) von der Metzgerei Achermann, Süssmost und Eier vom Hei-

terhof in Eichberg, Käse und Milch von Hans Kurmann in Kriessern, Joghurt und Milchprodukte von der Käserei Bürki in Oberegg, Spargeln vom Schmitterhof in Diepoldsau, Äpfel (und bald Chriesi und Zwetschgen) von der Rheinobst Genossenschaft in Au, Salatsauce vom Restaurant Grüntal in Altstätten und diverse weitere Rheintaler Spezialitäten in erstklassiger Qualität.

Zum Start wird nur Barzahlung angeboten, aber schon im Juni ist auch das kontaktlose Überweisen mit Post-, EC- und Kreditkarte möglich. Falls sich das innovative Angebot bewährt, sind zusätzliche Standorte im Rheintal in Planung.



Das Rhein-Genuss-Team: Daniel Achermann, Peter Eugster und Gregor Segmüller



## Metzgerei Küttel – Erfolgreich mit Engagement

Die Metzgerei Küttel AG in Berneck besteht seit 1964 als handwerklicher Mittelbetrieb. Zusammen mit sechs Mitarbeitern und einem Lehrling ist für Maria und Werner Küttel das tägliche Ziel, ihre Kunden mit hochwertigen regionalen Produkten zu bedienen.

Jede Woche werden im hauseigenen Schlachtbetrieb Tiere aus der nahen Region nach den strengen Schweizer Tierenschutzvorschriften geschlachtet und fachmännisch verarbeitet. Mit viel Metzgerstolz und Sorgfalt entstehen in der eigenen Wursterei täglich feine Wurstspezialitäten. Regelmässig fließen neue Ideen in die Wurstproduktion ein. Das

innovative Fachgeschäft bietet daher im Verkaufsladen an der Neugass 14 ein vielfältiges Sortiment an Charcuterie- und Fleischdelikatessen an. In den vergangenen Jahren entstand in der Region zudem ein Netz von Wiederverkäufern, die täglich mit Fleisch- und Wurstwaren beliefert werden. So wird das Genusshandwerk der Metzgerei Küttel AG weit über die Dorfgrenzen hinaus genutzt und geschätzt.

Für verschiedene Anlässe, wie Versammlungen, Familienfeste und Events bis zu hundert Personen, bietet das Team rund um Werner Küttel einen leistungsfähigen Partyservice an. Anfahrt und Öffnungszeiten auf [metzgerei-kuettel.ch](http://metzgerei-kuettel.ch)





 ST. GALLER WEINSPITZEN

## Weingut Gonzen: Degustation im Berg Stein & Wein

Der Gonzen ist ein magischer Berg. Der Schatz, der in seinem Innern ruht, wurde schon vor Jahrhunderten entdeckt und genutzt. Bis 1966 wurde das eisenhaltige Erz abgebaut, seit 1983 gibt es Führungen durch einen Teil des über 90 Kilometer langen Systems aus Stollen, Gängen und Kavernen. Dieses unterirdische Labyrinth fasziniert die Menschen bis heute. Zum Eisenbergwerk Gonzen gehört auch ein Weingut. An den sonnigen Flanken und begünstigt vom milden Föhnklima

gedeihen die Reben hervorragend. Seit mehr als zwanzig Jahren bewirtschaften Stefan und Anita Hörner das Gut und produzieren hier St. Galler Spitzenweine. Die Führung Stein & Wein verbindet eine Besichtigung des grössten Schaubergwerks der Schweiz mit der Degustation der exzellenten Weine des Weinguts. Stimmungsvolles Lokal ist die 2017 eröffnete Barbara-Kaverne. Ebenfalls einen Besuch wert ist die neue Website: [weingut-gonzen.ch](http://weingut-gonzen.ch)



Anmeldung und Information zu Stein & Wein unter [www.bergwerk-gonzen.ch](http://www.bergwerk-gonzen.ch)



## Lokaler Gin aus St. Gallen Regionaler Geheimtipp für feine Sommerdrinks

Gin erlebt einen Boom. Die hippe Spirituose hat eine lange Geschichte, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Wacholder und andere Gewürze wurden in Alkohol eingelegt und der aromatische Auszug destilliert. Mit der Zeit wurde der Prozess verfeinert und Barkeeper haben Drinks mit vielen Facetten geschaffen.

Seit einiger Zeit beschäftigen sich auch innovative Schweizer Brenner mit dem Gin. Einer davon ist Bruno Eschmann aus Niederbüren. In der Sämtsblick-Destillerie in Niederbüren entsteht sein Local Gin: Natürlich wacholderbetont, mit Apfelschalen harmonisch unterlegt, verfeinert mit Zitrusnoten sowie Gewürzen und abgerundet mit Holunder und Kamille.

Das Ergebnis ist ein moderner, fruchtiger Gin. Doch der begeisterte Tüftler geht noch einen Schritt weiter. Seinen Local Gin verfeinert er mit Morellen-Kirschen aus seinem Obstgarten. Entstanden ist daraus der raffinierte Pink Gin. Gemixt mit Bitter Lemon – ein regionaler Geheimtipp mit internationalem Flair.

**Sämtsblick Destillerie,  
 Bruno Eschmann,  
 Geisberg,  
 9246 Niederbüren  
 071 422 23 20  
 saentsblick-destillerie.ch**



## Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt  
 9001 St. Gallen  
 071 227 69 00  
 www.tagblatt.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 25'700  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 36  
 Fläche: 183'738 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094537  
 Themen-Nr.: 540.005

Referenz: 69505788

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
St. Galler Tagblatt / St. Gallen-Gossau-Rorschach	Hauptausgabe	25'700
Appenzeller Zeitung	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	10'826
Der Rheintaler	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	8'422
Toggenburger Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'893
Wiler Zeitung / Wil-Uzwil-Flawil-Hinterthurgau	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	11'216
Werdenberger & Obertoggenburger	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'146
Thurgauer Zeitung	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	30'114
	Gesamtauflage	101'317