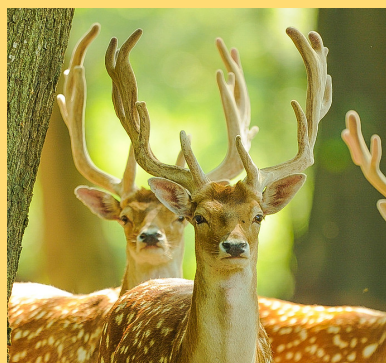


WILD!



Wild geniessen in Mosnang!

In der Krone Mosnang feiert man die Wildzeit als einen der Höhepunkte des kulinarischen Jahrs. Auf der bewusst regional geprägten Menükarte finden Geniesser neben einheimischem Wild (Reh von der Jagdgesellschaft Mosnang, Hirsch von der Damhirschkucht der Familie Böhi in Bütschwil) auch liebevoll zubereitete vegetarische Herbstgerichte, wo die klassischen Wildbeilagen (hausgemachte Spätzli, Gemüse & Früchte) zu unwiderstehlichen Hauptdarstellern werden.

Das vielseitige Weinangebot umfasst preisgekrönte St. Galler Winzer wie SchmidWetli aus Berneck oder Roman Rutishauser aus Thal.

Krone Mosnang
Unterdorf 20, 9607 Mosnang
071 983 28 47
www.kronemosnang.ch



Goldene Spätsommer- und Herbsttage im Hotel Schwanen in Wil

Beste Produktequalität, regionale Herkunft, ökologische Produktion und der bewusste Verzicht auf Lebensmittelzusatzstoffe – das sind in der Küche von Sven Ottiger nicht bloss wohlklingende Schlagwörter. Im Restaurant Swan21 des Dreistern-Hotels Schwanen wird konsequent so gekocht.

Während der Culinarischen Herbstwochen ist hier Wild aus der Region das Leitthema. Sven Ottiger hält sich dabei an die klassischen Rezepte – stilsicher und mit wunderbarem Gespür für intensive Aromen. Auf der Saisonkarte findet man Köstlichkeiten wie Wild-Consommée, Hirschcarpaccio, tranchierten Rehrücken, aber auch vegetarische Menüs, bei denen Pilze, Gemüse und Früchte für herbstlichen Hochgenuss sorgen.

Hotel Schwanen
Unterdorf 20, 9500 Wil
071 913 05 10
www.hotel-schwanen.ch

PORTRAIT

SONNENBRÄU – 125 JAHRE BIER AUS REBSTEIN

Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit der traditionsreichen Rheintaler Brauerei war ein wichtiger Meilenstein für CULINARIUM. Ein Produkt wie Ribelgold ist ein rundum überzeugendes Argument für regionalen Biergenuss.

1891 begann die bewegte Geschichte von Sonnenbräu. Eduard Graf kaufte seinem Freund und Militärkameraden Johannes Rohrer von der Brauerei Rohrer in Buchs eine alte Brauereieinrichtung ab. Diese erste Ausstattung war mehr als bescheiden. Doch das machte der begeisterte Jungunternehmer mit Talent und viel Leidenschaft wett. Die Leute liebten sein Bier, und es dauerte nicht lange, bis auch die Wirtschaften in der Umgebung bei ihm bestellten, weil ihre Gäste danach verlangten.

Das Sonnenbräu-Geheimnis

Eduard Graf und alle seine Nachkommen betrieben die Brauerei mit viel Herzblut. Trotz fehlender Geldmittel im Betrieb, Armut in der Bevölkerung und Knappheit an Rohstoffen, besonders während der beiden Weltkriege, schafften es die geschickten Unternehmer aus Rebstein immer irgendwie den Betrieb weiterzuführen und voran zu treiben. Auch nach 125 Jahren wird die Brauerei Sonnenbräu immer noch von der

Gründerfamilie Graf geführt. Diese Tradition verpflichtet, und so setzt auch die fünfte Generation mit Geschäftsführerin Claudia Graf alles daran, dass die Sonnenbräu weiterhin unabhängig von internationalen Grossbrauereien bleibt und im Rheintal ihre unverwechselbaren Biere brauen kann.

Dazu gehören notabene einige der ersten Regionalbiere der Schweiz. Das beliebte *Ribelgold* entsteht aus Rheintaler Ribelmais AOP und Braugerste von regionalen Bauern – beispielsweise in der Wartau.

Braufäscht 9.-11. September 2016

Den Höhepunkt des intensiven Jubiläumsjahres feiert die Sonnenbräu mit ihrem Braufäscht in Rebstein. Über 8000 Besucher werden während drei Tagen erwartet. Mit zwei Festplätzen, drei Bühnen, 13 Bands, einem Tag der offenen Tür und vielen Highlights rund ums Thema Bier wird den Besuchern viel Abwechslung geboten. Alle Infos unter www.sonnenbraeu.ch



TIPP

«VO PUUR ZU PUUR» AM 18. SEPTEMBER

Mit viel Unternehmerteil und Herzblut haben unsere Landwirte ihre Betriebe zu dem gemacht, was sie heute sind. Neue Betriebszweige wurden geschaffen oder bisherige ausgebaut, neues Wissen angeeignet, Marktlücken gefunden und Bewirtschaftungsmöglichkeiten geprüft. Am 18. September öffnen sechs Betriebe aus den Ortschaften Flawil, Wolfertswil, Niederglatt, Züberwangen und Schwarzenbach ihre Stalltüren und bieten der Bevölkerung, einen Blick hinter die Kulissen.



Auch sonst wird es viel zu staunen und zu erleben geben: Oder wer hat schon einmal ein Küken beim Schlüpfen beobachtet oder ein Lamm geschöpelt?

An diesem Tag für Jung und Alt und für die ganze Familie lädt der Hofladen zum genussvollen Einkauf von heimischen Produkten; die Kinder vergnügen sich auf der Strohhurg, testen sich im Traktorenparcours oder verweilen sich in der Bastelecke; die Erwachsenen können sich näher über die verschiedenen Betriebszweige informieren, welche dieses Jahr sehr vielfältig sind.

Die Landwirte geben gern ihr Wissen über Legehühner, Christbaumproduktion, Obstbau, Milchkuhhaltung, Wasserbüffel oder Photovoltaikanlagen weiter. Auch das kulinarische Angebot lässt keine Wünsche offen! Probieren Sie Büffelhackfleisch mit Hörnli und Apfelmus, geräucherte Edelstücke von Natura Beef und vielfältige Desserts mit dem Feinsten vom Land.

Nehmen Sie den Weg auf der Wander- und Fahrradrouten unter die eigenen (Fahr-)Räder bzw. Füsse. Oder lassen Sie sich bequem mit dem Shuttlebus *vo Puur zu Puur* chauffieren mit Anschluss an den Bahnhofen Flawil, Uzwil und Wil.

Alle Betriebe und die detaillierten Informationen finden Sie auf der Webseite www.vopuurrzupuur-sg.ch

TIPP

DAS ERSTE CULINARIUM-BED & BREAKFAST



Im Herzen des Toggenburgs mit wunderbarem Blick auf Säntis, Stockberg und Speer haben Silvia Schaub und Beat Herrmann in Ennetbühl das gemütliche *Bed & Breakfast Laui* eröffnet. Die Gäste übernachten in frisch renovierten und stilvoll eingerichteten Zimmern.

Silvia Schaub erzählt: «Mit der Laui erfüllen wir uns einen langen Lebensraum: Das Leben auf dem Land inmitten einer noch intakten Natur. Schon lange träumte ich davon, ein kleines B&B zu eröffnen, und Beat davon, in einem eigenen Haus mit Umschwung seine handwerkliche Ader auszuleben. Als dieses Haus zum Verkauf stand, stellten wir fest, dass sich damit alle Träume erfüllen lassen. Unsere Vision: Einen Gang zurückschrauben, die Einfachheit suchen und das Authentische entdecken – das

hat uns schon immer fasziniert. Auf unseren Reisen haben wir uns immer am wohlsten gefühlt, wenn wir in einem kleinen Hotel an einem ruhigen Ort, bei Menschen, die mit Leidenschaft dahinter stehen, wieder auftanken konnten. Der Luxus liegt oft nicht im Luxuriösen, sondern in der Liebe und Sorgfalt zum Vorhandenen, in der Menschlichkeit.» Und wie macht sich die Mitgliedschaft bei CULINARIUM bemerkbar? Es werden hier möglichst einheimische Produkte zum Frühstück aufgetischt: Eier, Käse, Butter und Honig von lokalen Herstellern. Brot, Zopf und Confitüre sind mit viel Liebe und Sorgfalt hausgemacht.

Bed & Breakfast Laui,
Lauistrasse 782, 9651 Ennetbühl,
Tel. 076 369 00 09,
www.laui-ennetbuehl.ch



SHORLEY MÖHL

UNSER SHORLEY VON DER MOSTEREI MÖHL! GENIESSEN HEISST. WISSEN WOHER.

www.moehl.ch



Aus Milch von Kühen mit Hörnern.

Urnäscher Hornkühkäse

Urnäscher Milchspezialitäten AG
Herisauerstrasse 32, 9107 Urnäsch
Tel. 071 364 27 10
www.urnaescherkaese.ch



QUALITÄT AUS UNSERER METZGEREI

www.ochsen-metzger.ch

OCHSEN METZG GOSSAU

Ochsen Metzger AG
St. Gallerstrasse 31, 9200 Gossau
Tel. 071 385 16 12
www.ochsen-metzger.ch



Gebräut aus Rheintaler Ribelmais, Rheintaler Braugerste und feinstem Schweizer Aromahopfen.

RIBELGOLD

RHEINTALER MAISBIER
SONNENBRÄU – REBSTEIN

www.sonnenbraeu.ch



«Unsere Qualität hat Tradition»

Metzgerei Schmid
www.metzgereischmid.ch

Metzgerei Schmid AG
St. Jakobstr. 48, St. Gallen, 071 244 81 32
Zürcherstr. 36, St. Gallen, 071 278 24 86
Toggenburgerstr. 55, Wil, 071 912 29 20