

Restaurant Krone Mosnang

Das Restaurant Krone der Familie Schneider in Mosnang ist seit Jahrzehnten ein Leuchtturm der regionalen Gastronomie im Toggenburg. Philipp Schneider hat in bereits fünfter Generation das Zepter von seinen Eltern übernommen und das Unternehmen mit grosser Umsicht und viel Energie weiterentwickelt. Er ist ein leidenschaftlicher Küchenchef, der sich aus tiefer Überzeugung für Regionalität und Saisonalität entschieden hat und seine Gäste mit wunderbarer Kochkunst auf diesen Weg mitnimmt. Das macht ihn zu einem würdigen Botschafter für die CULINARIUM-Philosophie. Sein Engagement für die Weiterbildung des Koch-Nachwuchses und die sympathische Medienpräsenz der ganzen Familie Schneider liessen die Gastronomie-Krone 2018 in besonderem Glanz strahlen. Nach einer umfassenden Renovation bietet die «Krone» nun auch moderne Hotelzimmer und zeitgemässe Infrastruktur für Tagungen und Seminare. Für kleine und grosse Feste waren die gemütlichen Säle der Krone schon vor hundert Jahren beliebt. Hier ha-

ben viele unvergessliche Momente stattgefunden. Doch der wichtigste Grund für die schöne Fahrt nach Mosnang ist bis heute das hervorragende Essen, das sich seit jeher auf die Qualität der Toggenburger Produkte verlässt und sie auf kreative, und vor allem genussvolle Art in Szene setzt.

kronemosnang.ch



Appenzeller Ziegenprodukte

Die CULINARIUM-Krone 2019 ging an die Appenzeller Ziegenprodukte AG in Gonten AI. Die Freude an der Haltung von Ziegen und die Faszination für diese traditionsreiche Form der Landwirtschaft sind seit 1974 das Fundament des Familienbetriebs, den Mathias Koch vor 23 Jahren von seinen Eltern übernommen hat. In der modernen Schaukäserei produziert er mit seinem kleinen Team Produkte aus Ziegenmilch, die es in der ganzen Schweiz in die Regale der namhaften Grossverteiler geschafft haben. Die Frisch- und Weichkäse-Spezialitäten lassen sich hervorragend in der kalten und warmen Küche verwenden – der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Der Königstitel 2019 brachte Mathias Koch und seiner Frau Maria einerseits mediale Aufmerksamkeit für ihren Betrieb, wies aber auch darauf hin, wie gesund und vielfältig dieses Naturprodukt ist. Weiterverarbeitet und veredelt wird bei Kochs beispielsweise auch die Molke. So entstehen die Molkenruffes, die Schokospezialität mit Appenzeller Ziegenmolke, sowie die Appenzeller Naturkosmetika der Linie «LediBelle».

ziegenprodukte.ch



Die Krone zeichnet Produkte aus, die hier in der Region gewachsen sind

Geflügel Gourmet AG



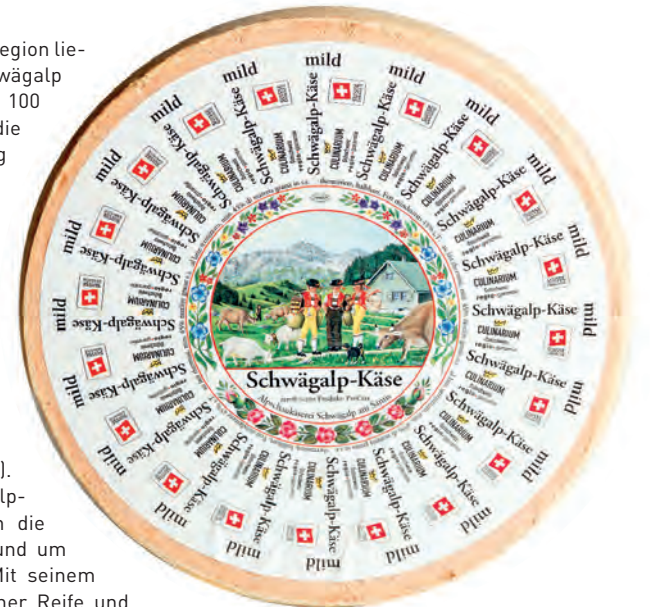
Robin Geisser und seine Geflügel Gourmet AG verleihen dem regionalen Genuss seit 2008 Flügel. Damals gründeten die drei Brüder Gregory, Robin und Pascal Geisser das Familienunternehmen. In Mörschwil produzieren sie Geflügelspezialitäten, die in der Schweiz als einzigartig und innovativ gelten. Zu den Spezialitäten gehören die Ribelmals-Poularde sowie Truthahn, Ente und Perlhuhn. Mit der Auszeichnung zum Culinarium-König 2016 in der Kategorie «Produktion» nutzte Robin Geisser aktiv die Chance, seine Idee nach aussen zu tragen: Für höchste Qualität und besten Geschmack arbeiten

die Landwirte der Geflügel Gourmet AG mit langsam wachsenden Geflügelrassen. Diese Enten, Gänse, Perlhühner, Truten und Poularden werden mit hochwertigen regionalen Futtermitteln versorgt, wie beispielsweise mit Rheintaler Ribelmals AOP. Besonders innovativ ist der CULINARIUM-König 2016 in der Freilandhaltung bei Gänsen: Die Alpgänse werden auf der Alp aufgezogen und die Ribelgänse im Ribelmalsfeld. Alle diese Spezialitäten sind CULINARIUM-zertifiziert.

gefluegelgourmet.ch

Alpschaukäserei Schwägalp

Rund 50 Älpler:innen aus der Region liefern der Alpschaukäserei Schwägalp jedes Jahr die Milch für rund 100 Tonnen Käse. Damit hat sich die Produktion seit ihrer Gründung im Jahr 1996 mehr als verdoppelt. Die natürliche Alpmilch aus dem Appenzellerland und dem Kanton St. Gallen wird in würzigen Schwägalp-Käse, milde Mutschlis, cremigen Ziegenfrischkäse sowie aromatisches Raclette und Fondue verwandelt. Besonders beliebt auf Käseplatten ist der Schwägalp-Käse (mild, würzig, extra würzig). Seinen unverwechselbaren Alpgeschmack gewinnt er durch die vielen saftigen Kräuter, die rund um das Säntismassiv wachsen. Mit seinem einzigartigen Geschmack, seiner Reife und dem traditionellen Auftritt mit der Schmucketikette steht der Schwägalp-Käse für seinen Ursprung – das urchige Älplerleben. Die Alpschaukäserei wurde vor 27 Jahren von den Landwirten, die ihr Vieh während des Sommers auf die Schwägalp bringen, gebaut. Alle diese Landwirte haben sich am Bau der Käserei beteiligt, daher handelt es sich um einen Genossenschaftsbetrieb. Im Jahr 1997 wurde



auf der Schwägalp das erste Mal Käse hergestellt. 2012 folgte eine Erweiterung der Käserei. Während den Sommermonaten arbeiten vier bis fünf Käser in der Käserei. Im Winter kümmert sich Betriebsleiter Albin Grätzer um die Pflege der Schwägalp-Spezialitäten.

alpschaukaeserei.ch

CULINARIUM-Welt



Die neuen, gekrönten Häupter



Renato Mariana erhielt die CULINARIUM-Krone in der Kategorie «Produktion».

Seit dem 10. Januar 2023 dürfen sich Renato Mariana und Eliane Widin mit ihrer «Liebeswerkstatt» CULINARIUM-König:in 2023 nennen. Anlässlich des regio-tages erhielt das Paar aus Arbon diese Auszeichnung in der Kategorie «Produktion». Die Gastronomie-Krone durfte das Team des Restaurants der «dreischiibe» mit nach Herisau nehmen.

Neues Jahr, neue Königinnen und Könige: Der Trägerverein CULINARIUM kürte anlässlich des regio-tages 2023 die neu gekrönten Häupter auf dem CULINARIUM-Thron. In der Kategorie «Produktion» erhielten Renato Mariana und Eliane Widin von der Liebeswerkstatt in Arbon die Krone 2023. Die Gastronomie-Auszeichnung ging an das Küchenteam der «dreischiibe» in Herisau. Bevor die Thronfolge anlässlich des Genussabends besiegelt wurde, erwartete die Gäste des regio-tages am 10. Januar auf dem Olma-Gelände ein vielseitiges Nachmittagsprogramm unter dem Motto «nachhaltiger geniessen».

Haushaltmengen und mit 100-prozentiger Rückverfolgbarkeit bestellt werden.

Soziale Unternehmenskultur

Die CULINARIUM-Königin 2023 in der Kategorie Gastronomie ist die «dreischiibe» mit Sitz in Herisau. Die Stiftung bietet Arbeits- und Ausbildungsplätze sowie Tagesstrukturangebote für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung an. Zum gemeinnützig sozialen Unternehmen gehören auch ein Café-Restaurant und ein Cateringservice mit rund 30 Angestellten und fünf Lernenden. Fabian Devos, Bereichsleiter Gastronomie und Catering, legt mit seinem Team grossen Wert auf marktfrische und regionale Küche, wobei die soziale Unternehmenskultur nicht zu kurz kommt.

Krone erhöht mediale Strahlkraft

Der Königstitel bringt starkes Medieninteresse, öffnet interessante Türen, erhöht die Nachfrage und schafft eine günstige Ausgangslage für neue Partnerschaften. Das gilt zunehmend auch für die übrigen Finalisten. Neben der Liebeswerkstatt waren das dieses Jahr der Bio HofMädertal in Gossau sowie der Kundelfingerhof in Schlatt TG.

Genussabend und Königswahl 2023

Das Küchenteam der «dreischiibe» eröffnete das Regional-Dinner mit raffinierten Vorspeisen. Im Lauf des gemütlichen Abends stellten sich die Kandidatinnen und Kandidaten für die Königskrone in der Kategorie «Produktion» dem Saalpublikum vor. In einem festlichen Akt wurde schliesslich das Geheimnis gelüftet, wer 2023 die Krone tragen darf: Renato Mariana und seine Partnerin Eliane Widin von der Liebeswerkstatt in Arbon sammelten bei der Fachjury, im Online-Voting und bei den 250 Gästen insgesamt am meisten Punkte. Ein sichtlich gerührter Renato Mariana nahm auf der Bühne voller Freude die CULINARIUM-Krone 2023 entgegen.

Passion für wilden, regionalen Genuss

Eliane Widin und Renato Mariana lieben sich und beide lieben sie Wildfleisch. Ihre grosse Passion zu diesem hochwertigen Produkt liess das Paar eine gemeinsame Geschäftsidee entwickeln: 2020 gründeten sie das Unternehmen «Liebeswerkstatt». Auf ihrer Online-Verkaufsplattform kann Wild in kreativen Variationen, in



Impressionen zum regio-tag 2023 und zur Königswahl: culinarium.ch



Die Gastronomie-Krone 2023 ging an das Team der «dreischiibe» in Herisau.

Amuse-Bouche

In der Käserei «Holzhof» in Amlikon-Bissegg TG stellt Otto Wartmann mit seinen Söhnen klimaneutral produzierten Tilsiter her. Wie diese Nachhaltigkeit von der Kuh bis zum Käse funktioniert, hat Otto Wartmann dem interessierten regio-tag-Publikum geschildert.

Otto Wartmann, klimaneutral produzierter Tilsiter aus Kuhmilch – wie geht das überhaupt?

Gesunde braune Kühe liefern die Milch. Aus ihrem Mist gewinnen wir Energie. Diese können wir als Prozessenergie wieder in der Käserei einsetzen. Auf geschlossene Betriebskreisläufe arbeiten wir seit bald 30 Jahren hin. Diese waren der erste Schritt und die Biogasanlage der Zweite, damit wir im Holzhof heute den Tilsiter-Käse CO₂-neutral produzieren können.

Tilsiter feiert dieses Jahr 130-jähriges Jubiläum. Seit wann wird in der Käserei «Holzhof» Tilsiter produziert?

Seit ebenfalls 130 Jahren! Der Holzhof war die erste Tilsiterkäserei der Schweiz. Mein Vorfahre, Otto Wartmann, hat das Rezept aus Ostpreussen mitgebracht und zusammen mit Käser Wegmüller die Produktion in der Schweiz lanciert.

Weshalb setzt die Familie Wartmann bereits seit der 6. Generation auf die Marke Tilsiter?

Zum einen erlebe ich die Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation immer als sehr angenehm und zum anderen stehe ich vollkommen hinter dem Produkt. Der Tilsiter bietet mit seinen verschiedenen Reifegraden für jeden Geschmack das Passende. Ich persönlich bevorzuge den rassigen schwarzen Tilsiter.

Und was ist Ihr liebster Begleiter zum Tilsiter?

Ein Stück Ruchbrot und ein alkoholfreier Saft von Möhl passen vorzüglich. Danach fühle ich mich jeweils fit und munter.



Sie haben es angesprochen: Tilsiter lässt sich in der Küche vielseitig kombinieren. Welches ist Ihr Tilsiter-Lieblingsrezept?

Meine Frau kocht immer sehr gut. Aber ihr Cordon bleu mit Tilsiter ist der Knüller. Das könnte ich jeden Tag essen.

Wie viel Käse essen Sie täglich?

Käse begleitet mich nicht nur bei der Arbeit durch den Tag, sondern auch beim Zmorge, Znüni und beim Znacht muss ein Stück aus der Holzhof-Käserei mit dabei sein.

Was muss bei Ihnen – abgesehen von Käse – immer im Kühlschrank sein?

Ein Stück Speck. Das rundet jedes Vesperplättli mit Tilsiter hervorragend ab.

holzhof.ch
tilsiter.ch

DREI-SCHIIBE-KÖNIGS SUPPE

ZUTATEN
für 6 Personen

Suppe

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 Gramm Schwarzwurzeln
1 dl Weisswein
7 dl Gemüsebrühe
1 dl Rahm
Abschmecken mit Salz,
Pfeffer weiss und Cayenne

Pesto

2 Stk. schwarze Baumüsse
30 Gramm Eichberger Walnussöl
1 Bund Petersilie glatt

REZEPT

- 1 Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken
- 2 Schwarzwurzeln schälen und grob schneiden
- 3 Zwiebeln und Knoblauch in etwas Walnussöl andünsten, die Schwarzwurzeln beigegeben und kurz mitdünsten, mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen
- 3 Für das Pesto die schwarzen Nüsse abtropfen und fein hacken, die Petersilie hacken, beides im Walnussöl kurz und heiss andünsten
- 4 Suppe pürieren, mit Rahm verfeinern und abschmecken
- 5 Die Suppe anrichten und mit dem Pesto garnieren

Das Rezept stammt vom Team des Restaurant «dreischiibe» Herisau, Träger der CULINARIUM-Krone 2023 in der Kategorie «Gastronomie».