

Medium: Tagg, Tagblatt

Auflage: 17'000

Datum: 18. Mai 2007

Seite 1 von 1 Seiten

Thema: Culinarische Spargel- und Weinwoche

Spargeln und Wein

Culinarische Spargel- und Weinwochen in St. Galler Restaurants

Workshop, bei dem er den anwesenden Köchen neue Spargelrezepte vorstellte. Angespornt von diesen Ideen zaubern nun die Köche der 20 Restaurants aus den einheimischen Zutaten köstliche Gerichte – alt Bewährtes genauso wie überraschende neue Kreationen. Aufgrund der Ergebnisse einer von Fachleuten durchgeführten Degustation mit St.Galler Weinen und diversen Spargelgerichten empfehlen die beteiligten Restaurants dazu den am besten harmonierenden Wein aus dem Rheintal oder dem Sarganserland. Weitere Informationen auf www.culinarium.com. (pd)

in diesen Wochen selbst überzeugen.

Neue Rezepte

Zu Beginn der «Culinarischen Spargel- und Weinwochen» lud Kurt Hanselmann, Bildungsleiter der Ostschweizer Gastronomie-fachschule St.Gallen, zu einem

einige bereits international ausgezeichnet wurden. Dass dem St. Galler Wein zu Unrecht der Ruf, sauer zu sein, hinterher läuft und er dem Vergleich mit ausländischen Weinen problemlos standhält, davon können sich die Gäste in den Restaurants der «Culinarischen Spargel- und Weinwochen»

den regelmässig mit' erntefrischem Gemüse. Es sind der Hofstadt in Gossau, der Fahrmaadhof in Diepoldsau und der Böschnihof in Sevelen.

Insgesamt etwa 20 Winzer im Rheintal, im Sarganserland und im Thurgau produzieren Weine von hoher Qualität, von denen

TOGGENBURG. Derzeit servieren 20 Restaurants Spargelgerichte mit dem harmonisierenden Wein dazu. Das wäre nichts Besonderes, stammten nicht Spargeln wie Wein von St. Galler Culinarium-Betrieben.

Dass es sich lohnt, nicht gleich den ersten Spargel aus dem Ausland zu kaufen, sondern auf den frischen, geschmackvollen, zarten einheimischen Spargel zu warten, davon können Geniesser sich in 20 St. Galler und Appenzeller Restaurants überzeugen. Einheimischer Spargel kommt frisch geerntet nach kurzem Transport in die Restaurants oder zu Hause auf den Tisch. Er muss nicht, wie Importware aus Übersee, zuerst im Flugzeug und/oder Lastwagen Tausende von Kilometern hinter sich bringen. Das ist im Zeichen des Klimawandels ein wichtiger Grund, sich konsequent für regionale Produkte zu entscheiden. Kurze Transportwege belasten die Umwelt weniger und wertvolle Vitamine bleiben erhalten.

Spargeln aus drei Betrieben

Drei St. Galler Produzenten beliefern ihre Kundinnen und Kun-

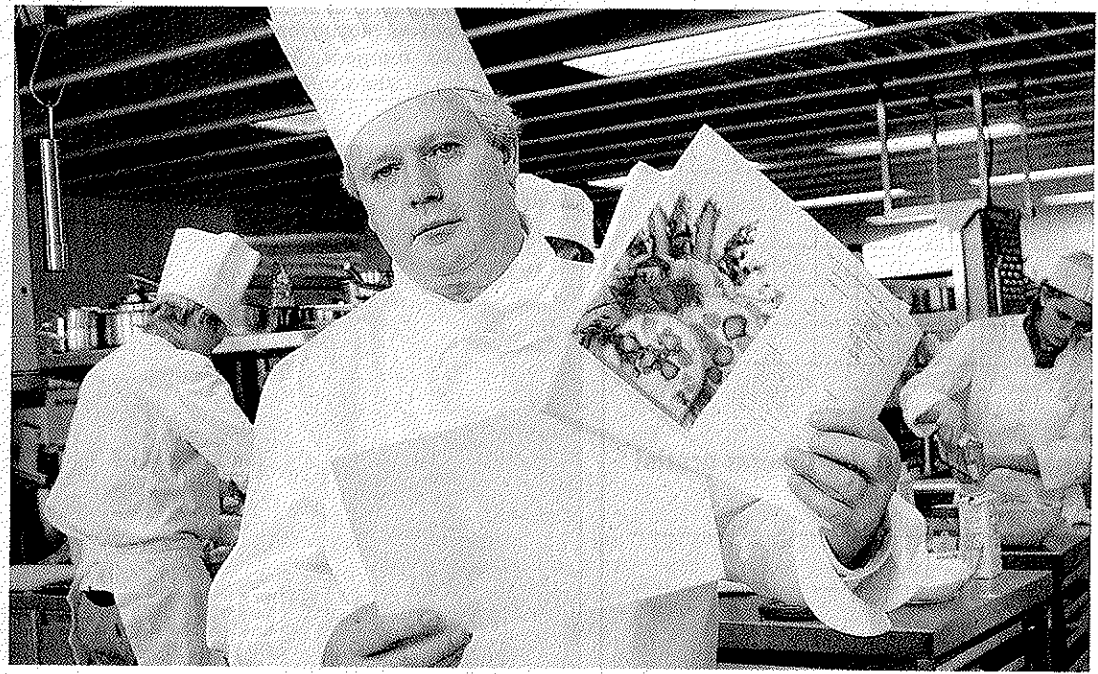


Bild: pd

Kurt Hanselmann, Bildungsleiter der Ostschweizer Gastronomie-fachschule St. Gallen und Kochbuchautor, leitete zum Auftakt der «culinarischen Spargel- und Weinwochen» einen Workshop.

STICHWORT

Beteiligte Betriebe

Folgende Culinarium-Betriebe in der Region beteiligen sich an den «Culinarischen Spargel- und Weinwochen» (nach Postleitzahl):

- Gasthaus Rössli, Mogensberg
- Restaurant Bahnhofli, Haag
- Gasthof Rössli, Werdenberg
- Restaurant Zollhaus, Gams
- Restaurant Krone, Mosnang
- Restaurant-Käserei Berghof, Ganterschwil
- Stump's Alpenrose, Wildhaus

Medienbuero 1oggemburg, Fostar, CH-5020 Lichtensteig
Telefon 071 988 77 77, Fax 071 988 77 17, E-Mail info@medienbuero-toggenburg.ch