

Culinarische Spargel- und Weinwochen im Restaurant Adler, Oberriet

Köstlichkeiten aus der Region

Derzeit servieren 20 Restaurants, darunter auch das Restaurant Adler in Oberriet, Spargelgerichte mit dem harmonisierenden Wein dazu. Das wäre nichts Besonderes, stammten nicht sowohl Spargel als auch Wein von Rheintaler Culinarium-Betrieben.

Oberriet. – 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 nur kurzem Transport in die Restaurants oder zuhause auf den Tisch. Er muss nicht, wie Importware aus Übersee, zuerst im Flugzeug und/oder Lastwagen tausende von Kilometern hinter sich bringen. Das ist heute, wo sich der

Klimawandel manifestiert, ein wichtiger Grund, sich konsequent für regionale Produkte zu entscheiden. Kurze Transportwege belasten die Umwelt weniger und wertvolle Vitamine bleiben erhalten, weil die Ware frischer ist. Drei St. Galler Produzenten, der Fahrmaadhof in Diepoldsau, der Hofstadl in Gossau und der Böschnihof in Sevelen, beliefern ihre Kunden regelmässig mit ertefrischem Gemüse. Insgesamt etwa 20 Winzer im Rheintal, im Sarganserland und im Thurgau produzieren Weine von hoher Qualität, von denen einige bereits international ausgezeichnet wurden. Dass dem St. Galler Wein zu Unrecht der Ruf, sauer zu sein, hinterherläuft und er dem Vergleich mit ausländischen Weinen problemlos standhält, davon können sich die Gäste in den Restaurants der «Culinarischen Spargel- und Weinwochen» selbst überzeugen.

Frischer Wind mit neuen Rezepten

Zu Beginn der «Culinarischen Spar-

gel- und Weinwochen» lud Kurt Hanselmann, Bildungsleiter der Ostschweizer Gastronomiefachschule St. Gallen, zu einem 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.

Wein aus dem Rheintal

Aufgrund der Ergebnisse einer von Fachleuten durchgeführten Degustation mit St. Galler Weinen und diversen Spargelgerichten empfehlen die Restaurants dazu den am besten harmonisierenden Wein aus dem Rheintal oder dem Sarganserland. Weitere Informationen zu den «Culinarischen Spargel- und Weinwochen» sowie zu regionalen Produkten erhält man beim Trägerverein Culinarium, info@culinarium.com, Telefon 081 758 13 69, www.culinarium.com. pd.