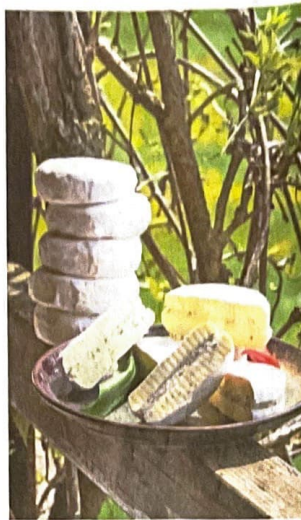


## Frühlingsbote Bärlauch

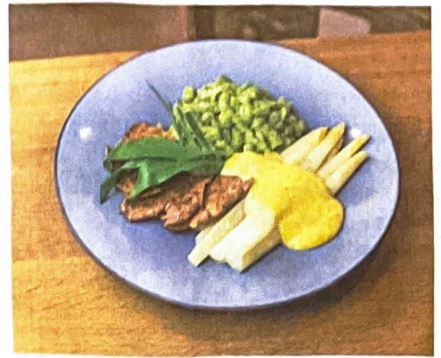
Jeden Frühling sorgt er für die gewisse Würze und Frische in der Küche, der Bärlauch. Kein Wunder, dass auch die Eberle Spezialitäten AG einige Kreationen mit diesem bekömmlichen Frühlingstar realisiert hat. «Die Harmonie von geschmeltem Käse und dem kräftigen, würzigen Bärlauch ist eine der beliebtesten Produkte aus unserem Sortiment», schwärmt Renato Mariana, Geschäftsführer des traditionsreichen Familienunternehmens. Die saftig-grüne Farbe macht den gefüllten Brie, den es in verschiedenen Grössen gibt, zum Hingucker auf jeder Käseplatte und sorgt für besonderen Pfiff. Für die Bärlauch-Variante wird in der Gossauer Manufaktur von Hand auch eine Terrine hergestellt, welche die Bärlauchfrische unverfälscht und in voller Ausprägung auf den Tisch bringt. Neben dem Bärlauch-Brie gibt es noch zahlreiche weitere gefüllte Brie-Sorten von süss bis scharf. Dabei wird wo immer möglich auf Regionalität und Saisonalität gesetzt. So sind die Sorten Bärlauch, Grillgemüse, Kürbis oder Marroni nur in der entsprechenden Saison erhältlich. Seit Jeher setzt die Eberle Spezialitäten AG auf die Qualität von Handarbeit und viel Liebe zum Detail. Aktuell veredeln in Gossau rund 120 Hände Käsehalbfabrikate zu Käsedelikatessen.

eberle.ch



## Königlicher Mittagsteller

Im Monat April serviert das Culinarium-Königsteam vom Restaurant «dreischibe» in Zusammenarbeit mit dem Culinarium-König Renato Mariana von der «Liebeswerkstatt» einen wahrhaft königlichen Mittagsteller: Wildschweinschnitzel aus regionaler Jagd, begleitet von hausgemachten Bärlauch-Spätzli, den ersten weissen Spargeln aus der Ostschweiz und einer herrlichen Nussbutter-Hollandaise. So schmeckt der kulinarische Frühling, wenn Könige ihn auf den Teller bringen! Übrigens: Wer die königlichen Köche mal nur für sich haben will, sollte das Bankettangebot des Restaurants «dreischibe» nutzen: Jubiläen, Mitarbeiteranlässe oder Familienfeiern werden mit dem jeweiligen Wunschmenü köstlich umrahmt und abgerundet. Die Stiftung «dreischibe» bietet Arbeits- und Ausbildungsplätze sowie Tagesstrukturangebote für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung an. Zum gemeinnützigen Unter-

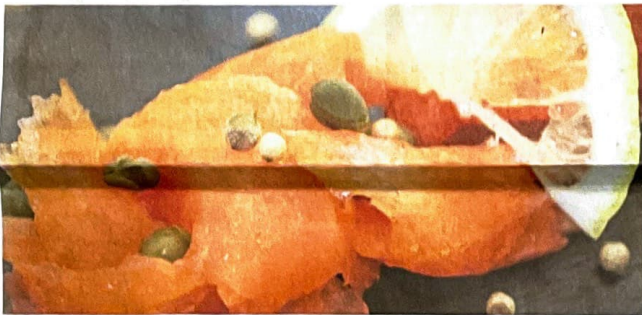


nehmen gehören auch ein Café-Restaurant und ein Cateringservice mit rund 30 Angestellten und fünf Lernenden. Chef Fabian Devos und sein Team setzen auf marktfrische regionale Küche. Kontakt: Restaurant «dreischibe», Gossauerstrasse 91, Herisau, gastronomie@dreischibe.ch, 071 353 80 70, dreischibe.ch



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

## F(r)isch in den Frühling



Zu Ostern oder als Abwechslung in der kommenden Grillsaison, geräuchert oder klassisch zubereitet: Regionaler Fisch vom Quellpark Kundelfingerhof in Schlatt TG ist immer ein Genuss. Das herrlich kühle und saubere Quellwasser sorgt für reinen, naturbelassenen Geschmack. Durch die tiergerechte Haltungswiese, die optimale Futterverwertung und kurze Transportwege fällt der ökologische Fussabdruck sehr klein aus. Die Genussfüller vom Kundelfingerhof präsentieren immer wieder neue Produkte aus eigenem Fisch. Im Online-Shop können Privatkunden beispielsweise alles für den (fr)ischen Genuss bequem nach Hause bestellen. Eine viel-

fältige Auswahl an lokalen Produkten gibt es zudem direkt vor Ort im grossen Hofladen. Frühlingshungerige finden auf dem Kundelfingerhof im thurgauischen Schlatt alles, um so richtig aufzutanken: Jetzt blüht und gedeiht es an allen Ecken und Enden. Das exzellente Restaurant und die idyllische Terrasse laden zum Verweilen und geniessen ein. Die Küche ist für eine frische Regioküche bekannt mit eigenen Fischgerichten. Der Bankett pavillon direkt am Wasser ist die ideale Lokalität für Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern. An Ostern und in der Sommersaison sollte vorab unbedingt reserviert werden. kundelfingerhof.ch

## Luftig-leichter Brotaufstrich

Als Aufstrich oder zum Kochen oder Backen erfreut sich Frischkäse immer grösserer Beliebtheit. Anders als beim Mozzarella wird der luftig-leichte Brotaufstrich aber immer noch vorwiegend aus dem Ausland bezogen. Das ändert sich zunehmend: Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten achten immer mehr auf Regionalität, Qualität und Preis. Gute Gründe, weshalb die Züger Frischkäse AG die Markenrechte Filona von Coop übernommen hat. Die Produktion ist seit der Lancierung vor über zwei Jahren ohnehin bei der Züger Frischkäse AG in Oberbüren angesiedelt. Filona wird ab dem 15. April 2023 in drei Geschmacksrichtungen bei Coop, Spar und Volg im Kühlregal zu finden sein. An der Rezeptur der Produkte finden keine Änderungen statt. Filona ist unglaublich vielfältig und eine beliebte Zutat in vielen süssen oder salzigen Rezepten. Diese können unter frischkaese.ch/rezepte/ entdeckt werden. Luftig, mild und doch vollmundig trifft Filona den Geschmack von Gross und Klein. Filona wird in den Sorten Nature, Kräuter und Laktosefrei angeboten und regional und nachhaltig mit Schweizer Qualitätsmilch produziert. Preislich positioniert sich Filona günstiger als die marktführenden Mitbewerber aus dem Ausland und punktet ganz im Sinn der Culinarium-Philosophie mit Regionalität, Schweizer Qualität und kurzen Transportwegen. frischkaese.ch/filona



## CULINARIUM-Welt



## Das neue «Culinarisches!» ist da

Druckfrisch und voll mit regionalen Genussthemen ist es da: unser Magazin «Culinarisches!». Darin kommen verschiedene Stimmen rund um das Thema «nachhaltiger geniessen» zu Wort. So ist zu erfahren, welche Grundsätze und Ideen im Projekt «Swisustainable» vom Schweizer Tourismusverband stecken. Zudem wird am Beispiel der Familie Wartmann mit ihrer «Holzhof»-Kaserei aufgezeigt, wie Käse klimaneutral hergestellt werden kann. Im Weiteren schildern die diesjährigen Culinarium-Könige in der Kategorie «Produktion» Renato Mariana und Eliane Widin, wie aus einer Passion ihre «Liebeswerkstatt» entstand. Auch die übrigen Kandidat:innen erzählen mehr über ihr jeweiliges Unternehmen. Zudem stellen wir weitere spannende Culinarium-Partner:innen und ihre Produkte vor.

Hier kann das Magazin kostenlos bestellt werden:

