



# ChäasBlatt

**Verschenken Sie  
regionalen Genuss**

Genussvoller Adventskalender  
und individuelle Genussboxen.

**Bester Schlorzifladen  
- Contest 2025**

Geschichte, Rezept und  
Preisverleihung.

**Werden Sie jetzt  
ChäasFründ**

Unterwegs mit Menschen,  
die regionale Produkte lieben.

# Zu Gast sein, wo Genuss Tradition hat

In der «Krone Mosnang» treffen Übernachtungsgäste aus nah und fern auf Einheimische, die regionales Essen und aufmerksame Gastfreundschaft schätzen. Beides hat hier Tradition – ob beim mehrgängigen Abendessen im stilvoll erweiterten Gasthaus, draussen auf der grosszügigen Gartenterrasse oder beim Feierabendbier in der gemütlichen Beiz.

Beim Küchenchef Philipp Schneider und seinem Team sind regionale Zutaten keine Etikette, sondern Überzeugung. In seiner Küche entstehen Menüs aus regionalem Gemüse, Früchten, Fleisch, Backwaren und Milchprodukten – viele davon stammen direkt aus der ChäasWelt Toggenburg. In Dorfnähe gackern Hühner, die täglich frische Eier legen. Und sogar ein Teil vom Getreide für die eigenen Teigwaren wächst auf Toggenburger Feldern. So entstehen Gerichte, die nicht nur schmecken, sondern Geschichten aus dem Thurtal, von den Jahreszeiten und über das Handwerk erzählen – stets typisch Toggenburg, meist modern interpretiert.



Nicht nur Tischreservierungen lohnen sich in der «Krone» im Voraus. Auch wer in einem der hellen Hotelzimmer übernachten will, sollte früh dran sein – besonders an Wochenenden oder in der Ferienzeit! Denn die «Krone» ist ein idealer Ausgangspunkt für kleine und grosse Entdeckungsreisen: von der gemütlichen (E-Bike-)Tour durch die Hügellandschaft rund um Mosnang bis zur aussichtsreichen Wanderung auf einen der sieben Churfürsten.

Mittags sorgt die Küchencrew nicht nur für feine Lunches für alle, die unterwegs sind, sondern auch für die Seminarteilnehmenden. Denn selbst in lichtdurchfluteten Seminarräumen braucht es zwischendurch eine abwechslungsreiche Pause, oder? Genau deshalb bietet die «Krone» auch hier besondere Möglichkeiten – natürlich gemeinsam mit Partnern aus der Region. Wie wär's zum Beispiel mit einer

Genussfahrt im Pferdewagen von Sandro Scherrer, der mit seiner Postkutsche nicht nur rund um die Churfürsten, sondern manchmal sogar über den Gotthard fährt? Oder mit einem kurzen Extrawurst-Kurs von Philipp Metzger? Gemeinsam wird gleich neben dem Seminarraum gewurstet, und auf Wunsch landet die frisch gemachte Grillwurst direkt auf dem Rost – serviert mit passenden Beilagen aus der «Kronen»-Küche.

Lieben Sie Extrawürste – als Gast, für Ihr Seminar, Ihren Anlass oder Verein? Rufen Sie uns an: 071 983 28 47. Sonderwünsche? Inklusive!

## GenussPerle: Entdeckungstour mit dem Velo

Auf der rund 28 Kilometer langen Tour durch das untere Toggenburg warten drei kulinarische Genuss-Stoppis auf Sie: ein Apéro aus der Metzgerei Näf, ein feines Mittagsmenü mit Getränk in der «Krone Mosnang» – und zum Abschluss ein Dessert im Gasthaus Rössli. Übrigens: Das E-Bike und den Rucksack stellen wir Ihnen zur Verfügung.

Weitere Infos auf [kronemosnang.ch](http://kronemosnang.ch)

# Verschenken Sie regionalen Genuss

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Genussbox zusammen – passend zu Ihrem Budget und Geschmack. Ob mit feinem Käse, herzhaften Gebäcken, zartschmelzender Schokolade oder traditionellen Fleischspezialitäten: jede Box ist Toggenburger Handwerkskunst.



ChäasWelt-Genussboxen sind so individuell wie die Menschen, die Sie beschenken. Ob Käse, traditionelles Gebäck, Toggenburger Fleischspezialitäten oder zartschmelzende Schokolade – wir stellen eine Auswahl zusammen, die begeistert. Alle Produkte stammen von regionalen Betrieben. Sie wählen aus drei verschiedenen Boxen oder lassen sich Ihre Genussbox ganz nach Ihren Vorlieben und Budget zusammenstellen.

Suchen Sie für Kundinnen, Kunden oder Mitarbeitende ein feines Geschenk? Dann sind ChäasWelt-Genussboxen ideal – besonders zur

Weihnachtszeit. Die Boxen eignen sich auch als Dankeschön für Menschen, die Ihnen am Herzen liegen: Familienmitglieder, Nachbarn oder Vereinskollegen. Auf Wunsch versenden wir sie direkt mit Ihrer Begleitkarte – per A-Post und ungekühlt, was dank sorgfältig gewählter Produkte bestens funktioniert. Wer die Box lieber selbst abholt, kann das selbstverständlich ebenfalls tun. Erste Ideen und Musterboxen finden Sie auf unserer Website – den Rest erledigen wir mit Liebe zum Detail.

Infos und Bestellung auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)



Zwei Beispiele, wie vielfältig die ChäasWelt-Genussboxen gefüllt sein können.

# Toggenburger Adventskalender

Schon in der Kindheit gehörten sie zum Advent: die Kalender mit den kleinen Türchen. Der Zauber ist geblieben – nur die Inhalte sind erwachsener geworden. Mal herzhaft, mal süss, mal hochprozentig – immer überraschend und regional. Produziert von Metzgereien, Käsereien, Bäckereien, Konditoreien, Destillieren und sogar aus dem Toggenburger Kräutergarten.

Preis: 160 Franken (zzgl. Versand)

Versand: A-Post am 26. November 2025

Abholung: am 29. oder 30. November 2025 in der Metzgerei Metzger in Nesslau

Vorbestellen: [extrawuerste.ch/adventskalender](http://extrawuerste.ch/adventskalender)



Statt Schokolade warten hier 24 feine Spezialitäten.

# Hier läuft es täglich wie geschmiert

Viele Wege führen nach Rom. Fast ebenso viele ins Toggenburg – oder in die ChäasWelt. Aber nur zwei führen über den Rickenpass, die Wasserscheide zwischen Linthebene und Thurtal. Die Route führt mitten durchs weite Hochmoor auf 800 Metern über Meer – ja praktisch mitten durchs Reich der Familie Liechti und ihrer Bergkäserei.

Die Bergkäserei auf dem Rickenpass hat eine lange Familientradition. Seit 1939, als von Jakob Liechti-Stadler erstmals gekäst wurde. Damals, als im nahen Gasthof Post noch die Pferde der Postkutschen gewechselt wurden. – Er selbst spannte für das Einsammeln der Milch allerdings keine Pferde ein, sondern zwei zottlige Bernhardiner vor den Leiterwagen.

Was uns heute wie eine kuriose Dorflegende vorkommt, war damals Teil vom anstrengenden Arbeitsleben und gehörte wohl einfach zum entbehrungsreichen Alltag dazu. – Heute ist die Arbeit technischer und effizienter geworden. Die Mengen sind viel grösser, die Hektik ist sicher nicht geringer. Aus Leiterwagen wurden fahrbare Milchsammelfahrzeuge. Sie haben die beiden Bernhardiner längst abgelöst. Geblieben sind aber das Handwerk und die Familientradition!

Unverändert ist der Anspruch, aus der Milch von Kühen, die auf der Hochmoorebene und an den Hängen vom Regelstein bis zum Tveralpispitz weiden, schmackhaften Chääs von höchster Qualität zu produzieren. Nach alter Tradition werden die Laibe im Chääs-keller täglich von Hand mit der Hochmoorsulz geschmiert. Geblieben ist auch der Wille, dass Neues nur entsteht und Bewährtes erhalten bleibt – und wenn generationenübergreifend angepackt wird. So entstehen unter der Regie von Markus Liechti und Sohn Gian täglich Hochmoor Chäs in unterschiedlichsten Reifegraden und für jeden Geschmack: von halbhart bis hart, von mild bis rezent – von lieblich bis chüstig. Dank tatkräftiger Unter-



stützung ihrer Partnerinnen Renate und Ramona entstehen aus der Milch aber auch Mutschli. Für die kalte Jahreszeit gibt's Hochmoor Chäs-Raclette und Fondue – für gesellige Runden gleich «Chaquelon-fertig».

Wer Hochmoor Chäs geniessen will, findet ihn im Onlineshop auf [liechti-kaese.ch](http://liechti-kaese.ch). Oder noch besser: Machen Sie es sich zur Tradition, Ihre Pferdestärken für einen Einkauf auf dem Ricken zu drosseln. Im Chääsladen bedienen Sie die Liechti's persönlich, manchmal begleitet von der fünften Generation – es läuft eben nicht nur im Chääs-keller wie geschmiert!

## GenussPerle: Fondueerlebnis in der Hochmoor Bergkäserei

Dort, wo täglich Hochmoor Chäs entsteht, rühren Sie Ihre eigene Fonduemischung an – mit einer Zutat nach Wahl. Anschliessend geniessen Sie Ihre Kreation zwischen Kupferkessi und Chääs-keller, am langen Tisch. Dazu gibt's Geschichten aus der Welt der Hochmoor Käse AG.

Weitere Infos auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

# Werden Sie selber ChääsSommelier

Geschmack, Geruch, Struktur, Herkunft – und die Kunst, all das zu erkennen. Genau darum geht es in der mehrtägigen Ausbildung zum Schweizer Chääs-Sommelier. Und was wäre ein besserer Ort dafür als mitten in der ChääsWelt Toggenburg?



Die Ausbildung von GastroSuisse ist keine trockene Theorie, sondern eine Reise durch die ChääsWelt – mit allen Sinnen. In elf Seminartagen riechen, schmecken, vergleichen und kombinieren die Teilnehmenden, was der Chääs hergibt. Auf dem Programm stehen Sortenkunde, Herstellung, Reifung und die richtige Präsentation. Besonders spannend ist auch das Zusammenspiel von Chääs mit Wein, Bier oder Spirituosen – und plötzlich passt ein Chääs besser zu einem Craftbier als zu Rotwein!

Restaurant, im Laden oder auch ganz einfach am eigenen Esstisch. Neben Schweizer Klassikern öffnen auch internationale Sorten neue Horizonte. Die Ausbildung richtet sich an Profis aus Gastronomie, Hotellerie und Detailhandel – aber auch an alle, die ihre Leidenschaft zum Chääs vertiefen wollen. Wer die Prüfung besteht, darf sich offiziell «Schweizer Käsesommelier» nennen – inklusive Zertifikat, goldenem Chääs-Pin und einer extra grossen Portion Stolz.

Ziel ist es, Chääs in seiner Vielfalt zu kennen und erlebbar zu machen – im

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Alle Infos finden Sie auf [gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch)



20 angehende ChääsSommeliers besuchen Lichtensteig.

# Alpschwii-Metzgete auf dem Säntis

Herbstzeit ist Metzgetezeit – und nirgends schmeckt sie so ursprünglich wie hoch oben auf dem Säntis. Vom 31. Oktober bis zum 2. November lädt die Alpschwii-Metzgete «Rond oms Alpschwii» ein: Buffet mit regionalen Spezialitäten und Fernsicht zum Geniessen.

Einmal über den Wolken schmausen: Auf dem Säntisgipfel wartet ein reichhaltiges Buffet mit Spezialitäten «Rond oms Alpschwii» – mit Blut- und Leberwürsten, zartem Schweinsbraten am Knochen, Speck, Dörrbohnen, Rösti, Sauerkraut und allem was dazugehört. Dazu die Fernsicht vom Bodensee bis

zu den Alpen: Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie – hier können Sie geniessen. Unser Tipp: Kombiangebot mit Übernachtung im 3-Sterne-Superior-Hotel «Säntis – das Hotel».

Jetzt Platz sichern: [saentisbahn.ch/metzgete](http://saentisbahn.ch/metzgete)



Herzhafter Blick über den Tellerrand.

# Im Toggenburg gibt's Extrawürste

**Philipp Metzger ist Metzger: Wie sein Grossvater, wie sein Vater und wie seine Onkel. Vieles hat Tradition – aber doch nicht alles. Denn neben traditionellen Toggenburger Fleischspezialitäten produziert er Extrawürste: Monat für Monat eine neue. Mit Leidenschaft und dem nötigen Biss – und inzwischen weit über hundert!**

Was nützt das beste Produkt, wenn es niemand sieht? Diese Frage stellte sich Philipp Metzger, als er nach Lehr- und Wanderjahren zurück in den elterlichen Betrieb in Stein im Obertoggenburg kam. Dort, wo er praktisch zwischen Schlachthaus, Bauernrauch und Fleischtheke aufgewachsen war, lief alles wie gewohnt. Doch ausserhalb vom kleinen Dorf Stein nahm man von seinen traditionell produzierten Toggenburger Spezialitäten kaum etwas wahr. Genau da setzte er an – und suchte nach Wegen, den Betrieb weiterzubringen.

Eines Tages war Philipp auf der Jagd. Mit ihm auf dem Hochsitz: sein Werber – einer, der Extrawürste mag und ein Faible für Wortspiele hat. Was daraus geworden ist? Das erleben Sie am besten selbst. Zum Beispiel in einem Extrawurst-Kurs mit Philipp Metzger: Gemeinsam mit Freundinnen und Freunden, Familie, Vereinsmitgliedern oder Arbeitskollegen kreieren Sie Ihre eigene Wurst. Braten Sie sie gleich auf der Dachterrasse über der Metzgerei – oder legen Sie Ihre Extrawurst zu Hause auf die heisse Kohle.

Extrawürste lassen sich auch perfekt verschenken – dank dem Monatsabo. Überraschen Sie jemanden zum Geburtstag, zur Konfirmation, zum Hochzeitstag oder Jubiläum. Oder einfach so, um Freude zu machen.

Dass Philipp Metzger und sein Team mehr können als Extrawürste, beweisen sie Tag für Tag. Nebst Fleisch aus regionaler Herkunft und vielen feinen Toggenburger Spezialitäten gibt es bei



ihnen auch Ausgefallenes – zum Beispiel hausgemachte Churfirten-Ravioli in sieben Sorten.

Und noch etwas: Die Toggenburger Produkte von Metzger-Metzger gibt's nicht nur in den Filialen Nesslau und Ebnat-Kappel, sondern dank drei mobilen Verkaufswagen auch auf Märkten im Grossraum Zürich. Sowie in zwei eigenen 24-Stunden-Shops in Stein und Wildhaus – für alle, die rund um die Uhr Gluscht auf Extrawürste und andere Leckerbissen haben.

**Buchen Sie Kurse auf [extrawuerste.ch](http://extrawuerste.ch)**

## GenussPerle: Wintergrillkurs

Winter im Toggenburg – und der Grill glüht. Beim Wintergrillkurs dreht sich alles um die Fleischeslust am offenen Feuer. Gemeinsam mit Philipp Metzger legen Sie ausgewählte Stücke auf den Rost oder schmoren sie im Topf. In zwei, drei Stunden wird Grillieren zum heissen Winterevent – mit Tipps und Tricks, dank denen Sie selbst in Shorts beim sommerlichen Grillieren eine gute Figur machen...

Weitere Infos auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

# Bester Schlorzifladen – Contest 2025

Die ChäasWelt Toggenburg verleiht den Preis für den besten Schlorziflade. Am 29. Oktober 2025 verkostet eine unabhängige Fachjury das Toggenburger Original. Nehmen auch Sie an der feierlichen Preisverleihung teil – inklusive währschaftem Apéro und traditionellen Toggenburger Klängen.

## Eine «Hüslinacht»-Spezialität

Die Wurzeln vom Schlorziflade reichen weit zurück. Im ersten Band vom Idiotikon von 1881 heisst er noch «Bireflade» – ein Kuchen mit gekochten, gedörrten Birnen. Dörrfrüchte gehörten damals zur Winterküche wie Schnee zum Dezember. Rund um Weihnachten, Silvester («Hüslinacht») und Neujahr war der Fladen weit verbreitet. Gebacken wurde er in den Haushalten, aber auch von Bäckern, die ihn treuen Kundinnen und Kunden schenkten. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Schlorziflade Schritt für Schritt zum kulinarischen Aushängeschild vom Toggenburg.

## Toggenburger Nachwuchsschmiede

Ein Rezept ist nur so gut wie die Person, die es umsetzt. Und eine Tradition lebt nur, wenn Menschen sie weitertragen. Im Berufs- und Weiterbildungszentrum Toggenburg in Wattwil lernen angehende Bäckerinnen, Bäcker, Köche und Köchinnen, worauf es bei der Herstellung ankommt. Für die ChäasWelt war das Grund genug, bei der Preisverleihung eine eigene Kategorie einzuführen – nicht nur als Wettbewerb, sondern auch als Wertschätzung für alle jungen Leute, die sich heute für einen handwerklichen Beruf entscheiden.

## Eins von unzähligen Rezepten

Wie jede traditionelle und regionale Spezialität hat auch der Schlorziflade in jeder Familie eine eigene Variante. Hier ein einfaches Rezept mit gekauften Zutaten: Blätterteig auswallen, ins gefettete Kuchenblech legen und mehrmals einstecken. Die Schlorzi-



masse, also die Birnenfüllung aus dem Laden, gleichmässig darauf verteilen. Für den Guss Eier, Mehl, Kaffeerahm, Salz und Milch verrühren, geschlagenen Rahm unterheben und über die Masse giessen. Bei 220 Grad rund 50 Minuten backen – bis die Oberfläche goldgelb glänzt.

## Teilnahme an der Preisverleihung

Die Preisverleihung findet am Mittwochabend, 29. Oktober 2025, ab 18.15 Uhr in der «Krone Mosnang» statt.

**Infos und Anmeldung finden Sie auf der Website [schlorziflade.ch](http://schlorziflade.ch)**

Präsentiert von:

**Krone**  
MOSNANG

**2plus.ch**  
Design und Kommunikation

Kanton St.Gallen  
Berufs- und Weiterbildungszentrum  
Toggenburg

**GFS**  
OSTSCHWEIZER  
GASTRONOMIEFACHSCHULE

**REKLAME  
TECHNIK.CH**  
WE MAKE  
YOUR  
BRAND  
VISIBLE

# Aus der «Städtlichäsi» in die weite Welt

Willi Schmid ist Chääser mit Leidenschaft – und mit einer guten Portion Charisma. Denn nur so konnte aus der «Städtlichäsi» mitten in Lichtensteig ein Ort entstehen, an dem bewusst ChääsSpezialitäten in kleinen Mengen produziert werden und die heute weltweit geschätzt sind – von Gourmets, ChääsSommeliers und bekannten Gastronomen gleichermassen.

Angefangen hat alles mit einer Entscheidung: Willi wollte kein Chääser sein, der einfach Tilsiter oder andere standardisierte Sorten produziert. Er wollte Chääs herstellen, die seiner Vorstellung und seinem Geschmack entsprechen – Chääs, in denen man die Vielfalt seiner Heimat, des Toggenburgs, schmeckt. Je nach Jahreszeit, nach Herkunft der Milch – und ob vom Original Grauvieh oder von Jerseykühen. Sein Wissen und seine Leidenschaft waren ihm wichtiger als Normen und Vorschriften.

Seine Milch stammt von Bauernhöfen rund um Lichtensteig. Die Bäuerinnen und Bauern kennt er persönlich. Es sind nicht viele – aber sie lassen ihre Kühe, Schafe, Ziegen und Büffel draussen weiden. Darauf achtet Willi Schmid besonders. Denn nur so entsteht die Milch, aus der er täglich Neues schafft. Jede Chäässpezialität trägt seine Handschrift – auch wenn er heute im Team arbeitet.

Willi Schmid steht täglich selbst in der Chääserei, am Chessi oder in einem seiner verschiedenen Chääskeller. Er arbeitet so, wie er es für richtig hält: frei, konsequent und mit einer klaren Haltung. Das hat ihm nicht nur Respekt, sondern auch Anerkennung gebracht. Seine Chääs liegen heute auf den Tellern von Spitzenköchen weit über das Toggenburg hinaus – in Feinkostläden von Berlin, New York oder Tokio. Vielleicht ist genau das sein Geheimnis: Er macht Chääs nicht in erster Linie für den Markt, sondern für Menschen mit einem feinen Gaumen fürs Regionale und Besondere.



Seine Chääs haben eine Geschichte. Und die erzählt er lebhaft – weltweit, aber auch ganz persönlich in seiner «Städtlichäsi». Sind Sie neugierig? Dann reservieren Sie einen Termin!

Bestimmt lohnt sich auch der Einkauf im Chääsladen. Dort berät Willi Schmid oft persönlich, gibt Tipps für den echten ChääsGenuss und erzählt vielleicht auch die eine oder andere Geschichte. Alternativ können Sie seinen Chääs auch im Onlineshop bestellen – viel weniger persönlich, garantierte auch mit viel Genuss: [www.willischmid.ch](http://www.willischmid.ch)

## GenussPerle: ChääsGeschichten

Buchen Sie einen Rundgang mit Degustation bei Willi Schmid – ein genussvolles Erlebnis in seiner Chääs-Welt! Am liebsten empfängt er Gruppen bis etwa 25 Personen, gern auch Firmen oder Vereine. Zum Abschluss geniessen Sie eine Auswahl seiner Spezialitäten – begleitet von passenden Getränken und Geschichten, die man so schnell nicht vergisst.

Weitere Infos auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

# Die Zuckerbäckerinnen vom Hemberg

Morgens um neun Uhr: Mit viel Frauenpower sorgt Marina Schelling im Produktionsraum vom «Hörnli» in Hemberg mit vier weiteren Händen dafür, dass Torten, Patisserie und Toggenburger Spezialitäten bereitstehen. – Matthias Schelling hat schon fast Feierabend: Er ist der Frühaufsteher der Familie und sorgte in den Nachtstunden für knuspriges Brot.

Was wäre ein Zmorge ohne frisches Brot? Ein Znüni ohne Bürli? Ein Wochenende ohne Gipfeli und Zopf? Undenkbar! Dass es auf dem Hemberg heute fast täglich knusprige Backwaren und Spezialitäten aus dem Toggenburg gibt, ist vor allem Edith und Matthias Schelling zu verdanken. Sie übernahmen 1990 die letzte Bäckerei im Dorf – oben auf der Hügelkuppe zwischen Neckertal und Toggenburg.

Wie viele Sonntagszöpfe und Brote er in den letzten 35 Jahren über die Ladentheke reichte, weiss Bäckermeister Schelling nicht. Sicher ist nur: Es brauchte viel Energie – und das nicht nur für die Ofenhitze beim Backen! Diese Energie war auch nötig für den Ausbau der Backstube, den Laden und nicht zuletzt fürs Restaurant. So wurde das «Hörnli» zu dem, was es heute ist: ein Treffpunkt für Einheimische und alle jene, die – motorisiert oder mit Muskelkraft – den stets kurvigen Weg auf den Hemberg finden.

Dass das «Hörnli» auch künftig die Kurve kriegt, ist der Zusammenarbeit von Edith und Matthias Schelling mit der nächsten Generation zu verdanken. Tochter Marina sorgt in der Hemberger Backstube für Beständigkeit – bringt aber auch Ideenreichtum und Leidenschaft für neue Kreationen mit. Unterstützt von Frauenpower und jugendlicher Energie entstehen Torten, Gebäcke, Patisserie sowie Hemberger Pralinés und «Toggenburger Sennstummsschellen»: knackige Schokolade, gefüllt mit Heidelbeeren, Joghurt und Honig – ein Genusslebnis, das auf der Zunge zergeht.



Natürlich lohnt sich der Abstecher auf den Hemberg allein schon wegen den Kreationen der Zuckerbäckerinnen, dem knusprigen Brot, einem Biberflade oder einem Mandelfisch. Aber nicht nur: Ausser am Dienstag und Mittwoch serviert die «Hörnli»-Küche regionale Gerichte und hausgemachte Glacés. Wer am Sonntag kommt, kann den Tag mit einem reichhaltigen Bäckerzmorge beginnen. Und an sonnigen Tagen gibt's obendrauf noch einen Zusatzgenuss – den Blick auf den Säntis. Ob er zwischen Herbst und Frühling mit Puderzucker serviert wird, sieht man übrigens live auf der Webcam unter [hoernli-hemberg.ch](http://hoernli-hemberg.ch).

## GenussPerle: BäckerProviant

Ein Spaziergang rund um Hemberg? Oder eine Schneeschuhtour mit Blick zum Säntis? Was auch immer Ihr Ziel ist – bei Schellings gibt's den passenden Proviant: frisches Brot, süsse Versuchen und herzhaft Spezialitäten aus der ChääsWelt. Und damit für die Genussmomente unterwegs alles zeitig bereitsteht, lohnt sich eine Vorbestellung unter 071 377 11 70.

Weitere Infos auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

# Glace und Süsses haben immer Saison

Wer im Obertoggenburg unterwegs ist, kommt an der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Ziehler kaum vorbei – nicht nur, weil sie in Nesslau und Stein direkt an der Hauptstrasse liegt, sondern weil das Angebot einfach zu verlockend ist: frisches Brot, Zöpfe, regionale Spezialitäten, Torten, Patisserie, Confiserie-Kreationen – und vor allem: hausgemachte Glace.

Aktuell ist bereits die dritte Generation der Familie Ziehler am Werk – ein junges, über zwanzigköpfiges Team. Kein Wunder also, dass hier ständig neue Ideen entstehen und immer wieder neue Ziele gesetzt werden. So entstehen in Stein, in einem grosszügigen und hellen Produktionsraum, verlockende Süssigkeiten – dies nicht nur für den Eigenverkauf, sondern speziell auch für ausgewählte Partnerbetriebe weit über das Toggenburg hinaus. Dabei wird auch mal Schoggi in die Form eines Lastwagens gegossen – natürlich im Look von einem bekannten Transportunternehmen. Oder das Ziehler-Team personalisiert ihre Kreationen für kleine und grosse Unternehmen – stets individuell, kreativ und immer mit einer bunten und süssen Portion Leidenschaft.



Speziell süss ist die Leidenschaft auch für Glace: In der Gelati-Manufaktur in Stein entstehen 24 Sorten: von den klassischen Favoriten bis zu überraschenden Kombinationen, die selbst Glaceliebhaberinnen und -liebhaber Löffel um Löffel immer wieder überraschen. Ziehler-Glace gibt's in praktischen Kübeli – für unterwegs oder den eisigen Genuss zwischendurch. Oder aber in Grosspackungen: perfekt bei grossem Gluscht, für (Gross-)Familien oder grossartige Coupe-Kreationen in den eigenen vier Wänden.

Nicht nur, wer gerne zu Hause geniesst, ist bei Ziehlers bestens bedient – auch, wer sich lieber bedienen lässt, findet hier eine Genussadresse: im Café in Stein oder im stilvoll umgebauten «Wöschhüsl» im Zentrum

von Nesslau. Ob für einen Kaffee mit einer Freundin, einen Lunch oder einen Apéro – geschäftlich oder ganz privat. Auch für einen reichhaltigen Brunch vor einer Wanderung oder einem sportlichen Wintertag zwischen Churfürsten und Säntis ist das Café der ideale Startpunkt.

Übrigens: Die Glace-Manufaktur in Stein ist in allen Jahreszeiten ein cooles Ziel für einen Familienausflug, einen erfrischenden Firmenanlass oder ein aussergewöhnliches Geburtstagsfest. Denn eines ist sicher: Glace hat einfach immer Saison – bei kleinen und grossen Kindern!

## GenussPerle: Ziehlers GlaceWelt

Erleben Sie die Welt der Glace-Manufaktur Ziehler im Obertoggenburg: Sie sind mittendrin, wenn aus Rahm, Früchten und vielen weiteren Zutaten Glace entsteht. Sie schmecken ab, probieren und geniessen zwischendurch einen Bäckerapéro mit regionalen Toggenburger Spezialitäten. Als cooles Höhepunkt nehmen Sie Ihre Glace mit nach Hause – oder auf Ihre Weiterreise durch die ChääsWelt.

Weitere Infos auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

# Die ChääsWelt und ihre Mitglieder

Im wahrsten Sinn des Wortes: Nirgends im europäischen Alpenraum wird wohl so viel Chääs gemacht wie im Toggenburg. Rund 240 Sorten entstehen hier – das ganze Jahr über in unterschiedlichsten Chääsereien und im Sommer auf zahlreichen Alpen zwischen Säntis und den sieben Churfürsten.

Einige dieser Chääsereien sind Teil der ChääsWelt Toggenburg – ein Zusammenschluss von Produzentinnen und Produzenten, die ihren Chääs gemeinsam bekanntermachen wollen. Was sie verbindet: Sie stehen Tag für Tag in Kontakt mit den Lieferanten von Kuh-, Schaf-, Ziegen- und Büffelmilch und schätzen die Vielfalt, die ihnen diese Naturprodukte bieten. Mit handwerklichem Können und Gespür entstehen so immer wieder neue Chääsvarianten – jede mit ihrem eigenen Toggenburger Charakter.

Chääs kann man allein geniessen – muss man aber nicht. Damit der

gemeinsame Genuss noch vielfältiger wird, gehören auch Metzger und Bäcker zur ChääsWelt. Denn ganz ehrlich: Was wäre ein würziger AlpChääs ohne Birebrot? Ein BloderChääs ohne knuspriges Buurebrot? Und was wäre ein währschaftes Zvierplättli ohne Pantli oder Stockbergspeck?

Auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch) lernen Sie die Menschen der ChääsWelt kennen – ihre Spezialitäten und Geschichten. Zudem können Sie dort GenussPerlen buchen: kulinarische Erlebnisse, die die ChääsWelt erlebbar machen – direkt in der Metzgerei, Bäckerei oder eben dort, wo viel Chääs entsteht.



Eine Auswahl von unseren vielfältigen Mitgliedern.



## Erlebnisse und Kurse – echte GenussPerlen

Suchen Sie ein Ausflugsziel oder ein Erlebnis für Ihre Familie, Ihren Verein oder Ihr Firmenteam? Dann sind GenussPerlen der ChääsWelt perfekt. In Kursen und Degustationen entdecken Sie, wie Toggenburger Spezialitäten entstehen.

Buchen Sie eine der erlebnisreichen GenussPerlen und erhalten Sie Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen der ChääsWelt-Produzenten zu werfen. Dabei hören Sie spannende Geschichten rund um Produkte oder werden selbst zum Produzenten oder zur Produzentin: etwa Extrawürste oder süsse regionale Kreationen.

Diese können Sie mit nach Hause nehmen oder auf der Weiterreise durch die ChääsWelt an einem Toggenburger Picknickplatz geniessen. Dank den GenussPerlen wird Ihr Aufenthalt zu einem brillanten und persönlichen kulinarischen Erlebnis.

Weitere Infos auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)



# Werden Sie jetzt ChäasFründ



Geschmack, Geruch, Struktur, Herkunft – und die Kunst, all das zu erkennen. Genau darum geht es in der mehrtägigen Ausbildung zum Schweizer ChäasSomelier. Und wo liesse sich das besser lernen als mitten in der ChäasWelt Toggenburg?



ChäasFründinne und ChäasFründ sind in bester Gesellschaft: Sie sind unterwegs mit Menschen, die regionale Produkte aus dem Tal der sieben Berge über alles lieben. Und sie wollen gern selbst mehr darüber erfahren: zum Beispiel an einem Event der ChäasWelt, verbunden mit einem Besuch bei Produzentinnen oder Produzenten. Doch das ist noch

nicht alles: Für 150 Franken Jahresbeitrag überreicht Ihnen die ChäasWelt ein persönliches Genusspaket – mit Leckerbissen, die man auch mit Freundinnen und Freunden teilen kann.



Weitere Infos via QR-Code  
oder auf [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

**RAIFFEISEN**

Toggenburger  
Raiffeisenbanken



Was **uns** ausmacht:

**Engagement**

Von würzig bis mild,  
wir drucken nach  
Ihrem Geschmack.



Toggenburger Druckerei  
Rietwisstrasse 10  
9630 Wattwil  
[www.toggenburgerdruckerei.ch](http://www.toggenburgerdruckerei.ch)