

Kulinarischer Rheintaler Genuss

Rheintal Am Samstagmittag luden renommierte Gastronomen aus der Region zur Eröffnung der «Culinarischen Rheintaler Genusswochen» in der Rhema ein.



Schmackhafter Bierbrauer-Schinken mit dem Käse «Scharfer Maxxo» und Kürbiskernen (vom Restaurant Adler, Oberriet).

Max Pflüger

Die Idee ist neu: Anstelle einer offiziellen Eröffnungsfeier mit formellem Pomp und vielen Reden starteten die Rheintaler Gastronomen mit einem sympathischen Degustationsanlass in die Rheintaler Genusswochen. In der Eventhalle 4 boten sie Grüsse aus der Küche, feine Häppchen und allerlei Leckeres an. Vom Apéro-Getränk über Süsspöckchen, Salate und Hauptspeisen bis hin zu süssen Dessertversuchungen gab es alles.

Aus dem kulinarischen Vollen schöpfen

Für einen angesichts der Fülle bescheidenen Unkostenbeitrag konnte sich der Gast hier quer durch die Rheintaler Spezialitätenküche essen. Statt eines Menüs mit einem vollen Teller genoss man einen bunten Querschnitt durch das kulinarische Angebot der ganzen Region. Ein interessantes Erlebnis. Und wenn es besonders geschmeckt hat, konnte man sich ein zweites Mal bedienen. Hungrig musste man sich nach diesem Mittagsmahl die Rhema-Eventhalle auf jeden Fall nicht verlassen.

«Spargelmousse im Weckglas mit Streifen von Enten-Salsiz», «Culinarium-Bratwurst», «Ribelmaisköpfli mit Thurgauer Erdbeer-coulis», «Kurts erfrischende Erdbeer-Bowl», der Kreativität der Küchenchefs waren keine Grenzen gesetzt. Und all das präsentierte sich in kleinen, aber fei-

nen und grossartig angerichteten Häppchen. Das Auge isst mit.

Interessante Kontakte knüpfen

Der «Genuss-Auftakt» zu den Rheintaler Wochen bot auch eine gute Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen. Und das nicht nur mit anderen Besuchern. In der Eventhalle waren auch die Gastwirte und Küchenchefs der ausstellenden Restaurants vertreten. Das gab den Gästen die willkommene Gelegenheit, einmal mit den Verantwortlichen hinter den Kulissen eines Gastronomiebetriebs ins Gespräch zu kommen.

Culinarische Rheintaler Wochen

Noch bis 28. Mai laden zehn Rheintaler Gastronomiebetriebe nun zu den Rheintaler Genusswochen ein. In dieser Zeit bieten sie speziell einheimische Köstlichkeiten an. Da locken die Düfte von Spargel, Rüeblli, Spinat, Erdbeeren, Ribelmals, Wein und vielem mehr, was im Rheintal angebaut wird und dank hervorragenden klimatischen Bedingungen gedeiht und reift.

Es sind dies das «Jägerhaus» in Altenrhein, das Restaurant Burg, Au, das Balgacher «Rössli», «Schloss Weinstein» ob Marbach, die «Maienhalde» ob Bernegg, der «Hecht» in Widnau, das «Landgasthaus Rössli», Diepoldsau, die «Traube», Rebstein, das Restaurant Hölzlsberg ob Eichberg und der «Adler» in Oberriet.



Die knusprigen Ribelmals-Tortilla-Chips gab es zum Rheintaler Riesling-Süsspöckchen (vom Restaurant Rössli, Balgach).



Salat vom frischgestochenen Diepoldsauer Spargel mit Ribel-Tortilla (vom Landgasthof Rössli, Diepoldsau).



Ribelmals-Pastete mit Poularde mit Spargelsalat an Vinaigrette-Sauce (von der Bernecker «Maienhalde»).



Gulasch vom familieneigenen Dexter-Rind mit urchigem Rhintler Händöpfelstock (Restaurant Hölzlsberg, Eichberg).



Spargelterrine im Glas mit frischen Rheintaler Erdbeeren garniert (aus der Küche der «Traube», Rebstein).

Armin Lutz übernimmt von Pino Zünd

Altstätten Vor dem «Genuss-Auftakt» wählte der Verein Rheintalwein in der Rhema einen neuen Präsidenten.

Am Samstagmorgen versammelte sich der Verein Rheintalwein in der Rhema zu seiner jährlichen Hauptversammlung. Im Zentrum stand die Ersatzwahl ins Präsidentenamt an.

Im August 2010 wurde der Verein Rheintalwein gegründet. Er ist der Zusammenschluss von 25 Weinbaubetrieben von Thal bis hinauf nach Rütli, die zusammen das St. Galler Rheintal als Weinbauregion bekannt machen wollen.

Mit der Wahl von Armin Lutz als Präsidenten ist der Generationenwechsel, der auch in vielen Weinbaubetrieben stattgefunden hat, im Vorstand von Rheintalwein eingeleitet worden. Lutz wohnt seit 2005 in Bernegg

und pflegt zum einheimischen Wein eine leidenschaftliche Beziehung.

Armin Lutz ist Leiter Marktkommunikation, Marketing Services, Sponsoring und Marktentwicklung der Debrunner Koenig Gruppe mit 1800 Mitarbeitern. Und als Präsident des SwissSkills Supporter Clubs zur Förderung der dualen Berufsausbildung und Teilnahme an den Berufsweltmeisterschaften mit über 700 Mitgliedern ist er es sich gewohnt, eine heterogene Gruppe zielgerichtet zu führen. Seine Motivation, dieses Amt zu übernehmen, ist die Tatsache, dass 25 Winzer über die Dorf- und Betriebsgrenzen hinaus für die Weinregion einstehen. (pd)



Traute Zweisamkeit.



Kritische Begutachtung und positive Würdigung des Gereichten.



Frohe Runde im Freundeskreis.



Der frischgebackene Präsident Armin Lutz (rechts) im Gespräch.



Fachmännische Diskussionen.