

# KMU business

## Kämpfer gegen den Raubtier-Kapitalismus

Er gilt als Stimme der Armen und Schreck der Mächtigen: Jean Ziegler

## Networking: Basis für erfolgreiches Marketing

KMU business sagt, wie man erfolgreich Kontakte zu Geschäftspartnern knüpft

## N°02

### KMU Talk

Der Unternehmer Thomas Minder (Trybol) kämpft mit einer Volksinitiative gegen die Abzockerei auf den Chefetagen

## Die Gier der Manager kennt keine Grenzen



**BUSINESS LUNCH** ■ Das Restaurant «Zum Schössli» in St. Gallen, unmittelbar neben dem weltberühmten Kloosterviertel gelegen, ist eine Hochburg der lokalen Ostschweizer Küche.

# Geniale, regionale Küche



Schössli-Gastgeber und Wirt Ambros Wirth (links) setzt auf regionale Küche und regionale Weinspezialitäten. Bild Mitte: Lamm auf Gemüse. Rechts: Das «Schössli» im St. Galler Kloosterviertel.

Einst flüchteten von der Leibesstrafe bedrohte St. Galler zum Schössli, weil der Stein der Freiheit sie vor Ungemach schützte. Heute geht an dem auf der Ostseite des Hauses eingelassenen Stein vorbei, wer Schutz sucht vor Convenience-Produkten und Allerweltsküchen. Restaurateur Ambros Wirth setzt voll auf Regionalität – wie sich das für ein Mitglied des Gütesiegels «Culinarium» gehört. Doch wo andere Gastronomen bei der Verarbeitung regionaler Produkte an die Grenzen stossen, schenkt Wirth, der Wirt, erst richtig ein: beim Wein und den Spirituosen genauso wie beim Essen.

Die legendäre blaue Kartoffel wird in den Gaststuben zum Schössli als Vorspeisenvariation serviert – mit Süppli, Schnäppli und einem Chüechli begleitet von Knusperspeck. Das Rehrückenfilet in Nusskruste mit Holundersauce und Spätzli hat der Chef selbst geschossen, den

Wein dazu – eine phänomenale Spätlese von Waldemar und Niklaus Zahner aus Truttikon – persönlich empfohlen. Von besagtem Winzerduo gibt's später auch noch ein Glas Dessertwein, einen Riesling-Sylvaner aus eingefrorenen Traubenbeeren, für Ambros Wirth «vermutlich der beste süsse Ostschweizer Dessertwein im klassischen Sauternes-Stil».

Kaum ein Ostschweizer Produkt, das der Schössli-Wirt nicht kennt, er führt einen «Säntis Malt» auf der Karte ebenso wie einen Portwein aus dem Rheintal, zu dem er wohltemperierten Käse aus dem benachbarten Toggenburg aufischt. Wohlverstanden: alle Käse aus einem einzigen Tal!

Beim Dessert gibt es ein Wiedersehen mit dem Rheintaler Ribelmals, der bei der zweiten Vorspeise das geräucherte Bodenseefelchenfilet in Form von Blinis begleitet hat. Diesmal wird der Ribelmals mit eingemachten Mirabellen und einer

sündigen Schafenbirnencreme serviert – und schmeckt auch in der süssen Variante wunderbar.

**Fazit:** Regionale Küche pur. Hervorragende Produkte und eine ebenso hervorragende Zubereitung, das Ganze zu humanen Preisen – ein vorbildlicher Betrieb, wenn es um Regionalität in Küche und Keller geht.

**Reservierungen**  
**Gaststuben zum Schössli**  
Zeughausgasse 17  
9000 St. Gallen  
Tel.: 071 222 12 56  
[www.restaurant-schloessli.ch](http://www.restaurant-schloessli.ch)

**www.meinrestaurant.ch**  
Der KMU business Lunch wird präsentiert von «mein restaurant», dem Magazin des Schweizer Gastroführers guide-bleu.ch

