

HERKUNFTSDEKLARATION



Was in meiner Küche verwendet wird stammt so weit als möglich aus unserer Region.



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus unserer Region an.

Viele befreundete Familien leben davon. Bewusst gewählte Nachhaltigkeit.



Nebst den Eiern unserer eigenen Hühner „Frau Mösli und Team“ und den Kräutern aus unserem Biogarten beziehe ich das Brot und die legendären Baumnussgipfel von unserer Dorfbeckfamilie Kern. Wo immer möglich verwende ich ausschliesslich Produkte die durch kleine Familienbetriebe aus nächster Nähe produziert und/oder veredelt werden. Fleisch beziehe ich exklusiv beim Metzgermeister Philip Fässler und seiner Fleisch & Feinkost AG, www.appenzellerfleisch.ch, welcher mit seinem mobilen Verkaufswagen auch unser Dorf beliefert. Geflügelfleisch stammt ausschliesslich von der Firma Geiser Geflügel Gourmet AG Mörschwil. Saisonal biete ich Wild aus hiesiger Jagd von unseren Jägern, Appenzeller Bier und Appenzeller Mineralwasser, Café vom Kafimaa, St.Gallen der Sorte Makali (aus 100% Arabica-Bohnen), sowie „Epflmoscht“ aus dem Thurgi der Firma Möhl. Alles vertrieben und geliefert durch unseren Mehrgenerationenbetrieb Bott Chascht, der Firma Kast AG Rehetobel. Das Gemüse beziehe ich exklusiv bei der Familie Risch vom Eselsschwanz in Thal-Rheineck, welche nebst der modernen Vielfalt auch alte, vergessene Sorten pflegt.

Kern- & Steinobst beziehe ich von unseren Freunden Urs & Ursi Gmür, die ehemals im Rehtobel wohnhaft und seit 2014 auf ihrem www.zwergzebuhof.ch in Bernhardzell daheim sind und uns gelegentlich mit feinstem Zebufleisch beliefern.

Übrigens ist auf unserem Parkplatz ein Obststand ihres Hofes seit 2014 beheimatet. Die Pilze sind aus der Region und die Beerenfrüchte beziehe ich von den Familien Ursi & Urs Gmür, Bernhardzell sowie von Andy & Martha Nüesch, Balgach.

Den Käse besorge ich in diversen Alpkäsereien im Alpstein über die Käserfamilien Graf im Riemen, 9035 Grub AR, sowie vom Familienbetrieb Spichtig in Heiden.

Das Rapsöl und die Sämereien für Salate hole ich direkt von den hofeigenen Feldern der Bauernfamilie Kressibucher, ww.naturoel.ch, die in der eigenen Mühle „kaltgepresst“ bei uns in vielerlei Gerichten vom Salat bis über den Braten bis zum Dessert mit aufgetischt werden.

Weine beziehe ich entweder direkt von den Weinkellereien der Winzerfamilien Jüstrich, Nüesch, Obrist und Kobelt (Ochsentorkel, Thal) oder von hiesigen traditionellen Weinkennern und Lieferanten wie der Familie Sonderegger Heiden.

Bei den einheimischen Obstbränden vertraue ich auf die Kunst der Fricktaler Schnapsbrenner- und Bauernfamilie Häseli und ihren exquisiten „Häselibrand“.

Nebst einigen meiner verwendeten Gewürze aus aller Welt versuche ich auch immer wieder mit einheimischen Wildpflanzen meine hausgemachten Speisen zu würzen.

Herzlichen Dank, dass Sie als Gast bei uns einkehren!

Katharina Schläpfer - Bollhalder, Familie Schläpfer & Team