

gastro
factsRadikale
Rauch-
verboteNein
zur Verbotsinitiative
(-Passivrauchen-)Gesundheit
schützenJa
zum Gegenvorschlag
des Kantonsrats:
Gastgewerbegeto (Änderung)

DER Schweizer Restaurant und Gourmetguide

Quickjump: [Betrieb anmelden](#)[Postkarte verschicken](#)[Top - Events](#)Sie sind hier
- [GastroFacts](#)
- [Lifestyle](#)

GourmetFacts

Anzeige

Produktenews

[Produktenews](#)

St. Gallen for Gourmets

[Betrieb
anmelden](#)

Beschreibung

Am 18. September 2008 präsentiert der Genussverlag Weber AG aus Thun das zweisprachige Kochbuch «St. Gallen for Gourmets» im Hotel Walhalla in St. Gallen. 31 St. Galler Spitzenköche und Produzenten mit gesamthaft 161 GaultMillau-Punkten zeigen ihr Können. Das Resultat ist ein bildreiches Gesamtwerk, welches hohe Qualität und einmalige Leistung in St. Gallens Küchen und Produktionsbetrieben gleichermassen festhält. «St. Gallen for Gourmets» ist ab sofort im Buchhandel oder in Online-Shop erhältlich.

Zu Besuch bei 31 Spitzenköchen und Produzenten aus dem Kanton St. Gallen erhält die Leserschaft Einblicke in grosse Kochkunst: 11 GaultMillau-Restaurants mit insgesamt 161 Punkten, 19 Guide-bleu auditierte Gaststätten und 16 Culinarium Ostschweiz zertifizierte Betriebe geben sich ein Stelldichein. Nicht wenige der 31 kulinarischen Top-Adressen sind gar in allen drei Führern vertreten (GaultMillau, Guide bleu und Culinarium). Die Köche präsentieren ihre schönsten Gourmet-Rezepte und laden zum Nachkochen ein. Die insgesamt 84 Gerichte wurden vom Fotografen Marcus Gyger stimmungsvoll ins Bild gesetzt und wunderschöne Aufnahmen aus St. Gallen und Umgebung begleiten die Spezialitäten.

Einheimische Produkte im Vordergrund

Das einzigartige Buch spiegelt auf emotionale Art und Weise die Vielfalt des gastronomischen Angebotes im Kanton St. Gallen wider. Wie bereits das Titelbild vermuten lässt, spielen beispielsweise Blaue St. Galler und regionales Gemüse, aber auch Bodenseefische, Ribelmals oder einheimische Spargeln eine tragende Rolle. Eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten ist die Basis für die herausragende und eindruckliche St. Galler Küche, die im Kochbuch präsentiert wird.

Trägerverein Culinarium – im Auftrag des Genusses

Der Trägerverein Culinarium mit Sitz in St. Gallen setzt sich seit seiner Gründung im Jahr 2000 intensiv für einheimische Lebensmittel und Spezialitäten ein. Produzenten und auch Restaurants, die ihr Angebot nach Culinarium-Richtlinien zusammenstellen möchten, können sich von Culinarium zertifizieren lassen. In Kooperation zwischen Trägerverein und Verlag entstanden die Kontakte zu den 16 im Buch porträtierten Betriebe, die das Culinarium-Gütesiegel auch für ihren Betrieb, ob Restaurant oder Produktionsbetrieb, verwenden dürfen und regionale Spezialitäten im Sinne von Culinarium anbieten.

Das sechste Buch aus der Reihe «... for Gourmets»

Mit «St. Gallen for Gourmets» veröffentlicht der Weber AG Verlag das sechste Buch der Reihe «... for Gourmets». Im 2003 erschien der Erstling «Gstaad for Gourmets», gefolgt von «Zermatt for Gourmets» im Jahr 2006 und «Bern for Gourmets» im 2007. Als Fortsetzung der Reihe folgten die Bücher «Golf for