

## Regionalität aus der «Rössli»-Küche

Angus-Wochen mit Fleisch aus Lütisburg. Zusammen mit dem Team von Küchenchef Stefan Schättin ist es der Gastgeberin vom «Rössli» Flawil, Irene Baumann, gelungen das Traditionslokal als beliebten Treffpunkt neu zu beleben. In den ersten Monaten seit der Eröffnung Anfang Januar 2011 konnten dank der Anstrengungen des «Rössli»-Teams viele grössere und kleinere Anlässe und Bankette mit Erfolg durchführen. Ebenfalls finden sich immer mehr Stammgäste, z.B. für Znüni, Mittag- oder Abendessen oder ganz einfach, um sich mit anderen Gästen zu treffen, im «Rössli» ein.

Nebst Tradition zu bewahren gehört auch Innovation zu den Aufgaben der Gastrounternehmerin. Ein Teil



ist unter anderem auch die Beschaffung von Lebensmitteln aus der Region und/oder durch Lieferanten vom Dorf. Zudem werden z.B. die Eier für die «Rössli»-Küche von Hühnerhaltern aus Flawil geliefert. Ebenfalls wird ein grosser Teil von den Salaten aus biologischem Anbau aus Degersheim verwendet.

Ab Ende August werden die Gäste eine weitere Regionalität aus der «Rössli»-Küche geniessen können. Während der nächsten Wochen wird das Angus-Fleisch vom Wildenhof Lütisburg in verschiedenen Varianten angeboten. Die Züchterfamilie Regula und Heinz Grob züchtet seit 1999 erfolgreich Angus-Rinder. Durch das Bestreben, dass sie ihre Tiere sehr naturnah halten, zeigt sich dann auch in der einzigartigen Fleischqualität. Angus-Beef ist besonders zart und geschmackvoll und zeichnet sich durch die feinfaserige, marmorierete Struktur sowie die kräftige rote Farbe aus.

Die «Rössli»-Gäste erleben den besonderen Genuss vom Grob-Angus-Beef in der Menüvielfalt.