

Kündig Käselaube

Wer die Wahl hat, hat die Qual Kein Wunder bei über 300 Käsesorten. Es ist aber nicht allein die Menge, die beeindruckt, sondern vielmehr das Qualitätsdenken der Inhaber Barbara und Matthias Kündig, die den Betrieb in der dritten Generation führen. Zur Käseauswahl gesellen sich gutes Brot, grossartige Butter, Lachs aus Wildfang, Frischteigwaren aus der Region, erstklassige Olivenöle und noch so einiges mehr. Es ist ein Laden, der es in sich hat, und bei dem immer die Gefahr besteht, viel mehr einzukaufen, als geplant war. Für mich ein zusätzliches Highlight ist das Süssholz an der Kasse, das ich natürlich immer kaufen muss – Kindheitserinnerungen garantiert.

9000 St. Gallen, Webergasse 19,
071 222 28 59, www.bonfromage.ch



G'nuss

Rauchzeichen Claudia und Stefan Bischof sprühen nur so vor Ideen. Anregungen finden sie in den Ferien. Ob in Frankreich oder Spanien, Kurzbesuche bei Stefans Vorbildern sind eingeplant. Gelassenheit und Inspiration holen sie sich in den Bergen, tief in der Natur. So ist auch Stefans Meisterstück, der «Peat of Islay», entstanden. Für diese Eigenkreation verbindet er die Felchlin «Grand Cru Cocolate Grenada 65 Prozent» mit einem zehnjährigen, torfig-rauchigen «Laphroaig» von der berühmten schottischen Hebrideninsel Islay zu einer zart schmelzenden Ganache. Die Kostbarkeit wird mit getränktem «Cocolatebiskuit» über einem Knusperboden zusammengesetzt und als Finish mit einer glänzenden «Cocolateglasur» überzogen. Nach gut einer Dreiviertelstunde ist das Prunkstück fertig und wird mit sympathischem Lächeln von Claudia serviert, die Stefan Bischof täglich dazu inspiriert, das Beste zu geben.

9000 St. Gallen, Lämmlisbrunnenstrasse 4,
071 223 29 77, www.gnuss.info

