

Das andere Toggenburg



Unterwegs mit Heinz Staffelbach

Das Toggenburg erstreckt sich von Wildhaus die Thur hinunter bis etwa nach Wattwil. So sah meine innere Landkarte lange aus. Die war zwar nicht ganz falsch, aber auch nur zur Hälfte richtig. Denn das Toggenburg erstreckt sich nordwärts bis kurz vor Wil, und im Nordosten gehören auch das Neckertal um Hemberg und Mogelsberg dazu. Und um genau dieses untere Toggenburg und das Neckertal geht es auf dieser Wanderung.

Ausgangspunkt ist Degersheim, ein ansehnliches Dorf, das mit seiner fast versteckten Lage zwischen langen Hügelzügen wirkt, als wolle es sich vor der grossen Welt zurückziehen. Auf Hügelzügen geht es dann auch weiter auf dieser Wanderung - fast während der gesamten vier Stunden. Das ist ideal, denn damit gibt es immer wieder schöne Fernblicke über die weite, sanft gewellte und gehügelte Landschaft, während im Süden der Säntis und die Churfirsten das Panorama dominieren. Gleich dreimal geht es

allerdings auch in kleine Flusstäler, einmal zum Aachbach und später in die Täler des Neckers und der Thur. Besonders schön gelegen ist Mogelsberg etwa auf der Hälfte der Wanderung; es sitzt ungleich seinem Nachbar Degersheim aussichtsverwöhnt auf einem Rücken zwischen Aachbach und Necker. Wer Lust auf eine längere Genuss-Pause hat, kann dies im gepflegten Gasthaus Rössli tun, das sich in einem eindrücklichen Strickbau aus dem 18. Jahrhundert befindet.

Um all diese gutschweizerische Gemütlichkeit in Landschaften und Dörfern gibt es auch richtig viel Natur hier. Das zeigt die Tatsache, dass diese Region auch Heimat von Luchsen ist. Nachdem die Luchse mit allen Mitteln verfolgt wurden und sie zu wenig Beutetiere, vor allem Rehe, fanden, starben sie in der Schweiz im 19. Jahrhundert aus. Der letzte Luchs wurde 1904 auf dem Simplonpass geschossen. Ab 1971 wurden dann wieder Luchse ausgesetzt. Das Projekt ist ein Erfolg: 2017 konnten allein im Kanton St. Gallen 32 verschiedene Exemplare nachgewiesen werden. Nun werden sogar Luchse aus der Schweiz für Wiederansiedlungsprojekte in anderen Ländern verwendet. So konnte letztes Jahr im toggenburgischen Nesslau ein Luchs gefangen werden, der dann im Pfälzerwald ausgesetzt wurde.

Koordinaten

Start: Degersheim.

Route: Via Hornberg, Mogelsberg und Oberhelfenschwil nach Bütschwil. 14,2 km., 590 m Aufstieg, 780 m Abstieg, etwa 4½ Std., Schwierigkeit T2.

Verpflegung: Böschenbach, Mogelsberg, Oberhelfenschwil.

Karte: Karte 1:25 000, Blätter 1093 und 1094; 1:50 000, Blätter 226 und 227.

Infos: togenburg.org



Die Toggenburger Hügellandschaft.

Schweiz essen und trinken



Degustieren mit Peter Keller

Die Anfahrt auf 1550 Meter über Meer ist nur mit der Bahn oder Luftseilbahn möglich. In Rigi-Kaltbad, genauer gesagt auf der Staffelhöhe liegt das Gourmet-Restaurant Regina Montium im Kräuterhotel Edelweiss (kraeuterhotel.ch). Was hier geboten wird, ist wegweisend und von überragender Qualität: Küchenchef Benjamin Just verwendet ausschliesslich Schweizer Produkte. Konsequenterweise findet man auch auf der Weinkarte nur einheimische Gewächse, meist von kleineren Produzenten. «Wir sind kein Konzept, wir leben eine Philosophie», lautet das Motto der Gast-

geber Gregor und Gabriella Vorös. Der Gastronomieführer «Guide Michelin» hat das Restaurant kürzlich mit einem Stern geadelt – zu Recht, wie das 9-Gang-Menu (135 Fr.) bewiesen hat.

Die Weinkarte ist für ein Michelin-Restaurant mit rund 60 Positionen relativ klein gehalten. Dafür entdeckt der geneigte Geniesser einige spannende, nicht alltägliche Spezialitäten wie den Resi 2015 der Kellerei Chanton (58 Fr.). Es handelt sich um eine alte Walliser Weissweinsorte. Bei den Roten sollte man den Syrah Morges 2013 von Henri Cruchon (66 Fr.) oder den Diolinoir de Vétroz 2014 von Fabienne Cottagnoud aus dem Wallis versuchen. Auch bekannte Namen wie Daniel und Martha Ganzenbein und Marie-Thérèse Chappaz dürfen nicht fehlen.

Das Kräuterhotel war Vorreiter für andere Betriebe, die ebenso konsequent auf regionale Produkte setzen. Gerade die qualitativ massiv verbesserten Weine aus der Schweiz rücken in weiteren Restaurants verstärkt in den Fokus. So setzt etwa das Zürcher Restaurant Rechberg 1837 (rechberg.ch) ausschliesslich auf einheimisches Schaffen. Über 200 verschiedene Positionen umfasst das überaus attraktive Sortiment. Die bewusste Reduktion auf ein Weinland hat den unbestrittenen Vorteil, dass die Gastgeber praktisch alle Produzenten persönlich kennen und so den Gästen spannende, emotionale Geschichten rund um den Wein erzählen können.

FRAGE DER WOCHE Korkengeschmack

Wie erkennt man sicher, dass ein Wein einen Kork-Fehlton aufweist? Dieter G., per E-Mail

Es gibt den fiesen Korkenfehler, der als schimmelähnlicher, chemischer Geruch lediglich in sehr kleinen Spuren vorhanden ist. Nur eine besondere empfindliche Nase entdeckt diesen muffigen Fehlton. Der negative Geruch verstärkt sich in der Regel bei Luftkontakt. Darum lohnt es sich, etwas zu warten, wenn man unsicher ist. Dazu kommt, dass sich bereits ein geringer Korkengeschmack leicht dämpfend auf Geruch und Geschmack des Weins auswirkt. Ebenso wird die Fruchtigkeit in einem gewissen Massen unterdrückt. Wenn man die Weine bewusst verkostet, gewinnt man an Routine und wird «sicherer» im Erkennen von auch leichten Fehltönen. Klar ist der Fall bei einem extrem «korkelnden» Wein: Er ist schlicht und ergreifend ungenießbar. Da hilft nur Ausleeren. (kep.)

Fragen an: wein-keller@nzz.ch



Das Lokal Rechberg 1837 in Zürich setzt ausschliesslich