

# ChäasWelt – eine Welt voll mit Toggenburger Gaumenfreuden

Das Toggenburg hat seine Besucher schon immer verwöhnt. Die saftigen Wiesen, die sprudelnden Bergbäche und die reichhaltigen Alpweiden sind der Nährboden für viele Köstlichkeiten. Begonnen hat alles mit der Milchwirtschaft und dem Käse. Die Käsetradition ist Jahrhunderte alt und gehört zur ältesten des gesamten Alpenraums. Heute entstehen hier aber noch ganz andere Gaumenfreuden: Fleisch, Fisch, Brot, Bier oder Schokoladenwaffeln. Sie alle sind Teil der «ChäasWelt». Hier treffen sich die kulinarischen Schätze des Toggenburgs.



Rita Roos-Niedermann  
Präsidentin  
info@chaeswelt.ch



**ChäasWelt**  
Toggenburg



**Dein Genuss-  
Erlebnistal**

chaeswelt.ch



**Jetzt mehr  
erfahren**

chaeswelt.ch

# Die ChäasWelt Toggenburg steht für innovative Betriebe und authentische Produkte

Alle Mitglieder und ihre Spezialitäten finden Sie unter [chaeswelt.ch](http://chaeswelt.ch)

**Landwirt**  
Sandro Scherrer,  
Bütschwil



«Ich arbeite gerne in der Natur. Da ist kein Tag wie der andere. Meine Leidenschaft gehört den Tieren. Die Kühe bringen den Rohstoff für wunderbaren Käse und die Pferde spanne ich für Gästefahrten vor meine Kutschen. Brauchtum und Traditionen des Toggenburgs sind ein wichtiger Teil meiner «geerdeten» Welt.»

**Käsermeister**  
Markus Liechti  
Bergkäserei Liechti,  
Ricken SG



«Die Nähe zu den Milchlieferanten ist mir wichtig. Die Kühe auf ihren Höfen sind der Ursprung der Wertschöpfungskette. Ich kenne die Bauern persönlich, das schafft Identifikation und Vertrauen.»



**Metzgermeister**  
Reto Rust  
Metzgerei Rust,  
Neu St. Johann

«Auch wenn die Maschinen moderner geworden sind, am Handwerk der Fleischverarbeitung hat sich kaum etwas geändert. Es kommen Rezepturen und Handgriffe zur Anwendung, die seit Generationen überliefert sind.»

**Gastronom**  
Philipp Schneider  
Krone Mosnang,  
Mosnang



«Als Gastronom weiss ich um die hohe Qualität der Lebensmittel, die das Toggenburg hervorbringt. Was wir auf den Teller bringen, ist so authentisch und ungekünstelt, wie das Toggenburg mit seinen Hügeln, Tälern und Bergen.»

**Bäcker-Konditormeister**  
Roger Wichser  
Thurbeck, Wattwil



«Tradition und Innovation gehen in meinem Betrieb Hand in Hand. Mit regionalem Denken und Handeln spanne ich den Bogen. Weizen, Butter, Eier und Milch für die Backwaren kommen aus dem Toggenburg.»



**Käsermeister**  
Reto Güntensperger  
Bütschwil Käse AG,  
Bütschwil

«Meine Leidenschaft gehört dem Toggenburg – den Hügeln und Bergen. Aber vor allem gehört sie dem Käse. Das traditionelle Handwerk des KäSENS ist eng mit dem Toggenburg verbunden.»