

Pressemitteilung Regionalteil Flawil

Regionalität aus der Rössliküche – 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 beliebter Treffpunkt neu zu beleben. In den ersten Monaten seit der Eröffnung Anfangs Januar 2011 konnten dank den Anstrengungen des Rössliteams viele grössere und kleinere Anlässe und Bankette mit Erfolg durchgeführt werden. Ebenfalls finden sich immer mehr Stammgäste für z.B. Znüni, Mittag- oder Abendessen oder ganz einfach um sich mit anderen Gästen zu treffen im Rössli ein.

Tradition und Innovation

Nebst Tradition zu bewahren gehört auch Innovation zu den Aufgaben der Gastro-Unternehmerin. Ein Teil ist unter anderem auch die Beschaffung von Lebensmitteln aus der Region und/oder durch Lieferanten vom Dorf. Die Eier für die Rössliküche werden von Hühnerhaltenden aus Flawil geliefert. Ebenfalls wird ein grosser Teil von den Salaten aus biologischem Anbau aus Degersheim verwendet.

Black Angus – gesundes Fleisch aus Freilandhaltung

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 züchten seit 1999 erfolgreich Angus Rinder. Durch das Bestreben, dass sie ihre Tiere sehr naturnah gehalten werden, zeigt sich dann auch in der einzigartigen Fleischqualität. Angusfleisch ist besonders zart und geschmackvoll und zeichnet sich durch die feinfaserige, marmorierte Struktur sowie der kräftigen roten Farbe aus.

Die Rössli Gäste erleben den besonderen Genuss vom Lütisburger Angus Fleisch in der Menuvielfalt.