



Einladung zum Slow Food Länderpicknick der Convivia Ostschweiz, Vorarlberg, Bodensee und Oberschwaben

**Sonntag, 17. August 2025, 11 Uhr
Treffpunkt: Kirchplatz, Thal
Kartenausschnitt (1)**

Das Länderpicknick findet dieses Jahr wieder in der Schweiz statt – in unmittelbarer Nähe des Hotels Schloss Wartegg, wo diese inzwischen liebgewordene Tradition 2017 ihren Anfang nahm. Das Eat-In mit regionalen Spezialitäten und Lieblingsspeisen der Teilnehmenden findet am **Sonntag, 17. August bei Bio-Weinbau Knechtle Glogger in Thal** statt.

Die Parzelle von Fabia Knechtle Glogger und René Glogger ist Teil des malerischen Buechberg, dem Rebhang von Thal im Kanton St. Gallen. Bio-Weinbau Knechtle Glogger zeichnet sich durch konsequent ökologisches Wirtschaften aus. Der Rebberg ist seit 40 Jahren Bio-Suisse-zertifiziert (Knospe) und besteht inzwischen hauptsächlich aus pilzwiderstandsfähigen Sorten (Piwi). Ein Ort also, der Genuss und Nachhaltigkeit vereint.

Die Teilnehmenden bringen eine vorbereitete Spezialität aus der Region oder einfach eine Lieblingsspeise mit. Das Ganze wird auf einem grossen Buffet präsentiert. Alle nehmen ihr eigenes Geschirr und Besteck mit. Bei einer kleinen Weindegustation lernen wir zudem die Weine von Knechtle Glogger besser kennen (20 CHF/Person). Weitere Getränke können zusätzlich vom Produzentenpaar bezogen werden.

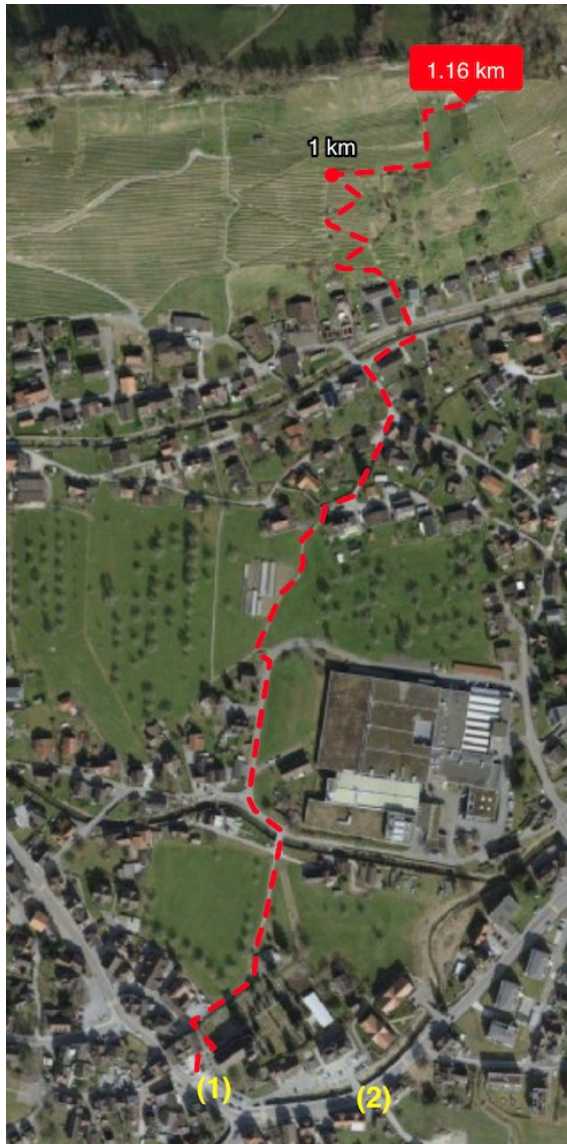
Das Picknick findet bei jeder Witterung statt. Da die Platzverhältnisse etwas beschränkt sind, sind wir froh um **eine kurze Anmeldung mit Angabe der mitgebrachten Speisen bis 10. August 2025 per mail an johannes.hunziker@slowfood.ch.**

Situationsplan und Parkplätze

Parkmöglichkeiten gibt es genügend auf dem Kirchplatz in Thal (1).

Vor dem Degustationslokal an der Rheineckerstrasse 14 gibt es weitere 3 Parkplätze (2)

Für den Zugang zur Rebhütte ist gutes Schuhwerk empfohlen.



Hinweis zur Barrierefreiheit

Der Zugang zum Rebberg ist leider nicht barrierefrei. Sollte jemand nur kurze Strecken gehen können, meldet sich die Person gerne direkt bei Fabia Knechtle (+41 79 251 36 26).