

Neues Verpflegungskonzept bei Kuhn

Die Bäckerei Kuhn ist mit «Back & Gastro» sowie der «Café Bar» gleich auf zwei Etagen der Shopping Arena vertreten. Ab 2. Oktober 2016 wird die Café Bar neben zahlreichen Snacks neu auch «Hot Potatoes» für die Mittagsverpflegung anbieten.



Was 1888 mit einer kleinen Bäckerei im Neckertal begann, ist heute ein Familienbetrieb mit 10 stattlichen Filialen. Nach wie vor ist das Unternehmen mit dem Toggenburg stark verbunden und bezieht Milch und Bergweizen von dort. «Wir wollen die Rohstoffe, die wir hier zur Verfügung haben, auch verwenden und durch unser handwerkliches Können veredeln», er-

klärt Richard Kuhn, der mittlerweile in 5. Generation die Geschäfte sowie die insgesamt 150 Mitarbeitenden der Kuhn Back & Gastro AG leitet.

Bereits seit 2008 bietet die Café Bar im 1. UG der Shopping Arena besten Kaffee, frische Backwaren und leckere Snacks an. Zudem haben einige Mitarbeitende eine Baris-

ta-Ausbildung durchlaufen, was der modernen Kaffeekultur einen besonderen Kick gibt. Pünktlich zum verkaufsoffenen Sonntag am 2. Oktober 2016 wird es noch einen weiteren Grund für den Besuch der Café Bar geben: die in einem speziellen Ofen zubereiteten Hot Potatoes.



Richard Kuhn mit seinem «Café Bar» Team Regula Ruckstuhl und Angi Brown.

Zur Mittagszeit können sich die gluschtigen Gäste zukünftig einen frischgebackenen Folienhärtdöpfel mit verschiedenen Dips aus Toggenburger Quark und Garnituren wie Rucola oder Chili reichen lassen. Die qualitativ hochwertigen Hot Potatoes bringen mindestens 200 Gramm auf die Waage und können gleich vor Ort im Toggenburger Ambiente verzehrt oder als Take-away geordert werden. «Mit den Hot Potatoes bieten wir ganz nebenbei dem wachsenden Personenkreis mit Glutenunverträglichkeit eine schmackhafte Alternative», ist sich Richard Kuhn sicher.