

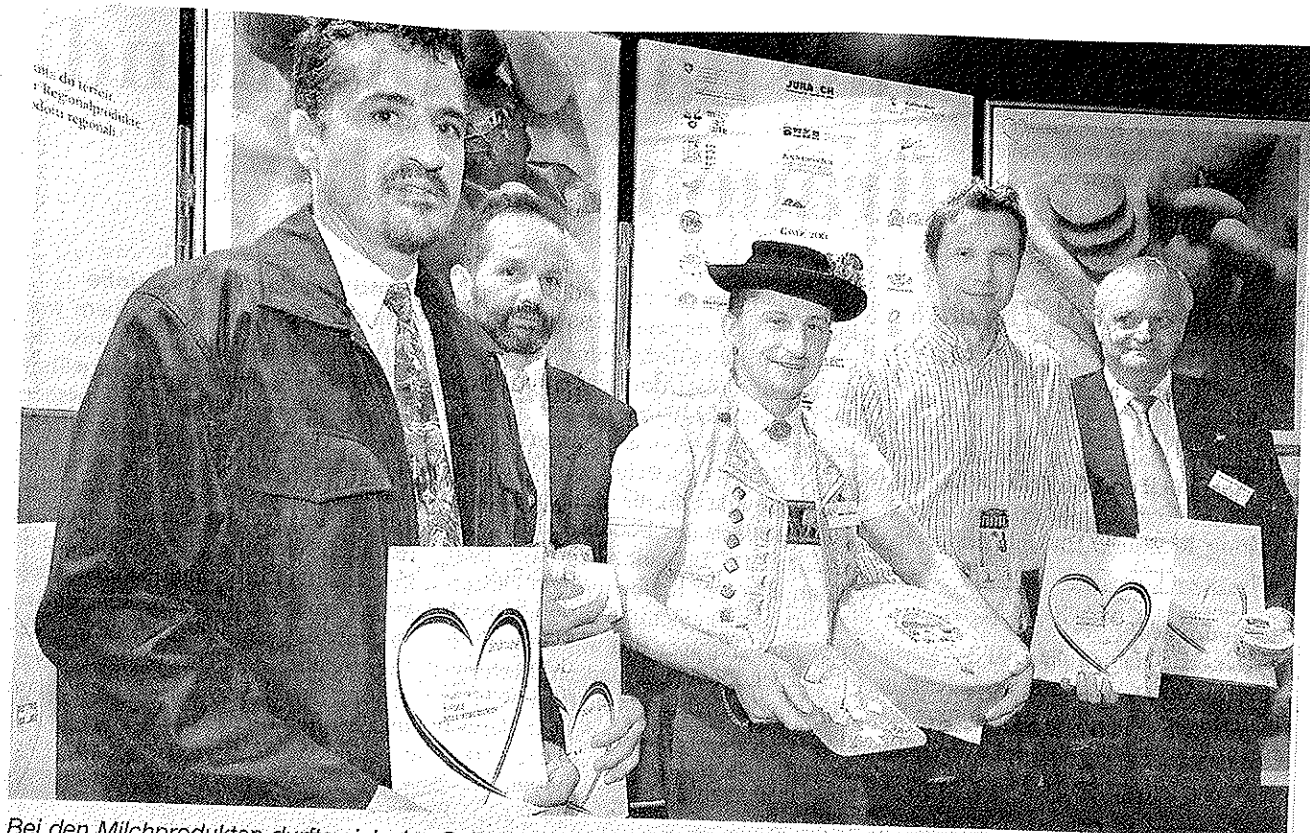
Medium: Alltagsgenuss

Auflage: 5000

Datum: 24. Okt 2009

Seite 1 von 2 Seiten

Thema: Culinarium



Bei den Milchprodukten durfte sich das Culinarium-Mitglied Franz Koster aus Faltigberg über diese begehrte Auszeichnung freuen. Die ausgezeichneten Käsereien der Region (von links): Max Schläpfer, Toggi Milchprodukte, Wattwil; Franz Koster, Faltigberg; Melchior Schoch, Berghof AG, Ganterschwil; Jürg Fuhrer, Sennhütte, Thal; Franz Fuchs, Fuchs & Co. AG, Rorschach (es fehlt: Die fröhliche Geiss, Buchs).

## Regionale Produkte ausgezeichnet

## *Culinarium-Produzenten aus unserer Region nahmen nationale Auszeichnung entgegen*

Alle zwei Jahre werden national die besten Regionalprodukte ausgezeichnet. Während der Wettbewerb regelmässig im Jura organisiert wird, findet die Preisverleihung an wechselnden Orten statt. Dieses Jahr ist es Culinarium Ostschweiz gelungen, den Anlass in die Region zu holen. Er fand am Samstag an der Olma statt.

Die heutigen Konsumenten wünschen Produkte, die einen echten Mehrwert bieten. Sowohl was den Geschmack als auch die Herstellung betrifft. Unter diesem Vorzeichen hat die Fondation Rurale Interjurassienne vor zwei Jahren den Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte ins Leben gerufen, um den Wert der Regionalprodukte in unserem Land gebührend ins Licht zu rücken. Nach dem grossen Erfolg im Jahr 2005 wurde der Wettbewerb nun zum zweiten Mal durchgeführt. Über tausend Produkte aus der ganzen Schweiz wurden bewertet und an der Olma prämiert.

### **Imageförderung der Regionalprodukte**

Dieser nationale Wettbewerb soll das Image der Regionalprodukte in den Me-

dien und bei den Konsumenten fördern und die besten regionalen Produkte hervorheben. Produzenten haben die Möglichkeit, ihre Produkte von einer kompetenten Jury bewerten zu lassen und sich mit Betrieben aus der ganzen Schweiz zu vergleichen. In den vier Kategorien «Milchprodukte», «Bäckerei- und Konditoreiprodukte», «Fleischprodukte» und «Früchte, Gemüse, Honig und diverse Produkte» werden die besten mit einer Medaille ausgezeichnet.

### **Hohe Anforderungen**

Mehr als tausend Spezialitäten nahmen am landesweiten Wettbewerb teil. Zugelassen wurden nur verarbeitete, reproduzierbare und genussreife Schweizer Produkte, die den Anforderungen der Westschweizer Richtlinien für Regionalprodukte entsprechen. Diese setzen die ausnahmslose Herkunft der Hauptrohstoffe aus der Region, die Verarbeitung in der Region sowie die Einhaltung der Lebensmittelverordnung voraus. Die Jurys der vier Kategorien wurden von vier Fachleuten im Bereich der sensorischen Begutachtung geleitet. Die Degustationsrunden bestanden aus Konsumenten, Degustationsspezialisten, Herstellern, Journalisten und Vertretern der Lebensmittelbranche aus der ganzen Schweiz.

### **Grosses Medienecho für Gewinner**

Ende September wurden die eingegebenen Produkte an einem zweitägigen

Markt in Courtemelon (Nähe Delémont) präsentiert und von zahlreichen Besucherinnen und Besuchern degustiert. Den rund 160 Ausstellern bot sich hiermit eine einmalige Gelegenheit, ihre Köstlichkeiten einer grossen Öffentlichkeit vorzustellen.

Nach dem Markt wurden die Preisgewinner der verschiedenen Kategorien bekannt gegeben. Diese profitierten nicht nur von der Förderung ihrer Produkte. Zudem werden alle Produktesieger in den ersten Führer «Schweizer Regionalprodukte» aufgenommen, der landesweit in drei Sprachen erscheint.

### **Gewinner aus unserer Region**

An der Olma wurden die Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen nach spezifischen, von den Präsidenten der einzelnen Jurys festgelegten Kriterien vergeben.

Auch verschiedene Culinarium-Betriebe gehörten zu den glücklichen Gewinnern. Das beste mit einer Medaille ausgezeichnete Produkt in jeder Kategorie erhielt zudem den Preis für «hervorragende Qualität». Aus unserer Region holten sich bei den Milchprodukten Max Schläpfer, Wattwil und Melchior Schöch eine bronzenne Auszeichnung. Gold, Silber und Bronze fuhr die Metzgerei Preisig AG Lichtensteig bei den Fleischprodukten ein.