



Bild: z.V.g.

Die besten regionalen Produzenten mit ihrem Käse

Regionale Produkte ausgezeichnet

## Culinarium Ostschweiz

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 vergangenen Samstag an den OLMA-Messen in St. Gallen statt. Die heutigen Konsumenten wünschen Produkte, die einen echten Mehrwert bieten. Sowohl was den Geschmack als auch was 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. Über tausend Produkte aus der ganzen Schweiz wurden bewertet und am vergangenen Samstag an der OLMA in St. Gallen prämiert. Dieser nationale Wettbewerb soll das Image der Regionalprodukte in den Medien

und bei den Konsumenten fördern und die besten regionalen Produkte hervorheben. In den vier Kategorien «Milchprodukte», «Bäckerei- und Konditoreiprodukte», «Fleischprodukte» und «Früchte, Gemüse, Honig und diverse Produkte» wurden die besten mit einer Medaille ausgezeichnet. Einer der verschiedenen Kategorien bekannt gegeben. Diese profitieren nicht nur von der Förderung ihrer Produkte, sondern auch von einer breiten Berichterstattung in den Medien. Zudem werden alle Produktesieger in den ersten Führer «Schweizer Regionalprodukte» aufgenommen, der landesweit in drei Sprachen erscheint. Unser Foto zeigt die ausgezeichneten Käsereien der Region (v.l.n.r.): Max Schläpfer, Toggi Milchprodukte, Wattwil; Franz Koster, Faltigberg; Melchior Schoch, Berghof AG, Ganterschwil; Jürg Fuhrer, Sennhütte, Thal; Franz Fuchs, Fuchs & Co. AG, Rorschach. Ausgerechnet der Buchser Preisträger «Die fröhliche Geiss» fehlt auf dem Bild.