

St.Gallen: Verschiedene Culinarium-Produzenten konnten eine nationale Auszeichnung

Mehrere Toggenburger Produkte

Alle zwei Jahre werden 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 vergangenen Samstag an die Olma-Messen zu holen.

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. 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 am vergangenen Samstag an der Olma in St.Gallen prämiert.

Imageförderung der Regionalprodukte

Dieser nationale Wettbewerb soll das Image der Regionalprodukte in den Medien 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, re-



Die ausgezeichneten Käsereien (von links nach rechts): Max Schläpfer, Toggi Milberg; Melchior Schoch, Berghof AG, Ganterschwil; Jürg Fuhrer, Sennhütte, Thal;

produzierbare 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 eingeebneten 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

entgegennehmen

ausgezeichnet



Foto: zvg

chprodukte, Wattwil; Franz Koster, Faltig-Franz Fuchs, Fuchs & Co. AG, Rorschach.

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.

Prämierung in St.Gallen

Die Preisverleihung wird jedes Mal in einer anderen Schweizer Stadt durchgeführt. In diesem Jahr ist es Culinarium

Ostschweiz gelungen, den Event nach St.Gallen zu holen. An der Olma wurden die Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen nach spezifischen 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». Bei den Milchprodukten durfte sich das Culinarium-Mitglied Franz Koster aus Faltigberg über diese begehrte Auszeichnung freuen. *pd*

Die Gewinner der Regionalprodukte

Milchprodukte

- Koster Franz, Faltigberg mit Blue-Dream (Gold), mit Schafchäsli (Bronze) und mit Schafchäsli weiss (Bronze), Auszeichnung für «hervorragende Qualität»
- Berghof AG, Melchior Schoch, Ganterschwil mit Bio-Alpkräuter-Käse vom Berghof (Bronze)
- Toggi-Milchprodukte, Käserei Heiterswil, Wattwil mit Toggi-Bergkäse (Bronze)

Bäckerei-/ Konditoreiprodukte

- Verein Rheintaler Ribelmals, Salez; Schick-Schönauer Irene, Marbach mit Ribelknusperli (Gold)

Fleischprodukte

- Preisig AG, Gebrüder Preisig, Lichtensteig mit Olma-Bratwurst (Gold), mit Alpstein-Möckli (Gold), mit Geräuchertem Côtelette/Bure-Côtelette (Silber) und mit Hauswurst (Bronze)

Früchte, Gemüse, Honig, Diverses

- Imkerhof, Chur mit Bündner Berghonig (Gold)
- Appenzeller-Linie, Hundwil mit Gemüsekonfi (Gold).