

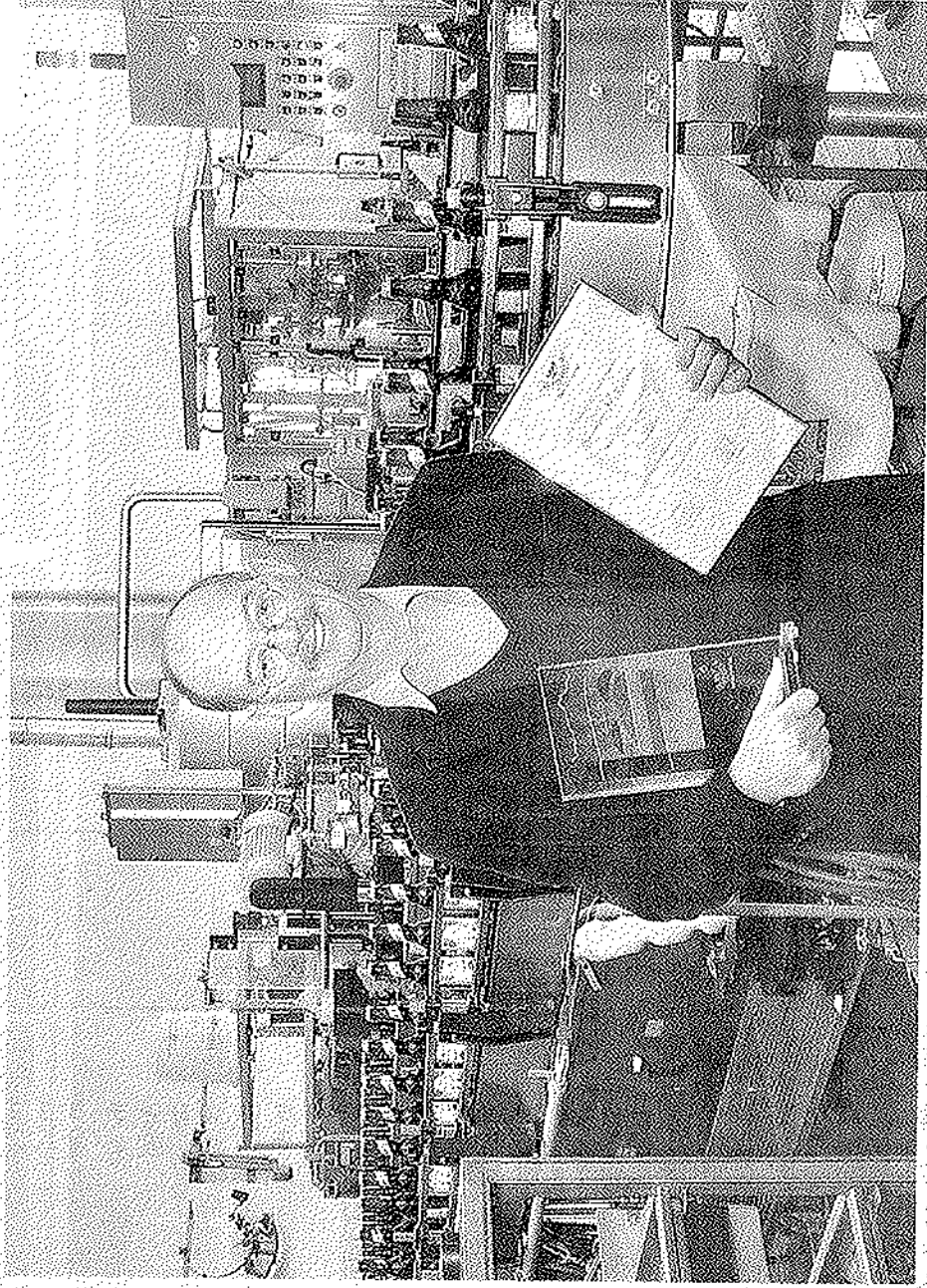
Culinarium zeichnet Rebsteiner Brauerei Sonnenbräu AG aus

# Brauerei Sonnenbräu AG erhält Culinarium-Trophy

*Der Trägerverein Culinarium zeichnete die Rebsteiner Brauerei Sonnenbräu AG in der Kategorie Produzenten mit der Culinarium-Trophy 2007 aus. Den Rahmen für die Preisverleihung des Trägervereins Culinarium bildete ein Gala-Abend, an dem sich über 200 Personen mit Köstlichkeiten aus der Region verwöhnen liessen.*

Von Rolf Weidmann

Rebstein. – «Dieser Preis hat mich extrem gefreut, denn als kleine Brauerei sind wir auf die Region angewiesen», meint der Besitzer der Sonnenbräu AG, Arnold Graf. Culinarium bietet eine ideale Plattform, damit die Konsumenten in den Genuss regionaler Produkte kämen. So wird die Brauerei von regionalen Bauern angepflanzt und durch Fachleute des Landwirtschaftszentrums Salez ständig kontrolliert. «Damit die Qualität des regionalen Produkts gewährleistet wird, benötigt es viel Arbeit», sagt Arnold Graf.



Arnold Graf, Besitzer der Rebsteiner Brauerei Sonnenbräu AG, präsentiert stolz das Zertifikat der Culinarium-Trophy in der Kategorie Produzenten.

## Maisbier lanciert

Die Anfänge dieser Erfolgsgeschichte gehen in die späte 90er-Jahre zurück, als sich die Sonnenbräu AG entschied, mit dem Rheintaler Ribelmals ein Maisbier zu lancieren. Motiviert durch das gute Echo, welches dieses Maisbier auslöste und getrieben von dem Firmenslogan «Bier braucht Heimat», ging man im Jahr 2002 noch einen Schritt weiter. Im Auftrag der «Sonnenbräu» wurde erstmals wieder seit über 30 Jahren Brauergerste im Rheintal angepflanzt. Somit war der Weg frei mit dem Rheintaler Maisbier die Culinarium-Zertifizierung zu erreichen, die mindestens 50 Prozent des Braumalzes aus einheimischen Rohstoffen forderte. Dank dieser Anstrengung wurde das Rheintaler Maisbier als offizielles Festbier für das Kantonsjubiläum im Jahr 2003 ausetkoren. Arnold Graf ruhte aber nicht auf den gehalten Lorbeeren aus. Im Jahr 2004 feierten die

Dörfer Zuzwil, Rickenbach und die Stadt Wil ihr 1250-jähriges Bestehen. Gestützt auf die guten Erfahrungen aus dem Rheintal, forcierte «Sonnenbräu» den Brauergerstenanbau auch in dieser Region, um für das Jubiläum das Thurbo-Bräu für die Region Wil zu brauen. Ursprünglich nur als Jubiläumsbier gedacht, fand es viele Anhänger, und so ist Thurbo-Bräu auch heute noch in dieser Region erhältlich.

## Zürcher Markt erobert

Für eine Überraschung der besonderen Art sorgte die Sonnenbräu AG im Jahr 2005, als sie das Rheintaler Ribelmals unter dem Namen «Züri-Hell» im Zürcher Markt platzieren konnte. Für Arnold Graf war es sicher eine besondere Genugtuung, den Zürichern zu zeigen, dass in der Ostschweiz erstklassige

es Bier gebraut wird. Die Innovationskraft war mit der Eroberung des Zürcher Markts noch nicht erloschen. Auch die Leute aus dem «Ländle» verachten nicht ein gutes Bier: So wurde mit Liechtensteiner Landwirten ebenfalls Brauergeste angebau und im Jahr 2006 konnte «Sonnenbräu» das «Ländle»-Gold lancieren. Gute Ideen werden meist kopiert. Dies machte es für die «Sonnenbräu» nicht einfacher, aber es hilft der hiesigen Landwirtschaft. So griff die Firma Schützengarten als zweite Schweizer Firma diesen Trend auf und erreichte die Culinarium-Zertifizierung im Jahr 2004 mit dem Landbier. Somit steigt die Nachfrage nach einheimischer Brauergeste nach wie vor.

Der Trägerverein Culinarium hat Kenntnis von den Verhandlungen mit weiteren Bierbrauereien, die sich eben-

falls für einheimische Rohstoffe interessieren.

## Genuss aus der Region

Mehr als 300 Lebensmittelproduzenten, -verarbeiter und Gastrobetriebe aus der Ostschweiz haben sich bisher zertifizieren und über 700 Produkte mit der gelben Culinarium-Krone auszeichnen lassen. Mit den Culinarium-Produkten wird ein Jahresumsatz von mehr als 180 Millionen Franken erzielt. Die Produkte sind in der Migros («Aus der Region. Für die Region»), im Detailhandel und bei den Produzenten erhältlich und können zubereitet in den angeschlossenen Gastrobetrieben genossen werden. Den Konsumenten garantiert die gelbe Krone hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region mit kurzen Transportwegen.