

Geniessen



AOC für St. Galler Weine

Die Delegiertenversammlung des St. Galler Weinbauverbandes hat die Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) beschlossen. Diese regelt die Produktionsgebiete, die Rebsorten, Anbaumethoden, den natürlichen Mindestzuckergehalt, den Höchstertrag, die Methode der Weinbereitung und die sensorische Prüfung. Eine Arbeitsgruppe unter der Leitung von Andreas Müller aus Balgach bereitet die konkreten Kriterien vor.

Mit AOC St. Gallen wird dokumentiert, dass die St. Galler Weinbaubetriebe in der Lage sind, qualitativ hoch stehende Weine zu produzieren. Insbesondere wird der Export in den grenznahen Raum mit AOC vereinfacht. Die St. Galler Weine erfüllen die Bedingungen des Trägervereins Culinarium mit der Lebensmittelgesetzgebung. Daher werden die Weinbaubetriebe auch nicht auditiert. Die Gastronomen erfüllen demnach die Anforderungskriterien bezüglich Weinsortiment, sobald sie St. Galler Weine auf der Karte führen.

IMPRESSUM

Culinarium Zitig
Ausgabe 4/2002
Herausgeber: Trägerverein Culinarium
c/o Amt für Wirtschaft
des Kantons St. Gallen
Davidstrasse 35, 9001 St. Gallen
Telefon: 071 229 21 93
info@culinariumnet.ch
Internet: www.culinariumnet.ch
Auflage: 4000 Exemplare
Nächste Ausgabe: August 2002

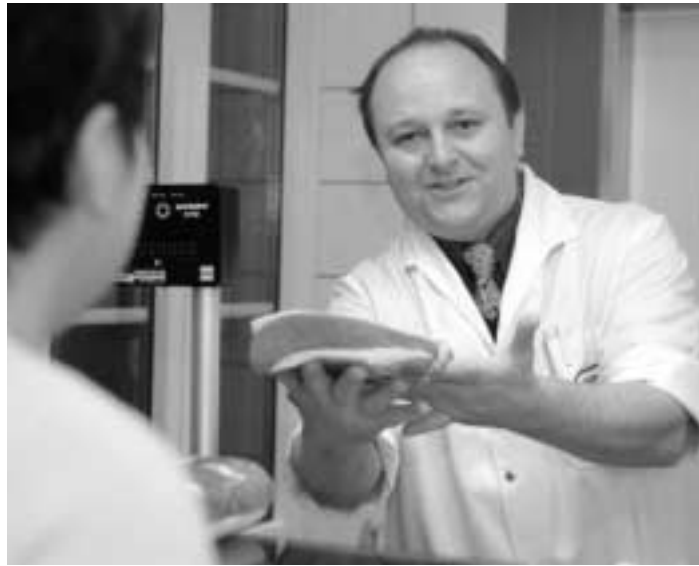
Rindfleisch wieder beliebter

BSE hat den Rindfleischkonsum reduziert. Doch eine neue Studie belegt: Rindfleisch wird wieder beliebter. Das bestätigt auch der Culinarium-Metzger Walter Kast aus Berneck.

Rindfleisch ist bei Restaurants und Hotels die beliebteste Fleischsorte: Das ist einer von der Pro Viande in Auftrag gegebenen Studie des Marktforschungsinstituts Demoscope zu entnehmen. Demnach wird auch in den privaten Haushalten wieder mehr Rindfleisch gegessen.

«BSE ist mit diversen Massnahmen begegnet worden», sagt Culinarium-Metzger Walter Kast junior aus Berneck. Er erwähnt unter anderem das Fütterungsverbot von tierischem Eiweiss, die BSE-Tests für Rinder ab 20 Monaten und die Entfernung gefährdeter Organe beim Schlachten. «In unserer Metzgerei achten wir nicht nur auf Qualität, sondern zudem sehr auf Transparenz, auf die Tierhaltung und Rückverfolgbarkeit», ergänzt er.

Den Konsumentinnen und Konsumenten ist es heute denn auch wichtiger als vor fünf Jahren, dass das Fleisch



Metzger Walter Kast berät eine Kundin

aus der Schweiz stammt und dass sie die Herkunft kennen, heisst es in der Studie weiter. «Ich empfehle, Rindfleisch aus naturnaher, artgerechter Produktion aus der Region zu kaufen, und dies bei einem Metzger, dem sie vertrauen», sagt Walter Kast. In seiner Metzgerei steigt der Rindfleischkonsum eben-

falls. «In der Wintersaison wird ohnehin etwas mehr Rindfleisch gegessen als im Sommer, da 70 Prozent davon geschmort wird.» Allerdings hat Rindfleisch auch für die Sommermonate viel zu bieten: «Meine Leibspeise ist Tafelspitz als Siedfleisch mit Meerrettich-Sauce», verrät der Bernecker Metzger.



Produzenten mit Gütesiegel ausgezeichnet

Der Trägerverein Culinarium hat zum ersten Mal Produkte und Speisen mit dem Qualitätsgütesiegel ausgezeichnet. 25 verarbeitende Betriebe durften die Auszeichnung aus den Händen des St. Galler Regierungsrates Josef Keller, der Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach und des Präsidenten des Trägervereins Culinarium, Walter Müller, im Rahmen einer Feier in St. Gallen entgegennehmen:

Alder Ruedi, Molkerei Sevelen, 9475 Sevelen; Alpiger Peter, Bäckerei-Konditorei-Alpiger, 9658 Wildhaus. Annen Hugo, Käserei Wasserfluh, 9620 Wasserfluh; Forrer

Fritz, Konditorei Forrer, 9642 Ebnat-Kappel; Götzl Willi, Götzl Spezialitätenmetzger, 9125 Brunnadern; Gröbli Emil, zum Ochsen, 9615 Dietfurt; Grossenbacher Werner, Metzgerei, 8630 Rüti; Habegger Heinz, Käserei Habegger, 9652 Neu St. Johann; Hässig Andreas, Landwirtschaftsbetrieb, 9621 Oberhelmschwil; Kaufmann Bruno und Judith, Käserei Kaufmann, 9607 Mosnang; Kurmann Martin, Käserei Tannen, 9534 Gähwil; Lieberherr Ruedi, Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel; Lusti Werner, Milchzentrale Ennetbühl, 9651 Ennetbühl; Metzger Albin und Xaver, Metzger AG, 9655 Stein; Näf Albert,

Metzgerei, 9607 Mosnang; Nussbaumer Hardy & Ralph, Stadthofmetzger Rapperswil, 8640 Rapperswil; Preisig Hansruedi, Käserei Dottenwil, 9123 Nassen; Preisig Roland, Bächli-Metzger, 9633 Bächli-Hemberg; Riser Sigi, Metzgerei, 9473 Gams; Scheiwiller Bruno, Metzgerei Scheiwiller, 9652 Neu St. Johann; Schläpfer Max, Toggi-Milchprodukte, 9630 Wattwil; Stadelmann Niklaus, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser; Tobler Peter, Dorfmetzger, 9472 Grabs; Tschumper Christian, Käserei Tschumper GmbH, 9113 Degersheim; Wetter Hans, Kantonale Anstalt Bitzi, 9607 Mosnang.

PP 9630 Wattwil

Menü



«Klassiker bieten einen reichen Fundus», sagt Culinarium-Wirt Alfred Herzog vom Schloss Weinstein in Marbach.

Seite 2



Die Erich Berner AG ist der erste Gemüsehandelsbetrieb, der dem Culinarium beiträgt. Ein Gespräch mit Geschäftsführer Mario Berner.

Seite 3



Eine Studie des Marktforschungsinstitutes Demoscope belegt es: Rindfleisch wird wieder beliebter. Das bestätigt auch der Bernecker Culinarium-Metzger Walter Kast.

Seite 4

«Ich achte auf frische Produkte, Gemüse und Obst»

Maria Walliser, ehemalige Spitzenathletin, über Ernährung und ihre Beziehung zur kulinarischen Ostschweiz

Maria Walliser, als ehemalige Skirennfahrerin legen Sie bestimmt Wert auf eine gesunde Ernährung?

Natürlich. Während meiner Spitzensportzeit wie heute als Mutter zweier Kinder ist mir eine gesunde Ernährung wichtig. Ich engagiere mich auch in der Folsäure Offensive. Folsäure ist in der täglichen Nahrung ungenügend vorhanden und sollte darum bewusst zugeführt werden. Genügend Folsäure ist notwendig für die Blutbildung und senkt das Risiko für Gefässerkrankungen.

Sie sind im Toggenburg aufgewachsen und leben im bündnerischen Malans. Mit welchen regionalen Spezialitäten verwöhnen Sie Ihre Gäste?

Meine Menüpläne richten sich nach den Jahreszeiten. Auf jeden Fall würde ich zu den Speisen einen feinen Tropfen aus der Region auf-tischen. Und wenns um kulinarische Geschenke geht, haben sowohl das Bündnerland wie das Toggenburg tolle Ideen mit dem Scarnuz Grischun und der Toggenburger Buurechoscht.

Und was geniessen Sie selbst am liebsten?

Ich liebe die selbstgemachten Knöpfli meiner Mutter oder die Gerstensuppe meiner Schwiegermutter. Mit Fleischgerichten kann man mich weniger begeistern als



Maria Walliser

mit asiatischen Reisgerichten, die ich besonders gerne mag. Ich liebe generell scharfe Speisen.

Fragen Sie beim Metzger oder Bäcker nach einheimischen Produkten?

Beim Fleisch kenne ich mich zu wenig aus, das überlasse ich meinem Vater. Er ist Viehhändler und pflegt die Kontakte zu den einheimischen Metzgereien. Dank ihm komme ich zu «gesundem» Fleisch. Ansonsten schaue ich auf Bioprodukte. Und für Brot bin ich immer zu haben.

Wie könnte Ihrer Meinung nach die gesunde Ernährung noch mehr gefördert werden?

Meine Devise lautet: Keine Gesundheitsfanatikerin sein! Ich achte auf frische Produkte, viel Gemüse und Obst. Gesunde Ernährung ist sehr individuell. Was mich betrifft, müsste ich wohl mehr den süssen Versuchungen widerstehen...

Editorial

Nomen est omen: Eine kürzlich von uns durchgeführte Spontanumfrage bei geladenen Gästen aus dem Tessin und der Westschweiz ergab, dass nur jeder Dritte zuvor die Grenzen des Kantons St. Gallen überschritten hatte. Bratwurst, Stiftsbibliothek und Kathedrale waren die Symbole für die ach so ferne Ostschweiz.



Der Trägerverein Culinarium nutzte die Gunst der Stunde, um das St. Galler Bratwurst-Image loszuwerden. Nach einem Rundgang durch die historische Altstadt luden wir unsere Gäste zu Tisch und präsentierten ihnen als Vorspeise Bodenseefelchen mit Salzkartoffeln. Als Zwischengang gab es ein rahmiges Gemüsesüppchen, als Hauptgang folgte ein überbackenes Schweinsfilet mit Ribbel und Wintergemüse. Der Abschluss bildete eine gebrannte Creme mit Biberfladen. Der Durst wurde mit St. Galler Most gelöscht, der Geschmacksinn mit Heil-landwasser neutralisiert und das Glas mit St. Galler Weinen gehoben. Häppchenweise wurden zwischendurch die Module des Trägervereins Culinarium serviert.

In den Gesprächen mit unseren Gästen wurde klar: Wir haben mit dem Culinarium etwas aufgebaut, wovon andere träumen. Wir werden als Pilotprojekt wahrgenommen, und die sonst so innovativen Mitstreiter aus anderen Landesteilen der Schweiz pilgern plötzlich nach Osten. Nicht wegen der St. Galler Bratwurst, die natürlich ihre Qualitäten hat. Sondern aus anderen kulinarischen Gründen. «Nomen» ist eben auch beim Culinarium ein gutes «omen».

Andreas E. Allenspach
Geschäftsführer
Trägerverein Culinarium

Produkte aus unseren Regionen



Gastro

Mit dem Regioplus-Projekt «Persönlichkeit Werdenberg» will sich die Region Werdenberg ein eigenes Profil geben und ihre regionale Identität stärken und weiterentwickeln.

Persönlichkeit Werdenberg

Eine gemeinsame Trägerschaft der öffentlichen Hand und Privaten sorgt für die Zusammenarbeit und die Nutzung von Synergien unter dem Begriff «Persönlichkeit Werdenberg». Das Projekt ist in vier Bausteine eingeteilt.

Baustein Begegnungszentrum: Es soll ein Kultur- und Begegnungszentrum entstehen, mit dem die Identifikation der Bevölkerung mit der Region und die Zusammenarbeit unter den Gemeinden verstärkt werden soll.

Baustein Standortpromotion Technologieregion Werdenberg: Die Region soll als Arbeitsort mit einer hohen Lebensqualität bekannt gemacht werden.

Baustein Kulinarischer Tourismus: Unter Nutzung der vorhandenen Potenziale soll ein regionales, eigenständiges Tourismusangebot entstehen, bei dem die branchenübergreifende Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gastronomie, Gewerbe und Tourismus gefördert wird.

Baustein Naturpark Werdenberg: Es sollen konkrete Massnahmen in der Landschaft innerhalb und ausserhalb des Siedlungsgebietes durchgeführt werden. Der ganze Lebensraum soll einbezogen werden.

Silvia Hohl

«Klassiker bieten reichen Fundus»

Wie können aus dem winterlichen und vorfrühlingshaften Angebot regionaler Produkte abwechslungsreiche Gerichte kreiert werden? Culinarium-Wirt Alfred Herzog vom Schloss Weinstein in Marbach ist auch darin ein Meister seines Fachs.

«Natürlich ist es in der Winter- und Vorfrühlingszeit eine grössere Herausforderung, eine vielfältige Menükarte zusammenzustellen als im Sommer, wenn die Auswahl an regionalem Gemüse und Salaten reichhaltiger ist», sagt Alfred Herzog. Doch bei ihm ist im Winter selbst der Gemüseteller, den er vor rund 20 Jahren als einer der ersten eingeführt hat, ein Renner: Mit Karotten und Rotkraut, mit gedämpftem Lauch, gefüllten «Kabischöpfli» und anderen Variationen.

«Traditionelle Gerichte sind beliebt und bieten durchaus einen reichen Fundus für eine vielfältige Ernährung»,



Culinarium-Wirt Alfred Herzog

sagt der erfahrene Wirt. So finden sich auf seiner Speisekarte Kartoffeln aller Art, als Gratin, Salz- und Rosmarinkartoffeln oder als Krok-

ten und frische Rösti. Dazu zieren klassische Rindfleischgerichte wie Entrecôte und das Rindsfilet Stroganoff die reichhaltige Karte.

«Wichtiger als immer Neues zu erfinden ist es, bei solchen Gerichten auf frische Produkte und die richtige Zubereitung zu achten», betont der Culinariums-Wirt. Zudem gebe es unter den Klassikern Gerichte, die heute nur noch wenig bekannt seien. So bietet der Rheintaler Gastronom beispielsweise natürlich gereiftes Rindfleisch aus der Region an und glasierte Navets, die als «Räbeliechtle» besser bekannt seien als delikates Gemüse.



Ausgezeichnete Gastronomen

25 Ostschweizer Culinarium-Gastrobetriebe wurden bei der erstmaligen Verleihung des «Culinarium»-Gütesiegels ausgezeichnet:

Silence Hotel Arvenbuel, André Rüedi, 8873 Amden; Restaurant Bad Balgach, Hansruedi Frischknecht, 9436 Balgach; Restaurant Bahnhofli, Werner Schöb, 9469 Haag; Hotel Bären, Karl Keinath, 9470 Buchs; Restaurant Bierfalken, René Rechsteiner, 9000 St.Gallen; Restaurant Café Egli, Pedro Egli, 9200 Gossau; Fondue-Beizli, Margrit Pokora-Schmidhauser, 9000 St.Gallen;

Restaurant Frohsinn, Peter Schmitz, 9245 Oberbüren; Restaurant zum Goldenen Leuen/National, Walter Tobler, 9000 St.Gallen; Hotel Ilge, Benno Guntli, 7324 Vilters; Restaurant Kreuz, Marcel Bussmann, 8645 Jona; Restaurant Kreuz, Patrick Züger, 9524 Zuzwil; Restaurant Krone, Bruno Schneider, 9607 Mosnang;



Walter Müller, Präsident des Trägervereins Culinarium, Marianne Kaltenbach, Kochbuchautorin und der St.Galler Regierungsrat Josef Keller bei der Übergabe der Auszeichnung an die 25 Culinarium Gastrobetriebe

Restaurant Marktplatz, Heinz Frunz, 9000 St.Gallen; Gasthof Metzger, Oskar Bachmann, 8712 Stäfa; Gasthaus Rosengarten, Bea Kläusli, 7324 Vilters; Landgasthof Rössli, Hansruedi Nef, 9127 St.Peterzell; Gasthof Rössli, Marcel Senn, 9470 Werdenberg; Landgasthof Schiff, Hanspeter Trachsel, 9425 Thal; Gaststuben

zum Schössli, Thomas Heeb, 9000 St.Gallen; Hotel Sonne, Paul Beutler, 9658 Wildhaus; Restaurant Tristelli, Peter Anthamatten, 7313 St.Margrethenberg; Gasthaus Weinhalde, Richard Pfiffner, 8640 Kempraten; Schloss Weinstein, Alfred Herzog, 9437 Marbach; Restaurant Zollhaus, Urs Kremmel, 9473 Gams.

Handel



Mario Berner prüft die Qualität frischer Karotten

Lange Transportwege bringen nichts

Die Erich Berner AG in St.Gallen ist der erste Gemüsehandelsbetrieb, der dem Culinarium beiträgt. Gemüse aus der Region in die Region zu liefern, dieses Ziel verfolgt Mario Berner schon lange.

«Ich habe immer gesagt: es bringt nichts, die Ware aus der ganzen Schweiz hier zu transportieren. Ich bevorzuge es, Gemüse in der Region zu kaufen. Das gibt mir die Gewissheit, dass es hier produziert ist und die Arbeitsplätze der Region erhalten bleiben», betont Mario Berner, Geschäftsführer der Erich Berner AG, und ergänzt: «Deshalb passen Culinarium und ich gut zusammen.»

Regionalität und kurze Transportwege sind im Gemüsehandel von Vorteil. Denn: «Mein Vater kaufte noch für die ganze Woche Gemüse aus der ganzen Schweiz ein, heute hingegen wird täglich eingekauft», sagt Mario Berner. Morgens in der Früh wird das frische Gemüse kommissioniert, um es bereits zwischen 8 und 10 Uhr in den Hotels, Restaurants, Spitälern und Heimen in der Stadt St.Gallen und im

Appenzellerland abzuliefern. Die Erich Berner AG fährt mit Winter- und Frühlingsgemüse zu ihren Kunden. Die Ostschweiz habe beim Nüssli Salat viel zu bieten, ebenso bei Kartoffeln, Sellerie, Räben, rohem und gekochtem Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln und vielem mehr, sagt der Gemüsehändler. «Besonders beliebt sind gelbe Rüebli», ergänzt er. Sie sind oft ein willkommener Farbtupfer im Menüplan.



Der kulinarische Frühling in der Ostschweiz wird mit Plakaten propagiert

Werbemittel nutzen

Der Trägerverein Culinarium hat verschiedene attraktive Werbemittel kreiert – wie Plakate, Speisekarten, Tischsteller oder den kleinen und handlichen Produkte- und Gastroführer «Hochgenuss aus der Region», der zum Thema «der kulinarische Frühling in der Ostschweiz» herausgekommen ist. Die Werbemittel können kostenlos bei der Geschäftsstelle des Trägervereins Culinarium, c/o Amt für Wirtschaft, Davidstr. 35, 9001 St. Gallen, Tel. 071 229 21 93 und E-Mail (info@culinariumnet.ch) bestellt werden.



Klein, handlich und attraktiv: der neue Produkte- und Gastroführer



Veranstaltungskalender

Mittwoch, 3. April bis Sonntag, 7. April
OFFA St.Gallen, Halle 9.1, Stand 205

Donnerstag, 18. April, 19.30 Uhr
2. ord. Delegiertenversammlung des Trägervereins Culinarium, Stump's Alpenrose, Wildhaus

Montag, 22. April, 14.30 – 17.00 Uhr,
Culinarium Talk: «Ei»
Restaurant Bahnhofli, Haag

Freitag, 26. April bis Sonntag, 28. April
Vinobile Montfort, Feldkirch

Samstag, 27. April bis Sonntag, 5. Mai
Rhema, Heerbrugg, Halle 4, Stand 435

Montag, 10. Juni, 14.30 – 17.00 Uhr
Eröffnung Thema 2: Grillfleisch/Würste/Sommersalate, Restaurant Frohsinn, Oberbüren