

Menü



«Die Culinarium-Zertifizierung ist ein Kompliment an den Wirt», sagt Herbert Huber. Er muss es wissen. Denn er auditiert die Gastrobetriebe.

Seite 2



Die CCA-Betriebe haben eine «Drehscheibenfunktion» für Culinarium-Produkte übernommen. Ein Gespräch mit CCA-Mann Martin Angehrn.

Seite 3



«Regionale Produkte, von denen man weiss, woher sie kommen, erleben einen Boom», sagt Rolf Beeler, Maître Fromager. «Doch die Produkte müssen auch gut präsentiert und vermarktet werden.»

Seite 4

«Ich verwende gerne einheimische Produkte»

Judith Sourvinos, «Köchin des Jahres» von Gault Millau, über Auszeichnungen und regionale Produkte, die sie auf den Tisch zaubert

Judith Sourvinos, die Auszeichnung «Köchin des Jahres» wurde von Gault Millau erst vier Mal vergeben. Was bedeutet diese Auszeichnung für Sie?

Für mich ist diese Auszeichnung wie Wind in die Segel: Sie bringt mich vorwärts, sie animiert und motiviert mich, noch raffinierter zu kochen. Aber die Auszeichnung ist für mich auch eine Verpflichtung, nicht abzuheben, Bodenkontakt zu halten und nicht nur Hummer und Scampi anzubieten.

Dennoch schwärmen die Testesser vom «unvergleichlichen Schmelz Ihrer Ententerrine» oder Ihrem «eleganten und exklusiven Hummercasoulet». Mit welchen regionalen Spezialitäten verwöhnen Sie denn Ihre Gäste?

Auf der Herbst-Karte etwa mit einem zarten Toggenburger Poulardenbrüstchen auf Rosmarinrisotto oder mit einem Toggenburger Reh, dessen Fleisch wir auch für unsere Hausterrine verwenden, die von Kürbis und Preiselbeeren begleitet wird. Die Poulardenbrüstchen beziehen wir von einem Freund aus Nesslau und das Reh stammt von Jägern aus dem Revier «Schattenhalb» in Ebnat-Kappel, die wir ebenfalls persönlich kennen. Und den «Schlorziflade» – eine der traditionsreichsten Tog-



Judith Sourvinos-Hollenstein von der «Post» in Ebnat-Kappel.

genburger Spezialitäten – machen wir selbst.

Sie achten beim Einkauf besonders auf die regionale Herkunft der Produkte? Natürlich, wir beziehen das meiste Frischfleisch, aber auch die meisten Wurstwaren von Metzgern im Toggenburg. Und vielleicht werden wir bald einmal sogar Feta-Käse auf der Karte haben, den ein Toggenburger Käser produziert.

Eine kleine Referenz an die Heimat Ihres Gatten Aristo? Ja, wir essen beispielsweise liebend gerne Toggenburger Geflügel, das wir knusprig aus dem Ofen nehmen, auf griechische Art anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern aus dem eigenen Garten garnieren.

Editorial

Es war einer dieser offiziellen Anlässe, an dem es sich lohnte, sehen und gesehen zu werden, Hände zu schütteln, Visitenkarten zu tauschen und natürlich den Gaumen zu kitzeln.



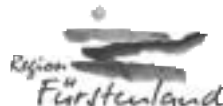
Plötzlich stand er da, gross und mächtig, energisch und stimmungswaltig: Der Culinarium-Botschafter. Er warb neue Mitglieder für den Trägerverein, schwärmte vom Nutzen der Culinarium-Dienstleistungen für Gastronomen, Produzenten und Handel. Er kannte seine Gesprächspartner und deren Betriebe. Er servierte ihnen Fakten, die ihnen weder Zeit noch Atem liessen, um Ausflüchte zu stammeln, die einen Nichtbeitritt legitimierten.

Schon bald zeigte seine Arbeit erste Früchte. Der Postbote brachte täglich neue Anmeldungen. Zögernden Kandidaten wartete der Botschafter mit Hausbesuchen auf, nicht ohne deren Betrieb mit einer Unterschrift zu verlassen. Im Gegenzug nutzten diese die Gunst der Stunde, um ihre Erwartungen und Forderungen zu deklarieren: Informationsveranstaltungen, Weiterbildung, Marketing.

Persönlicher Kontakt und Kommunikation helfen Vorurteile und Ängste abzubauen, Probleme und Tendenzen zu erkennen und frühzeitig zu agieren. Nutzen Sie die Plattformen des Culinariums. Anruf genügt: 071 229 21 93.

Andreas E. Allenspach
Geschäftsführer
Trägerverein Culinarium

Produkte aus unseren Regionen



Gastro

Das «Land der sieben Berge» ist nicht nur bekannt als eine der schönsten Wanderregionen der Schweiz sondern auch für die besonderen kulinarischen Spezialitäten wie Toggenburger Biber, Bloderchäs oder den einzigartigen «Schlorziflade» – eine Wähe mit Birnenmassefüllung und saftigem Rahmguss.

Kulinarische Wanderausflüge

Da die Liebe auch zu einer Region bekanntlich «durch den Magen geht», hat Toggenburg Tourismus drei kulinarische Wanderausflüge zusammengestellt. Die Routen führen jeweils durch landschaftlich bezaubernde Regionen des Thur- und Neckertales. «Wandern und Essen ist eine ideale Kombination, um Land und Leute kennen zu lernen», sagt die Leiterin von Toggenburg Tourismus, Ellen Högerich. Die Wanderungen laden zur Degustation von einheimischen Spezialitäten ein – und das in einer Region, die in kulinarischer Hinsicht viel zu bieten hat: Dies zeigen die innovativen Betriebe, die mit dem Gütesiegel ihre Spezialitäten aus heimischen Rohstoffen über die Region hinaus bekannt machen. Fleisch- und Wurstwaren, Käse, Kräuter, Milchprodukte, Getränke und Süssspeisen in grosser Vielfalt werden unter diesem Label angeboten.

Die Wandervorschläge sind direkt bei Toggenburg Tourismus erhältlich: Telefon 071 999 99 11 info@toggenburg.org



Herbert Huber (m.) bei der Auditierung mit Heinz Frunz (l.) vom Restaurant Marktplatz in St. Gallen.

«Wir auditieren die Wirte»

«Die Culinarium-Zertifizierung ist ein Kompliment an den Wirt», sagt Herbert Huber. Er auditiert Gastrobetriebe und hofft, «dass sich die Culinarium-Idee wie ein Flächenbrand verbreitet.»

«Für fleissige Wirte ist das Culinarium-Projekt eine Chance, von sich hören zu lassen», sagt Herbert Huber. Er setzt sich als Auditor begeistert für die Culinarium-Idee ein: «Selbstverständlich müssen die Wirte etwas tun, um sich mit dem Culinarium-Label schmücken zu können. Doch der Aufwand hält sich in Grenzen, wenn

sich ein Betrieb gut organisiert.»

Wirte, die ihren Betrieb für eine Zertifizierung anmelden, erhalten Besuch von einem Auditor wie Herbert Huber es ist. «Wir melden uns vorher jeweils an», beschreibt der gelernte Koch, der selber über 25 Jahre lang wirtete, das Vorgehen. «Und wir bit-

ten die Wirte, das Hygiene-Konzept, Rezepturen, Lieferscheine, Lieferanten-Listen und Speisekarten-Kopien bereit zu halten. Wir sind Auditoren, keine Kritiker», merkt Herbert Huber an. Um den Betrieb zu auditieren, isst er jeweils zuerst ein Culinarium-Gericht. Dabei achtet er auf den Service, die Rezepturen, die Infrastruktur sowie die Trennung zwischen konventionellen und Culinarium-Produkten. «Beispielsweise ist es wichtig, dass das Service-Team das Culinarium-Angebot gut kennt», veranschaulicht Herbert Huber. Er schreibt danach einen Bericht an die AB Cert, welche das Culinarium-Konzept der Betriebe zertifiziert.

«Bis Ende Oktober haben wir rund 20 Wirte auditiert», sagt Herbert Huber. Das sind so viele, dass die Culinarium-Betriebe im Januar 2002 an eine breitere Öffentlichkeit treten werden, um auf sich aufmerksam zu machen und gemeinsam die kulinarische Vielfalt der Ostschweiz aufleben zu lassen.



Werbewirksame Publikation

In dem von der Ferienregion Heiðland in einer Auflage von 70 000 Exemplaren neu herausgegebenen Unterkunfts-führer werden die Culinarium-Betriebe mit dem Gütesiegel gekennzeichnet. Auch das ist eine werbewirksame Aktion.

Drehscheibe für Culinarium-Produkte

Die CCA-Betriebe haben eine «Drehscheibenfunktion» für Culinarium-Produkte übernommen. Die Anfänge sind viel versprechend. Nun gilt es weitere Aufbauarbeit zu leisten.

Von Gemüse über Frischkäse bis zu Blauburgunder Weinen – in den Engrosmärkten von Cash + Carry Angehörn sind Ostschweizer Spezialitäten aller Art vertreten. CCA unterstützt seit der ersten Stunde die Culinarium-Philosophie: «Langjährige CCA-Lieferanten wollten ihre Culinarium-Produkte über uns absetzen. Und unsere Kunden aus der Gastronomie wünschten sich, beim CCA-Einkauf Culinarium-Produkte ohne Zusatzaufwand einfach mitnehmen zu können», begründet Geschäftsleitungsmitglied Martin Angehörn das Engagement.

Zu den regelmässigsten Kunden gehören heute Gastgewerbebetriebe. Daneben kaufen Quartierläden sowie Früchte- und Gemüse-Spezialisten häufig gewisse Culinarium-Artikel ein. «Viele regionale Produkte müssen allerdings noch bekannter werden», meint Martin Angehörn. «Wichtiges Medium dafür sind die Produktverpackungen», ist er überzeugt und merkt an, dass die Produzenten diese noch



Der CCA in Winkeln ist eine Drehscheibe für Culinarium-Produkte.

verbessern könnten. Die CCAs ihrerseits setzen Zusatzplakate ein und führen spezifische Degustationen durch, um die Nachfrage anzukurbeln. Auch in der

Innerschweiz und in Bern: «So werden Ostschweizer Spezialitäten erfolgreich exportiert», freut sich Martin Angehörn.



Weiterbildungsangebote

Der Trägerverein Culinarium bietet den interessierten Mitgliedern zwei Weiterbildungskurse im Bildungs- und Beratungszentrum Rheinhof, Salez, an:

Ein erfolgreicher Messeauftritt von «A bis Z»

Möchten Sie aus Ihren Messeauftritten mehr herausholen? Der Kurs bietet den Teilnehmern Hilfestellungen, damit der Messeauftritt nicht nur eine Selbstdarstellung

wird. Der Kurs findet am Dienstag, 19. Februar 2002, 9.00 bis 16.00 Uhr, statt und kostet Fr. 275.–.

Wie setze ich meine Werbefranken besser ein?

Dieser Kurs regt die Teilnehmer an, das betriebseigene Werbekonzept zu überprüfen. Folgende Themen werden vermittelt und diskutiert: Welches ist die Hauptbotschaft unseres Produktes? Welche Werbung macht für

meinen Betrieb Sinn, was kostet sie? Während dem Kurs wird ein Konzeptansatz für einen Betrieb erarbeitet.

Die Teilnehmer erhalten praktische Tipps für die Umsetzung. Der Kurs findet am Dienstag, 26. Februar 2002, 9.00 bis 16.00 Uhr, statt und kostet Fr. 40.–.

Anmeldeformulare und Informationen sind erhältlich unter Tel. 081 758 13 00.

Handel

«Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?», heisst eine Redensart, die auch als Culinarium-Motto dienen könnte und zur erfolgten Auditierung eines Bäckereibetriebes im Toggenburg passt.

Wie eine Dörrbirne ins Toggenburg kam

Im Mittelpunkt der Prüfung stand eine der bekanntesten Toggenburger Spezialitäten, der «Schlorziflade» – eine Wähe aus Kuchenteig mit einer Füllung aus Birnenmasse und einem Rahmguss. Wie das Reglement besagt, müssen die Rohstoffe – so weit vorhanden – aus der Region stammen. Milch, Rahm und Eier stellten im «Land der sieben Berge» kein Problem dar. Aber Dörrbirnen? Das war bereits schwieriger. Dennoch war eine Adresse schnell gefunden. Und zwar ganz in der Nähe: Bäckermeister Martin Kurz von der Bäckerei Alpiger in Wildhaus holte sich einen Tipp beim Trägerverein Culinarium und brauchte danach seinen Blick nur über das nahe liegende Rheintal schweifen zu lassen, schon wurde er fündig – und das erst noch zu einem vorteilhaften Preis: Die Dörrbirnen aus dem Rheintal waren nicht teurer, die Qualität eher besser als im Grosshandel. Dörrbirnen können bei Hans Schwendener in Buchs (081 756 13 07) oder bei Josef Bamert in Gams (081 771 16 91) bezogen werden. Daraufhin klärte der Trägerverein Culinarium ab, ob auch Mehl aus dem Culinarium-Gebiet angeboten werden kann. Auch da zeichnet sich ein Weg ab: Es gibt IP-Suisse-Mehle, die teilweise in Regionalmarkenqualität angeboten werden. Die Eberle Mühlen in Rickenbach bei Wil geben über Details gerne Auskunft: Tel. 071 929 71 71.

Verarbeitung

Seit August dieses Jahres wurden bei den angemeldeten Betrieben die so genannten Aufnahmeaudits mit der Firma AB Cert durchgeführt. Dabei handelte es sich um über 20 Käserei-, Metzgerei- und Bäckereibetriebe.

Merkblätter für Verarbeiter

Die beiden zentralen Kontroll-Punkte liegen in der Warenflusskontrolle und in der Überprüfung der Rohstoffherkunft. Dem Trägerverein Culinarium ist es ein wichtiges Anliegen, die Kontrollen ohne erheblichen zusätzlichen Aufwand für den Betriebsleiter durchzuführen. Aus diesem Grund wird überprüft, ob die Kriterien nicht in eine bestehende Kontrolle integriert werden könnten.

Um allfälligen Unsicherheiten möglichst früh zu begegnen, hat die Geschäftsstelle des Trägervereins Checklisten erstellt, aus denen der Betriebsleiter ersehen kann, welche Punkte bei dem Audit besprochen werden. Die Merkblätter für Käse-, Metzgerei- und Bäckereibetriebe können auf dem Sekretariat des Trägervereins Culinarium bei Monika Forrer (Tel. 071 229 20 53) bestellt werden.

IMPRESSUM

Culinarium-Zitig

Ausgabe 3/2001
Herausgeber: Trägerverein Culinarium
c/o Amt für Wirtschaft
des Kantons St. Gallen
Davidstrasse 35, 9001 St. Gallen
Telefon: 071 229 21 93
andreas.allenspach@vd-afw.sg.ch
Internet: www.culinariumnet.ch
Auflage: 1000 Exemplare
Nächste Ausgabe: März 2002

«Die Geschichte interessiert»

«Regionale Produkte, von denen man weiss, woher sie kommen, boomen wahnsinnig», ist Maître Fromager Rolf Beeler überzeugt.

«Die Leute möchten mehr über die Geschichte der Produkte erfahren, einen Bezug dazu erhalten», sagt Rolf Beeler. Der Maître Fromager beliefert vom aargauischen Nesselbach aus an die 120 Restaurants in der Schweiz, in Deutschland und den USA mit jährlich rund 30 Tonnen Schweizer Qualitätskäse und weiss wovon er spricht. Seine Vorträge an Messen sind immer ausgebucht, ob in der Schweiz, in Deutschland oder in Italien. Wartelisten sind die Regel.

«An Messen möchten sich die Besucher ins Thema einarbeiten», sagt er. Rolf Beeler bietet ihnen diese Gelegenheit. An der «Hochzeit von Käse und Wein» an der Gourmesse in Zürich beispielsweise berichtete er von Käsen und Weinen und ihren Gemeinsamkeiten: «Bei beiden Produkten geht es um Gärung und Reifung.



Rolf Beeler ist erfolgreich als Maître Fromager im In- und Ausland tätig.

Beides sind Produkte, die von der Natur konserviert werden», weist er gleich auf einen Aspekt hin, den er in seinem Vortrag beleuchtet. Die Kehlen seiner Zuhörerinnen und Zuhörer sollen dabei allerdings nicht trocken bleiben. Verschiedene Teller mit einer Auswahl an Käsen, kombiniert mit passenden Weinen bringen das Publikum jeweils auf den Geschmack der regionalen Produkte.

«Diese liegen seit einigen Jahren im Trend und boomen», sagt Rolf Beeler. So wird der erste Blaukäse, den er kürzlich zusammen mit einem Uesslinger Käser entwickelt hat «Thurblau» genannt. Denn: «Je näher der Bezug der Leute zu einem Produkt ist, umso besser. Und dieser Bezug ist deutlich zu machen, sei es im Namen oder in der Vermarktung», betont der Maître Fromager.



Erfolgreiche Messen

Die diesjährige Gourmesse in Zürich und die Olma in St. Gallen waren für viele Ausstellerinnen und Aussteller ein beachtlicher Erfolg. Beide Messen bildeten auch für die teil-

nehmenden Culinarium-Mitglieder eine ideale Plattform, um wichtige Kontakte zu knüpfen und ihre Produkte einer breiten Bevölkerung bekannt zu machen. Für nächstes Jahr werden folgende Messen

ausgeschrieben: OFFA St. Gallen (3. bis 7. April), Vinobile Feldkirch (26. bis 28. April), Rhema Altstätten (27. April bis 5. Mai), Gourmesse Zürich (4. bis 7. Oktober) und Olma St. Gallen (10. bis 20. Oktober). Die Ausschreibung für die Frühlingssessen erfolgt im November.

Verbände orientieren

Der Trägerverein Culinarium ist gerne bereit, bei Verbänden die branchenspezifischen Punkte bezüglich Regionalmarketing zu erläutern. Geschäftsführer Andreas E. Allenspach gibt Ihnen nähere Auskünfte, Tel. 071 229 21 93.