

Marketing



Neue Homepage aufgeschaltet

Der neue Internet-Auftritt des Trägervereins Culinarium hält was er verspricht: Alle zentralen Informationen werden auf dieser Plattform präsentiert. Interessierte können Werbemateriale, branchenspezifische Anforderungsprofile, Herkunftsbescheinigungen, Anmeldeunterlagen und vieles mehr direkt online bestellen.

Kern der neuen Homepage bildet eine leistungsstarke Datenbank, auf der alle relevanten Daten gespeichert sind. So findet der Konsument die Betriebe, die in seiner Nähe liegen. Oder er sucht nach einem speziellen Produkt und erfährt wer dieses anbietet. Es gibt auch Links zu den betriebseigenen Homepages der Culinarium-Mitglieder.

In einer ersten Phase wurden die Betriebsadressen der Mitglieder aufgeschaltet, die Culinarium-Produkte anbieten. Die Informationen zum Thema «Produkte» werden laufend ergänzt. In der zweiten Phase wird die Gastronomie mit ihren Angeboten aufgeschaltet. In der dritten Phase soll dann die Datenbank geöffnet werden, damit jeder Betrieb seine Daten selber pflegen kann.

Die Culinarium-Internet-Adresse lautet:
www.culinariumnet.ch

Ein «Hoch» der Käsehochburg

Das Toggenburg schwang beim Swiss Cheese Award an der Expoagricole in Murten als schweizerische Käsehochburg obenaus.

Der amtierende Schweizer Schwingerkönig Noldi Forrer ist Käser und stammt aus dem Toggenburg. Aber auch andere Käser aus dem «Land der sieben Berge» sorgen mit ihren Leistungen für positive Schlagzeilen: Fünf der neunzehn «Swiss Cheese Awards», die dieses Jahr an der Expoagricole in Murten verliehen wurden, gingen an Toggenburger Käsehersteller. Vier von ihnen sind Culinarium-Mitglieder.

«Das Toggenburg ist der Jungbrunnen der Schweizer Käselandschaft», sagt Anton Schmutz, Direktor von Fromarte in Bern: «Die Kreativität der Toggenburger Käser ist nicht zu bremsen.» Den grossen Erfolg erklärt sich Schmid durch die wirtschaftliche Tradition im Tal: «Die Toggenburger Landwirte waren sich nie gewohnt zurückzulehnen», meint er: «Sich immer wieder etwas Neues einfallen zu lassen, gehörte zum Überleben.»



Willi Schmid, einer der Preisträger, präsentiert seinen «Wildmannli»-Naturschimmelkäse.

Die harte Arbeit hat sich nun ausbezahlt. Den Preis für den besten Weisschimmel-Weichkäse erhielt die Käseerei Stofel in Unterwasser, denjenigen für den besten Halbhartkäse Hansueli Preisig in Nassen. Den besten Appenzeller macht nach Ansicht der international besetzten Jury die Tschumper GmbH in Degers-

heim. Die beste Käseinnovation kommt dieses Jahr aus Krummenau. Die Käseerei «Diriwächter & Schmid» kreierte den halbweichen Naturschimmelkäse «Wildmannli»: Innen ist er weich, der aussergewöhnliche graublauweiss-rosarote Schimmelmantel macht ihn aussen wild.



Ansichts-Sache



Das «Culinarium» voll in Fahrt...

Menu



Richard Pfiffner vom Gasthaus Weinhalde in Kempraten gehört zu den Culinarium-Mitgliedern der ersten Stunde. Er findet lobende Worte für die einheimischen Produzenten.

Seite 2



Culinarium-Produkte sollen in Zukunft auch in Filialen der landwirtschaftlichen Genossenschaften erhältlich sein. Erstmals «Land in Sicht» heisst es für sie nun in der Landi Wartau in Trübbach.

Seite 3



Das Toggenburg schwang bei der Swiss Cheese Award-Verleihung als Käsehochburg obenaus.

Seite 4

Ruhm und Kritik helfen weiter

Der Chefredaktor des Gault Millau, Urs Heller, über die kulinarische Ostschweiz und was es sonst noch zu rühmen gibt

Urs Heller, die Ostschweiz ist mit der «Köchin des Jahres» Vreni Giger vom «Jägerhof» in St. Gallen, und der «Entdeckung des Jahres» Peter Pfiffner vom «Schlössli» in Sax, in Ihrem Gourmetführer «Gault Millau 2003» äusserst prominent vertreten. Wie erklären Sie sich diesen Erfolg?

«Zufall ist es nicht. Mag sein, dass die Ostschweiz kulinarisch da und dort unterschätzt wird. Der Gault Millau fühlt sich in dieser Region schon lange wohl. Dass sich eine junge Köchin wie Vreni Giger in den letzten Jahren mit einem eigenwilligen Konzept so gut entwickeln konnte, ist nicht zuletzt auch ein Reifezeugnis für die Feinschmecker der Region.»

Die Ostschweiz sorgt auch im Rahmen des Absatzförderungsprojektes «Culinarium» immer wieder für positive Schlagzeilen. Beim «Culinarium» werden die Gastronomiebetriebe jährlich auditiert. Was halten Sie von dieser Art Qualitätskontrolle?

«Man mag es mir nachsehen – ich kenne die Arbeit des «Culinariums» im Detail nicht. Ich begrüsse aber jede Form von Qualitätskontrolle. Das kann professionelles Auditing sein. Das kann der jährliche Besuch der Tester von Gault Millau oder Michelin sein. Und dazu kann auch jeder Gast beitragen: Wer im direkten



Urs Heller, Chefredaktor des Gault Millau

Gespräch rühmt, was wirklich gut ist und auch mal freundlich kritisiert, was enttäuschend war, hilft einem klugen Wirt weiter.»

Welche Ostschweizer Spezialität mundet Ihnen am besten?

«Ich bin exzessiver Fussball-Fan, hie und da auf dem Espenmoos (okay, diese Saison eher weniger), und einen Matchbesuch ohne die Espenmoos-Würste kann ich mir nicht vorstellen. Am anderen Ende der Skala: Ein Diner im «Schäftli» Wigoltingen gehört zu den Höhepunkten der Gault Millau-Saison; Wolfgang Kuchler führt den besten Landgasthof der Schweiz. Und aus aktuellem Anlass trifft man mich demnächst wieder bei Vreni Giger in St. Gallen. Bin gespannt, wie sie den «Köchin des Jahres»-Stress wegsteckt. Ich vermute mal, sie legt noch einen Zacken zu.»

Editorial

Wenn in den Schaufenstern die Herbstkollektionen den Weihnachtsdekorationen Platz machen, ist der Zeitpunkt gekommen, einen Blick auf die Culinarium-Aktivitäten zu werfen. Im laufenden Jahr haben wir die Culinarium-Botschaft «Qualität-Regionalität-Saisonalität-Wertschöpfung» den Konsumentinnen und Konsumenten vor allem via Medien präsentiert.



Hervorgetan haben sich auch die Culinarium-Partner, die mit viel Eigeninitiative und Herz Culinarium-Produkte und Gerichte kreieren und sich den hohen Anforderungen der Auditoren stellen. Diese Betriebe werden im März 2003 das exklusive Culinarium-Zertifikat in Empfang nehmen dürfen.

Um Umsatz und Wertschöpfung der einzelnen Produkte und Gerichte zu steigern, müssen in Zukunft die Culinarium-Produkte noch mehr mit dem krönenden Gütesiegel beschriftet und Verkaufspunkte wie Regale markanter hervorgehoben werden. Viel Erfolg bringt zudem die persönliche Botschaft der Verkäuferin oder des Servicemitarbeiters, der seine Produkt-Empfehlung mit dem «Culinarium-Attribut» schmückt. So gewinnen nicht nur Produkte und Gerichte an Wert, auch der Berufsstolz und die Genugtuung der Mitarbeiter nimmt zu, wenn sie «ausgezeichnete» Produkte präsentieren können.

Apropos Schaufenster: Wir haben diesen Herbst unseren Internet-Auftritt neu gestaltet. Schauen Sie mal rein unter www.culinariumnet.ch. Neugestaltet werden wir Ihnen ab 2003 auch die Culinarium-ZITIG präsentieren.

Trägerverein Culinarium
Andreas E. Allenspach
Geschäftsführer

Produkte aus unseren Regionen



Gastro

Die Schweiz als Weinland bekannt machen und den Gästen Schweizer Kochkünste näher bringen: Das will das Projekt «Food & Wine» von Schweiz Tourismus, das im August 2003 starten wird.

Projekt «Food & Wine»

In Zusammenarbeit mit einem Fachbeirat, dem unter anderem der Schweizer Spitzenkoch Fredy Girardet angehört, wird eine abwechslungsreiche Route mit attraktiven Ausflugsorten in den wichtigsten Schweizer Weinkantonen zusammengestellt. Der erfahrene Weinkenner Geny Hess aus Engelberg berät Schweiz Tourismus hinsichtlich aktuellen Trends in der Schweizer Weinlandschaft, Urs Heller, der Chefredaktor des «Gault Millau», stellt sein gastronomisches Wissen zur Verfügung. Auf den einzelnen Etappen können die Gäste einheimische Weine und kulinarische Köstlichkeiten kennen lernen. «Wir möchten die ganze Vielfalt präsentieren, welche die Schweizer Küche bietet», sagt Chantal Hodler von Schweiz Tourismus: «Weindegustationen im Keller des Weinbauern gehören ins Angebot wie Diners im Gourmetrestaurant.» Der Regionalität wird dabei eine besondere Beachtung geschenkt: Sowohl Weine als auch Gerichte sind immer Spezialitäten aus der engeren Region einer Etappe. Die Ostschweiz wird ebenfalls Teil des «Food & Wine»-Programmes sein.

IMPRESSUM

Culinarium-ZitiG

Ausgabe 3/2002
Herausgeber: Trägerverein Culinarium
c/o Amt für Wirtschaft
des Kantons St.Gallen
Davidstrasse 35, 9001 St.Gallen
Telefon: 071 229 21 93
Telefax: 071 229 21 94
E-Mail: info@culinariumnet.ch
Internet: www.culinariumnet.ch
Auflage: 3500 Exemplare
Nächste Ausgabe: März 2003

Richard Pfiffner – ein Wirt mit Pfiff

Richard Pfiffner gehört zu den Culinarium-Mitgliedern der ersten Stunde. Im Gasthaus Weinhalde in Kempraten ist der Genuss von einheimischen Produkten seit jeher Tradition.

«Ich war schon 1999 mit dabei, als Culinarium noch in den Kinderschuhen steckte», erinnert sich Richard Pfiffner. Ein Jahr später gehörte der engagierte Wirt der Weinhalde in Kempraten bei Jona zu den ersten Gastronomen, denen eine Culinarium-Auszeichnung verliehen wurde.

Er beobachtet die langsame, aber stetige Rückkehr zu einheimischen Produkten in der gesamten Schweiz mit Freude. «Wir brauchen heute keine Waren mehr über weite Distanzen zu beziehen», sagt der Culinarium-Wirt und lobt die einheimischen Produzenten: «Sie haben in

den letzten Jahren stark aufgeholt und können die Bedürfnisse der Weinhalde unterdessen befriedigend decken.»

Richard Pfiffner wechselt seine Speisekarte fünfmal im Jahr, je nach Angebot des Marktes. Mindestens drei bis vier Gerichte entsprechen jeweils den Culinarium-Richtlinien. Zur Wildsaison sind es sogar mehr: Pfiffner bezieht Wild aus dem Toggenburger Alpstein oder dem Jonerwald. Die klassischen Beilagen wie Rotkraut, Blumenkohl, Birnen oder Äpfel stammen selbstverständlich auch aus der Region. Die Weinhalde bezieht ihr Obst und Gemüse bei Peter Bamert in Tuggen, auch ein Culinarium-Mitglied. Wer will, kann dazu Wein aus Trauben geniessen, die nur hundert Meter neben dem Gasthaus gewachsen sind. «Jona ist schliesslich die grösste Weinbaugemeinde des Kantons», schmunzelt Richard Pfiffner.



Das Culinarium-Logo ziert Richard Pfiffners Speisekarte.

22 neue Culinarium-Gastronomen ausgezeichnet



22 Gastronomen liessen sich im Jahr 2002 auditieren und haben dafür die Auszeichnung mit dem Qualitätsgütesiegel Culinarium erhalten. Der Trägerverein Culinarium gratuliert folgenden Betrieben zu diesem Erfolg:

Bergrestaurant Eggwald, Lucia Koller, 7315 Vättis;
Hotel Hirschen, Peter und Monika Kuyper-Krauer, 8722 Kaltbrunn;
Hotel Ochsen, Leo Stierli, 8725 Ernetschwil;
Hotel Schifffahrt, René Bucher, 8885 Mols;

Hotel Schwanen, André Freudiger, 8640 Rapperswil;
Landgasthof Frohe Aussicht, Martin Kessler, 8730 Uznach;
Restaurant Jägerhaus, Christoph Baumgartner, 9423 Altenrhein;
Restaurant Bad Balgach, Peter Frischknecht, 9436 Balgach;
Schloss Weinstein Alfred Herzog, 9437 Marbach;
Restaurant Krone, Heinz Pauli, 8732 Neuhaus;
Restaurant Sternen, Walter Tobler, 9052 Niederteufen;

Stump's Alpenrose, Roland Stump, 9658 Wildhaus;
Gasthaus zur Rose, Armin Kramer, 9113 Degersheim;
Gasthaus Rössli, Reto Hollenstein-Zbinden, 9524 Zuzwil;
Restaurant Schloss Sargans, Cäcilia Kaiser-Frei, 7320 Sargans;
Restaurant Schneggen, Markus Marxer, 9470 Buchs;
Restaurant zur Linthstube, Adrian Thoma, 8722 Kaltbrunn;
Gasthaus Rössli, Karin und Ruedi Geissbühler, 9500 Wil;

Hotel Rössli, J. u. I. Laichinger, 8640 Hurden SZ;
Hotel Sternen, Roland Hofstetter, 9657 Unterwasser;
Berggasthaus Staubern, Daniel und Judith Lüchinger-Zehnder, 9467 Frümßen;
Speiserestaurant Selva, Theo Lendi, 9477 Trübbach;
Restaurant Hecht, Johann Manser, 8596 Münsterlingen;
Hotel Schwanen, Georges Amstutz, 9500 Wil.

Culinarium-Produkte in der Landi

Culinarium-Produkte sollen in Zukunft auch über Landi-Geschäfte zu Kundinnen und Kunden gelangen. Gestartet wird das Vorhaben in der Landi Wartau in Trübbach.

«Die Landwirtschaftlichen Genossenschaften sollten sich vermehrt gegen aussen öffnen», sagt Hans Martin Bartolet. Mit Begeisterung führt der Geschäftsführer der Landi Wartau durch das 1998 erweiterte Ladenlokal. «Schuppen» nennen die Einheimischen seit über 100 Jahren ihr Landi-Gebäude liebevoll. In der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Wartau haben sich Mitglieder aus der Gemeinde Wartau und Umgebung zusammengeschlossen. Die Landi steht in Trübbach. Hans-Martin Bartolet lag es während des Umbaus am Herzen, den ursprünglichen Charme des alten Hauses zu erhalten. Holzkonstruktions-Elemente sind deshalb im modernen Ausbau gut sichtbar geblieben.

In der Produkte-Palette hat sich seit der Erweiterung des Gebäudes einiges gewandelt. Dank der vergrösserten



Hans-Martin Bartolet trägt frische Karotten in seine Landi.

Verkaufsfläche können die Artikel gut sichtbar präsentiert werden. Das Sortiment soll vermehrt auch für Kunden interessant und attraktiv sein, die nicht in der Landwirtschaft tätig sind. Heute gehört nur noch ein geringer Anteil der Produkte zum rein landwirtschaftlichen Sektor. Auffällig gekennzeichnet und gut sichtbar präsentiert

werden hier nun auch Culinarium-Produkte angeboten. Nach Auskunft von Culinarium-Geschäftsführer Andreas E. Allenspach soll der Verkauf später auf weitere Landi-Filialen ausgeweitet werden. Hans-Martin Bartolet freut es: «Der Absatz von regionalen Produkten ist ganz im Sinne der Landi.»

Handel

Dass das Culinarium auch ausserhalb der Ostschweiz wahrgenommen wird, zeigt ein Artikel des Zürcher «Tages-Anzeigers».

«Lust und Geist»

Auf der Seite «savoir-vivre» vom 20. Juli spannt der Autor Paul Imhof unter der Rubrik «Zu Tisch» einen kulinarischen Bogen vom französischen Weltmeister der Konfitürenmacher, Monsieur Miot, bis zum Rezeptbuch «Bloderchäs und Schlorziflade» aus dem Toggenburg.

In seinem pointierten Beitrag räumt der Autor zwar ein, dass man «auch in Frankreich in elend schlechten Restaurants stranden» kann – «aber letztlich überwiegt der Eindruck, dass Essen und Trinken das zentrale Thema des Lebens ist, dem viel stärkere Bedeutung eingeräumt wird als bei uns.»

Und mit Blick auf die Schweiz fährt Paul Imhof fort: «Reich genug an hochklassigen Produkten wäre die Schweiz auf jeden Fall. Es braucht nur mehr Lust und Geist, dafür Interesse zu wecken. Im St.Gallischen haben sich vor etwas mehr als zwei Jahren Verbände und Organisationen von Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus zu einem Verein zusammenschlossen, der unter dem Gütesiegel Culinarium regionale Spezialitäten vermarktet. Das Siegel garantiert, dass die Produkte in den Regionen erzeugt und verarbeitet worden sind, ist auf der Website zu lesen. Offenbar geniessen hausgemachte Spezialitäten in der Ostschweiz einen höheren Stellenwert als in andern Teilen der Schweiz», stellt Paul Imhof fest und fügt dem hinzu: «Jedenfalls wirbt Culinarium für seine Anliegen, stellt Gasthöfe vor, beschreibt Gerichte, verbreitet Rezepte.»



Kurse und Veranstaltungen

Der Trägerverein Culinarium bietet folgende Kurse an:

Kunden aktiv gewinnen

Erfolg ist planbar – praktische Instrumente dazu. Wer sind unsere Kunden? Was erwarten Sie von uns? Adressen beschaffen und bewirtschaften, Briefe erfolgreich gestalten, Veranstaltungen sorgfältig vorbereiten.

Kosten: Fr. 280.– pro Teilnehmer plus Unterlagen und Mittagessen.

Datum/Ort: 30. Januar 2003, Rheinhof, Salez.

Das Werbekonzept schafft Klarheit

Wo stehen wir heute? Welche Ziele wollen wir erreichen? Wir analysieren unser Produkt. Was soll die Hauptbotschaft unseres Produktes sein? Welche Art von Werbung macht Sinn? Wir erstellen einen Konzeptansatz für unseren Betrieb.

Kosten: Fr. 40.– pro Teilnehmer plus Mittagessen.

Datum/Ort: 4. Februar 2003, Rheinhof, Salez.

Kunden am Telefon direkt ansprechen

Grundregeln für das Verhalten am Telefon; die hörbare Visitenkarte; von der ICH zur erlebnisorientierten SIE Formulierung; Gesprächssteuerung und -führung; Fragetechnik; Umgang mit Reklamationen; persönliche Schwerpunkte für erfolgreiches Telefonieren.

Kosten: Fr. 280.– pro Teilnehmer plus Unterlagen und Mittagessen.

Datum/Ort: 20. März 2003, Rheinhof, Salez.

Kursanmeldung: Telefon 081 758 13 00

Veranstaltungen

Wie sag ichs meinem Dorf?

Welche Möglichkeiten habe ich, auf einen wichtigen Anlass aufmerksam zu machen. Wie schreibt man eine Vorschau, einen Leserbrief? Wie gestaltet man Plakate und Flugblätter?

Kosten: Fr. 40.– pro Teilnehmer plus Kursunterlagen und Verpflegung.

Datum/Ort: Montag, 17. März 2003, 09.30 – 16.30 Uhr, Rheinhof Salez.

Brot backen

Hausbrot, St.Gallerbrot, Weggli, Bürli, Hebel- und Sauerteig, Korn frisch gemahlen.

Kosten: Fr. 78.– plus Materialkosten.

Datum/Ort: Montag, 17. und 24. März 2003, 19.00 – 22.00 Uhr, Hausw. Bildungszentrum Custerhof, Rheineck.

Fischkurs

Fisch von A – Z: Fisch filetieren, braten, pochieren etc.

Kosten: Fr. 117.– plus Materialkosten.
Datum/Ort: Dienstag, 18., 25. März und 1. April 2003, 19.00 – 22.00 Uhr, Hausw. Bildungszentrum Custerhof, Rheineck.

Zertifizierung Culinarium-Betriebe

Datum/Ort: Donnerstag, 20. März 2003, 14.30–17.00 Uhr, Schloss Sargans