

Medienmitteilung des Trägervereins CULINARIUM vom 10. Januar 2018

14. Genussakademie am 9. Januar und Verleihung der CULINARIUM-Königstitel in St. Gallen

Was ist Herkunft wert? Die hoffnungsvolle Antwort an der Genussakademie 2018: Mehr, als viele denken!

Die 14. Ausgabe der CULINARIUM-Genussakademie in zwei Hallen der St. Galler Messe war gehaltvoller als je zu vor. Die Veranstaltung hat sich zum «unverpassbaren»Treffpunkt entwickelt für Produzenten, Gastronomen, Fachjournalisten und Konsumenten, die sich für Regionalkulinarik in all ihren Facetten interessieren. Die Kür der CULINARIUM-Könige 2018 rückte eine St. Galler Region ins Rampenlicht. Zwei begeisterte Toggenburger Genusshandwerker gewannen die Titel: Philipp Schneider und sein Restaurant Krone in Mosnang und Metzgermeister Reto Rust aus Neu St. Johann.

Für den Trägerverein CULINARIUM ist die Genussakademie in St. Gallen der wichtigste Anlass im Jahresprogramm. Die Mitglieder und Gäste sollen an diesem Tag mit allen Sinnen erleben, was CULINARIUM bewegt und wofür sich Team und Vorstand mit Überzeugung einsetzen. Die Genussakademie des Trägervereins CULINARIUM gehört zu den profiliertesten Kulinarik-Veranstaltungen der Schweiz. Die Genussakademie hat sich zu einem Treffpunkt für Macher und Entscheider in Landwirtschaft, Detailhandel und Gastronomie entwickelt. Wer in Netzwerken denkt, nützt die vielen wertvollen Anknüpfungsmöglichkeiten. Die Genussakademie steht aber ganz bewusst auch Gästen offen, die sich für das kulinarische Erbe der Ostschweiz interessieren, von Anbau, Aufzucht und Ernte bis zum köstlichen Kunstwerk auf dem Teller.

Reichhaltiges Programm

Auf dem üppigen Menü standen Fachseminare, die das Leitthema „*Was ist Herkunft wert?*“ auf verschiedenen Ebenen behandelten und hoffnungsvolle Antworten lieferten. Der Regionalmarktplatz bot die Chance für Begegnungen und Entdeckungen bei 30 engagierten CULINARIUM-Produzenten. Das gemütliche Galadinner mit Krönungszeremonie war wie gewohnt stilvoll, entspannt und unterhaltsam.

Unter den rund 400 gut gelaunten Gästen war auch der St. Galler Regierungsrat und Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartements Bruno Damann.

3. St. Galler Weinspitzen

Bereits zum dritten Mal nutzten 18 St. Galler Winzer diese exzellent organisierte und stilvoll inszenierte Degustation, um dem Fachpublikum und interessierten Gästen die Qualität und Vielfalt ihres Schaffens zu zeigen. Das Fazit: St. Galler Wein ist international absolut konkurrenzfähig! An der Ausstellung des Branchenverbands St. Galler Wein konnten rund hundert Weine probiert und verglichen werden.

Das Konzept mit den vier langen Tischen, auf denen alle Flaschen unkompliziert zur Degustation bereitstehen, überzeugte auch dieses Jahr die Besucher. Vor allem die zahlreichen Experten schätzten die Möglichkeit für Fassproben mit kompetenter Betreuung. Die St. Galler Weinspitzen in Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Textilhaus Bischoff entwickeln sich zu einem wichtigen Schaufenster für eine Weinregion, die Nachholbedarf hat in Sachen Öffentlichkeitsarbeit und Vermarktung. Ein Westschweizer Sommelier brachte es auf den Punkt: „Das Niveau und die Auswahl haben mich absolut überrascht!“

Die CULINARIUM-Könige 2018

Die CULINARIUM-Krone 2018 in der *Kategorie Gastronomie* geht an Philipp Schneider und sein *Restaurant Krone* in Mosnang. Philipp Schneider führt das Erbe seiner Eltern mit erfolgreich weiter. Er ist ein leidenschaftlicher Küchenchef, der sich aus tiefer Überzeugung für Regionalität entschieden hat und seine Gäste mit wunderbarer Kochkunst auf diesen Weg mitnimmt. Das macht ihn zu einem würdigen Botschafter für die CULINARIUM-Philosophie. Sein Engagement für die Weiterbildung des Kochnachwuchses und seine sympathische Medienpräsenz machen ihn zu einem aussergewöhnlichen König!

In der *Kategorie Produzenten* standen zur Wahl Fischer und Fischhändler Bernhard Zahner aus Gommiswald, die Metzgerei Reto Rust in Neu St. Johann sowie Christa- und Philipp Egli-Bieri mit der Käserei Girenbad im Zürcher Oberland.

Gewonnen hat die CULINARIUM-Krone 2018 der mitreissend motivierte Metzgermeister aus Neu St. Johann, der auch auf der Bühne mit ansteckender Fröhlichkeit und spontanem Witz überzeugte.

Die Art, wie er mit seinem Betrieb der Regionalität im Toggenburg ein seriöses und gleichzeitig sympathisches Gesicht verleiht, hat Jury und Publikum überzeugt. Mit Reto Rust hat CULINARIUM einen Botschafter mit viel Charme und Überzeugungskraft gewonnen.

Mehr Information über die Ideen, Ziele und Veranstaltungen des Trägervereins CULINARIUM finden Sie auf www.culinarium.ch => Medien

KASTEN 1

Die ausgezeichneten Betriebe

CULINARIUM-Krone für Gastronomie

Restaurant Krone, Unterdorf 20, 9607 Mosnang,
071 983 28 47

www.kronemosnang.ch

CULINARIUM-Krone für Produzenten

Metzgerei Reto Rust, Sidwaldstrasse 26, 9652 Neu St. Johann,
071 994 24 51

www.metzgerei-rust.ch

KASTEN 2

Was die gelbe Krone bedeutet

Die Marke CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel, hinter dem aktuell über 500 Produzenten und Gastronomen stehen, die zusammen mehr als 2000 regionale Produkte und Spezialitäten herstellen oder anbieten.

Wer sich im Laden, auf dem Markt oder im Restaurant für CULINARIUM-Produkte entscheidet, dem garantiert die goldgelbe Krone:

- hochwertige landwirtschaftliche Produkte aus der Region
- gesicherte Wertschöpfung und wichtige Arbeitsplätze in der Region
- kurze Transportwege mit allen Vorteilen für Frische, Qualität und Genuss
- unabhängige Kontrollen und seriöse Produktezertifizierung
- dass mindestens 80% der Zutaten aus der Region stammen.

Individuelle Informationen und Fragen

Daniel Luther, Geschäftsstelle, Tel. 071 552 13 37, daniel.luther@culinarium.ch