

Medienmitteilung des Trägervereins CULINARIUM vom 1. September

Culinarische Genusswochen und Heidiland Genusswochen 2020

Regionales entdecken, erleben, einkaufen

Mit den regionalen Genusswochen vom 5. bis 27. September bietet CULINARIUM Einheimischen und Gästen einzigartige Gelegenheiten das reichhaltige kulinarische Angebot vor der Haus- oder Hoteltür zu entdecken und zu erleben.

CULINARIUM veranstaltet vom 5. bis am 27. September die **Culinarischen Genusswochen** mit einem geografischen Schwerpunkt rund um St. Gallen und gemeinsam mit Heidiland Tourismus die **Heidiland Genusswochen**. In diesen drei Septemberwochen werden wir in weiten Teilen der Ostschweiz präsent sein mit unserer Kampagne. Sie ist eine Einladung für Einheimische und Gäste, den kulinarischen Reichtum vor der Haus- oder eben Hoteltür zu entdecken.

Zusammengenommen nutzen 44 Gastronomiebetriebe und 22 Ladengeschäfte diese attraktive Plattform. Zusätzlich bieten 19 Unternehmen und Institutionen 30 kulinarische Erlebnisangebote.

Entdecken: Ein kulinarischer Wegweiser zu regionaler Gastronomie

Es gehört zu den wichtigsten Zielen des Trägervereins CULINARIUM, dass die Nachfrage nach regionalen Produkten in der Gastronomie wächst und die Produzenten vor Ort davon profitieren können: Obst- und Gemüsebauern, Rinder-, Schaf- und Ziegenzüchter, Käser, Imker, Winzer, Metzger und Fischer.

Die Genusswochen sind gedacht als Wegweiser zu Gastgebern, bei denen regionale Produkte im Fokus stehen. Das bewährte Format ist offensichtlich nicht nur für die Gäste, sondern auch für die Gastgeber attraktiv. Die 44 Gastronomie-Betriebe, die dieses Jahr mitmachen, bieten während der Genusswochen eine teilweise beeindruckend vielfältige Auswahl von regionalen Gerichten und Spezialitäten oder sogar Menüs. Dazu empfehlen und servieren sie bewusst einheimischen Wein und oder andere regionale Getränke.

Erleben: Begegnungen und wertvolle Erfahrungen

Viele Menschen wollen heute genauer wissen, woher ihre Lebensmittel stammen, und von wem sie wie hergestellt werden. Es ist ein grosser Appetit da auf gute Geschichten und Wissen rund um Essen und Trinken. Dieses wachsende Interesse für Traditionen, Handwerk, Kulinarik und Kochen beobachten wir mit Freude, denn wir haben unsere beliebten Culinarischen Genusswochen entsprechend angepasst und ausgebaut. Sie sollen die Neugier der Konsumenten stillen und ihnen Erfahrungen und Erlebnisse rund um regionale Kulinarik ermöglichen.

Einkaufen: Eine breite Auswahl von Geschäften mit einem vielfältigen und aussergewöhnlichen Angebot von regionalen Spezialitäten

Einkaufen, zuhause mit Familie und Freunden ganz gemütlich kochen und gemeinsam essen und trinken, ist für viele Menschen die liebste Form von regionalem Genuss.

Deshalb gehört auch eine vielfältige Auswahl von Genussadressen zum Angebot während der Culinarischen Genusswochen.

22 Ladengeschäfte vom Fisch-Comestible bis zum Pasta-Shop haben ihr regionales Sortiment erweitert und manche bieten auch spezielle Genusswochen-Aktionen oder exklusive Spezialitäten an.

Unser Dankeschön – ein Gutschein!

Zur Feier unseres 20 Jahr-Jubiläums unterstreichen wir unser Anliegen mit einem attraktiven Bonus. Wir belohnen jeden Einkauf und jede Konsumation ab 50 Franken bei einem der teilnehmenden Betriebe der Genusswochen mit einem Gutschein im Wert von zehn Franken. Diese Gutscheine können wiederum bei allen Teilnehmern der Culinarischen Genusswochen bis spätestens am 27. September 2020 eingelöst werden.

Alle Gastronomiebetriebe, Erlebnisangebote und Einkaufsmöglichkeiten findet man übersichtlich aufgelistet mit aktiven Links auf **culinarium.ch**

Auf **Instagram** (culinarium_regio.garantie) arbeiten wir mit folgenden Hashtags
#genusswochen #culinarischegenusswochen #heidilandgenusswochen #culinarium #regiogarantie

KASTEN

Was die gelbe Krone bedeutet

Die Marke CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel, hinter dem mehr als 500 Produzenten und Gastronomiebetriebe 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 Produkte Zertifizierung
- dass mindestens 80% der Zutaten aus der Region stammen.

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