

Medienmitteilung des Trägervereins CULINARIUM vom 9. Januar 2019

15. Genussakademie am 8. Januar und Verleihung der CULINARIUM-Königstitel

CULINARIUM-Genussakademie 2019: Wie Regionalität unser Leben bereichert und durchdringt

Die 15. Ausgabe der CULINARIUM-Genussakademie in den traditionsreichen Hallen der St. Galler Messe erfüllte die Erwartungen der fast 300 Gäste voll und ganz. Der Gastauftritt des FoodForums Ostschweiz mit der renommierten Trendforscherin Hanni Rützler machte den Anlass noch gehaltvoller. Als CULINARIUM-Könige 2019 gewählt wurden der innovative Hotelier Roland Stump aus Wildhaus im Obertoggenburg und Matthias Koch, der in Gonten (AI) Appenzeller Ziegenmilch zu begehrten Regionalprodukten veredelt.

Für den Trägerverein CULINARIUM ist die Genussakademie in St. Gallen der wichtigste Anlass im reichhaltigen Jahresprogramm. Mitglieder und Gäste sollen an diesem Tag mit allen Sinnen erleben, was CULINARIUM bewegt und wofür sich das Team und der Vorstand mit Leidenschaft und starken Argumenten einsetzen.

Die Veranstaltung hat sich zu einem Treffpunkt für Macher, Entscheider und Meinungsbilder in Landwirtschaft, Detailhandel und Gastronomie entwickelt. Die Genussakademie steht aber auch bewusst Besuchern offen, die sich ohne professionellen Hintergrund für das kulinarische Erbe und Schaffen der Ostschweiz interessieren.

Zum ersten Mal nutzte das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft die etablierte Plattform, um mit dem **FoodForum Ostschweiz** mehr Menschen zu erreichen. Ein besonderes Ausrufezeichen verdient dabei der Auftritt der international bekannten Food- & Trend-Expertin Hanni Rützler.

Auf dem üppigen Menü standen Fachseminare, die sich aus Sicht der Ostschweiz mit den Themen Generationenwechsel, Grenzen, Gesellschaften und Geschäftsmodelle beschäftigten. Zudem bot das bekannte **ArtSkills**-Team einen Appetit anregenden Kulinarik-Workshop.

Der vielfältige Regionalmarktplatz bot dieses Mal die Chance für Begegnungen und Entdeckungen mit mehr als dreissig CULINARIUM-Produzenten. Das gemütliche Genusssdinner mit Krönungszeremonie bot kulinarischen Genuss aus der Ostschweizer und beste Unterhaltung.

4. St. Galler Weinspitzen

16 St. Galler Winzer präsentierten dem Fachpublikum und zahlreichen interessierten Gästen die verblüffende Vielfalt und international konkurrenzfähige Qualität ihres Genusshandwerks. An der Ausstellung des Branchenverbands St.Galler Wein standen rund achtzig Weine bereit zum Probieren und Vergleichen – viele davon preisgekrönt. Das Konzept mit den vier langen Tischen, auf denen alle Flaschen unkompliziert zur Degustation bereitstehen, überzeugte die Besucher einmal mehr.

Die St. Galler Weinspitzen in stilvoller Kooperation mit dem Textilhaus Bischoff sind ein wichtiges Schaufenster für den Weinkanton St. Gallen, der dank der viel beachteten Sonderschau an der **OLMA 2018** und dem neu eröffneten **St. Galler Haus des Weins** in Berneck massiv an Beachtung gewonnen hat.

Die CULINARIUM-Könige 2019

Die CULINARIUM-Krone 2019 in der *Kategorie Gastronomie* geht an den innovativen Hotelier Roland Stump, der in Wildhaus mit erstklassiger regionaler Kulinarik und einem hoch attraktiven Hotelangebot beste Werbung für die Ostschweiz macht.

In der *Kategorie Produzenten* siegte Matthias Koch, der die innovative Unternehmensidee seines Vaters beeindruckend erfolgreich weiterentwickelt. Die Freude an der Haltung von Ziegen und Faszination für Tradition und Kultur rund um diese uralte Form der Landwirtschaft in den Alpen sind seit 1974 das Fundament des Familienbetriebs. In einer rundum modernisierten Käserei produziert er zeitgemässe Produkte aus Ziegenmilch und bietet mit seinem Schaubetrieb auch Einblicke in sein Schaffen.

Die ausgezeichneten Betriebe

CULINARIUM-Krone für Gastronomie

Hotel Stump's Alpenrose, Vordere Schwendstrasse 62, 9658 Wildhaus

Tel +41 (0)71 998 52 52

info@stumps-alpenrose.ch

stumps-alpenrose.ch

CULINARIUM-Krone für Produzenten

Appenzeller Ziegenprodukte AG, Jakobsbadstrasse 14 b, 9108 Gonten

Tel +41 (0)71 794 12 74

info@ziegenprodukte.ch

www.ziegenprodukte.ch

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

Urs Bolliger, Geschäftsleitung, Tel. 071 552 13 31, urs.bolliger@culinarium.ch

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

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