

Medienmitteilung des Trägervereins CULINARIUM vom 23. Januar 2020
regio.tag am 21. Januar und Verleihung der CULINARIUM-Königstitel

CULINARIUM regio.tag 2020

Im Würth Haus in Rorschach feierte der Trägerverein CULINARIUM sein 20 Jahr-Jubiläum mit dem regio.tag. Der Anlass lieferte überzeugende Argumente für Regionalität auf allen Ebenen: Von kulinarisch und ökologisch bis philosophisch. Die erste CULINARIUM-Königin heisst Carina Rohner von Rohner's Hoflädeli. Mit ihrem wegweisenden Hofladen-Konzept gewann die Bäuerin aus Balgach in der Kategorie Produktion den wertvollen Titel. Die Königskrone für Gastronomie gewann die Privatklinik Clenia Littenheid mit Küchenchef Kurt Kühni und seinem jungen Team.

2020 wird CULINARIUM zwanzig Jahre alt. In diesen zwei Jahrzehnten hat sich das Thema Regionalität vom ehemals abstrakten politischen Ziel zum gesellschaftlichen Trend entwickelt. Dazu beigetragen haben das zunehmende Interesse an Ernährung und Kochen, das Bedürfnis der Konsumenten nach persönlichem Bezug, Transparenz und Vertrauen sowie in den letzten Jahren die Klimadebatte, bei der auch der ökologische Fussabdruck von Lebensmitteln verhandelt wird. Mit seinen Ideen war der Trägerverein CULINARIUM lange Vorreiter, heute sieht er sich als Motor einer Bewegung, die wichtig ist für die wirtschaftliche Zukunft der ländlichen Regionen.

Zum Jubiläum ein neuer Festtag!

Der CULINARIUM regio.tag ist eine Weiterentwicklung der beliebten Genussakademie. Die Premiere am 21. Januar 2020 im Würth Haus in Rorschach stiess auf das erhoffte Interesse. Was die Teilnehmenden weiterhin schätzen sind die entspannte Atmosphäre und der angeregte Austausch, aus dem sich in der Vergangenheit schon diverse spannende Projekte und attraktive Produkten entwickelten.

Auf dem Tagesmenü standen Fachseminare zum Leitthema *Regionalität zwischen urbaner Sehnsucht und ländlicher Realität*. Als Gast stellte sich mit graubündenVIVA eine Initiative des Steinbockkantons vor, die sich wie CULINARIUM die Stärkung der Randregionen in den Themen Tourismus, Kulinarik und Vermarktung auf die Fahne geschrieben hat.

Der traditionelle Regionalmarkt bot die Möglichkeit für Entdeckungen und Begegnungen mit mehr als 30 regionalen Produzenten und Händlern, die ihre Neuheiten, Bestseller und Projekte präsentierten.

Das Abendprogramm mit der emotionsgeladenen Krönung bot exquisiten kulinarischen Genuss aus der Ostschweiz und beste Unterhaltung.

Die CULINARIUM-Könige 2020

Mit ihrem natürlichen Charme gewann Carina Rohner die Herzen des Saalpublikums, zuvor hatte sie schon die Fachjury mit ihrem kundennahen und erfolgreichen Betriebskonzept überzeugt. Mit Rohner's Hoflädeli, einem wegweisenden Beispiel für zeitgemässe Direktvermarktung wurde sie zur ersten CULINARIUM-Königin gewählt. Die CULINARIUM-Krone 2020 in der Kategorie Gastronomie ging an die Privatklinik Clenia Littenheid, wo

Küchenchef Kurt Kühni und sein junges Team jeden Tag saisonale und regionale Küche auf beeindruckendem Niveau servieren.

5. St. Galler Weinspitzen

Als Teil des regio.tags organisierte CULINARIUM gemeinsam mit dem Branchenverband St. Galler Wein die fünfte Ausgabe der St. Galler Weinspitzen. Das Konzept mit den langen Tischen, auf denen die Flaschen komfortabel und übersichtlich geordnet zur Degustation bereitstehen, überzeugt die Besucher seit der Premiere. Dasselbe gilt für die stilvolle Präsentation der feinen Tropfen auf feinsten St. Galler Spitze. Dieses Jahr brachten 14 Winzer rund 70 Spitzenweine mit zum Probieren und Vergleichen, viele davon preisgekrönt.

INFORMATION

Die ausgezeichneten Betriebe

CULINARIUM-Krone für Produzenten

Rohner`s Hoflädeli, Krummensee 2817, 9436 Balgach, 071 722 39 57
rohners-hoflaedeli@bluemail.ch

rohners-hoflaedeli.ch

CULINARIUM-Krone für Gastronomie

Clienia Littenheid AG, Littenheidstrasse, 9573 Littenheid, 071 929 60 60
Küchenchef Kurt Kuehni, 071 929 62 91, kurt.kuehni@clenia.ch

clenia.ch

BILDLEGENDEN

culinarium_regiotag_2020_1

CULINARIUM-Königin Carina Rohner und CULINARIUM-König Kurt Kühni freuen sich über die Wertschätzung für ihr regionales Wirken. Der königliche Rahmen für dieses Bild ist ein Kunstwerk von Mark Quinn im Eingang des Würth Hauses Rorschach.

culinarium_regiotag_2020_2

CULINARIUM-Königin Carina Rohner aus Balgach. Der königliche Hintergrund ist ein Kunstwerk von Mark Quinn im Eingang des Würth Hauses Rorschach.

culinarium_regiotag_2020_3

CULINARIUM-Königin Carina Rohner und ihr Mann Heinz aus Balgach.

culinarium_regiotag_2020_4

CULINARIUM-König Kurt Kühni (mit Krone) und sein junges Team (v.l.): Conny Schläpfer, Suntharampillai Vijayakumar, Sascha Mausberg, Fabienne Straub und Monika Steiner.

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 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 culinarium.ch