

Speiseöl als Balsam für den regionalen Markt

Die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft erhält für ihr Speiseöl die Culinarium-Trophy 2006. Weiter wurden «Die Gastwirte» aus St.Gallen und die kulinarischen Kampagnen von Ostschweiz Tourismus ausgezeichnet.

Wer im Kanton St.Gallen nach innovativen Landwirten sucht, stösst unweigerlich auf die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft mit ihren 80 Mitgliedern. Die tüftelnden Bäuerinnen und Bauern sorgen im wahrsten Sinne des Wortes mit dafür, dass es auf den regionalen Agrarmärkten läuft wie geölt. Ihr neuestes Projekt ist die Herstellung von kaltgepressten Speiseölen aus Raps, Lein-, Distel- und Mohnsamen – in diesem Stil ein Novum auf dem Schweizer Markt. Dafür konnten sie am Dienstag in Bronschhofen die Culinarium-Trophy 2006 entgegennehmen. Mit ihnen nominiert waren auch der Diepoldsauer Spargelproduzent Stefan Britschgi und Richard Hollenstein vom Landwirtschaftszentrum Flawil mit seinem Projekt für sortenreine Produkte aus alten Obstsorten.

Mit Risiko produziert

Warum schliesslich die zurzeit acht Ölproduzenten das Rennen machten, erklärte der Präsident des St.Galler Bauernverbandes Markus Ritter. Der Anbau von Lein-, Distel- und Mohnöl sei innovativ und das Marktpotenzial gross. «Die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft ist ein hohes unternehmerisches Risiko eingegangen», meinte Ritter bei der Übergabe der Auszeichnung.



Die Speiseölproduzenten der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft mit Culinarium-Präsident Walter Müller (r.)

Tatsächlich mussten die Produzenten auch Rückschläge verbuchen. Das heurige Distel-öl schaffte es nicht in den Testverkauf. Saatzuchtgenossenschafts-Geschäftsführer Christoph Gemperli erklärt warum: «Der August war zu feucht, darum entsprach die Qualität der Distelsamen und des Öls nicht den Anforderungen des Marktes.» Aber Rückschläge gehörten nebst den zusätzlichen Investitionen zum Geschäft, und fürs nächste Jahr sei man zuversichtlich. Übrigens heimste die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft schon einmal einen bedeutenden Preis ein. Mit ihrem Projekt zur Vermehrung von Englischem Raigras und Wiesenfuchsschwanz gewann sie den Agropreis 2001.

Innovativ verkauft

Produziert heisst aber noch lange nicht verkauft. Um auch im Gastronomie- und Tourismusbereich den Konsum regionaler Produkte zu fördern, verleiht der Trägerverein Culinarium auch dort die Trophäen. Bei den Gastronomen ragten dieses Jahr «Die Gastwirte» aus St.Gallen heraus. Unter diesem Namen haben sich acht Wirte und zwei Produzenten zusammengefunden. Gemeinsam machen sie Werbung, pflegen einen Internetauftritt, betreiben ein eigenes Cateringsystem, kaufen gemeinsam und vielfach auch regional ein und bieten in Zusammenarbeit mit dem lokalen Tourismusbüro sogar Stadtführungen an mit einem kulinarischen Menü, bei dem jeder Gang in einem anderen Lokal stattfindet.

Eine Anerkennung für seine Verdienste erhielt auch Hanspeter Mazenauer, der Leiter Marketing und Kommunikation von Ostschweiz Tourismus. Er erhielt die Culinarium-Trophy 2006 für den Bereich Tourismus, weil er die Ostschweiz nicht nur als Reise- und Erholungsgebiet positionierte, sondern auch als kulinarisches Paradies.

Der Trägerverein Culinarium verlieh die Culinarium-Trophy zum dritten Mal. Zudem fand ein Wettbewerb für die besten Sirup, Konfi und das beste Eingemachte statt, und es wurden verschiedene Metzgerarbeiten prämiert (siehe Kasten). «Wir haben gute Produkte und gute Verkäufer», lobte Walter Müller, der Präsident des Trägervereins, die Arbeit der Preisträger. Gefeierte wurden sie mit einem Galadiner, an dem über 200 Personen aus der Nahrungsmittel- und Gastroszene teilnahmen. Diese hatten in Bronschhofen auch Gelegenheit, sich an 25 Ständen bei Culinarium-Produzenten über die neusten Produkte informieren.

Quelle: http://www.schweizerbauer.ch/htmls/artikel_11738.html