



Geschäftsbericht 2022



CULINARIUM
regio • garantie

Schweiz. Natürlich.

Inhalt

- 3 Editorial
- 4 Märkte und Messen
- 5 Verkaufsförderung
- 6 regio-tag und König:innen
- 8 Medien und Online-Service
- 10 Kampagnen
- 13 Club
- 14 Basiswerbung
- 16 Kennzahlen
- 18 Partnerschaften
- 20 Organe des Trägervereins CULINARIUM
- 22 Team
- 24 Traktanden Delegiertenversammlung

Impressum Geschäftsbericht 2022

Trägerverein CULINARIUM | Salez
culinarium.ch

Bilder: Trägerverein CULINARIUM,
stock.adobe.com

Auflage: 150 Exemplare

*Rund 500 Produzent:innen,
bieten zusammen über 4 800
regionale Produkte an, die
CULINARIUM-zertifiziert sind.*





Wir begeistern für den Genuss aus der Region

Das haben wir uns auf die Fahne geschrieben und dieses Credo war die treibende Kraft durch all die Projekte, die wir 2022 initiiert und begleitet haben. In Zeiten mit Krieg in Europa, Inflation und Klimaproblemen steigt die Versuchung zum Griff nach den günstigsten Produkten. In dieser Verschiebung drohen die Regionalprodukte unter die Räder zu kommen. Darum ist es umso wichtiger, dass wir permanent und auf ganz verschiedenen Kanälen mit unserer Botschaft präsent sind: Begeisterung für den Genuss aus der Region. Wir arbeiten täglich daran, dass bei den Konsument:innen die Moral nicht am Regal aufhört. Denn jeder von uns bestimmt mit seiner Kaufentscheidung, wie und wo Lebensmittel in Zukunft produziert werden.

Überzeugen Sie sich selbst auf den nachfolgenden Seiten, ob uns das gelungen ist.

Urs Bolliger, Geschäftsführer

Detaillierte Informationen finden Sie in unserem Online-Geschäftsbericht unter partner.culinarium.ch | Geschäftsbericht

Nasse regio-märkte

Insgesamt über 80 Produzent:innen nutzten die Gelegenheit, ihre Produkte an den regio-märkten in Rapperswil, St. Gallen, Schwägalp und Winterthur interessierten Konsumenten:innen vorzustellen. Der Wettergott war diesen Herbst den regio-märkten leider nicht sehr wohlgesonnen. An sämtlichen Markttagen regnete es mindestens einmal. Auf der Schwägalp mussten gar die Verkaufsstände frühzeitig um 13 Uhr abgeräumt werden, weil ein heftiges Gewitter aufzog. Von den Besucherzahlen her war derjenige Markt in St. Gallen der erfolgreichste. Nach zweimaliger Durchführung wird auf den regio-markt auf der Schwägalp künftig verzichtet.

Der OFFA- sowie der OLMA-Auftritt boten verschiedenen CULINARIUM-Lizenznehmer:innen dank dem sogenannten «Schaufenster» die Möglichkeit, zu attraktiven Konditionen ihre Produkte zu präsentieren. Dieses Angebot konnte auch nur für ein oder zwei Messtage genutzt werden.



Degustationen: Knapp an der Hundertergrenze

In 47 Migros-Filialen in der Ostschweiz fanden im Jahr 2022 insgesamt 94 Degustationstage statt. Unsere Degustantinnen präsentierten dabei 21 unterschiedliche Produkte von neun Partnerbetrieben. Für die Migros Ostschweiz und CULINARIUM sind diese Produkt-Degustationen ein wichtiges Instrument, um die Qualität ausgesuchter regionaler Produkte bei der Bevölkerung zu verankern und Neuheiten vorzustellen.





regio-tag 2022

Der regio-tag vom 18. Januar 2022 bot neben spannenden Seminaren und einem vielfältig regionalen Marktplatz einen festlichen Genussabend und die Krönung der CULINARIUM-Könige 2022. Geschäftsführer Urs Bolliger stellte die Idee eines regionalen Kulinarik-Festivals für die Ostschweiz vor.

Die Seminare der Genussakademie beleuchteten die vielfältigen Stärken, Facetten und Perspektiven der Regionalbewegung in der Ostschweiz. Das Projekt «Regio Challenge» wurde dem Publikum von Patricia Mariani, Co-Geschäftsleiterin Kleinbauern-Vereinigung, näher gebracht. Über regionale Produkte in einem Selbstbedienungsautomaten berichtete Suzanne Gabriel, Vertreterin von Vaud Promotion und Adrian Rentsch, Geschäftsführer Dallmayr Schweiz. Von Simon Mouttet, Festivalleiter FOOD ZÜRICH, konnten die Besucher:innen Wissenswertes über das kulinarische Festival in der Metropole erfahren. Zudem zauberte das Team von «Swiss Culinary Creators» kreative regionale Leckerbissen. Beim Speed-Dating wurden neue Kontakte und Impulse gesammelt.



CULINARIUM-König:in 2022: Hofladen mit Herz und würzige Gastronomie

Nach der Online-Wahl 2021 konnte die CULINARIUM-Krone 2022 am 18. Januar 2022 wieder live in den Olma-Hallen anlässlich des regio-tages verliehen werden. Bei den Produzent:innen ging der Königstitel an Grace Schatz mit ihrem Hofladen «RegioHerz». Die ehemalige Lehrerin und Neo-Unternehmerin setzt ihre Idee vom Hofladen im Herzen der Stadt St. Gallen konsequent um und bietet damit über 150 Bauernhöfen und Kleinproduzenten aus der Ostschweiz die Möglichkeit, ihre Produkte im Direktverkauf anzupreisen.



Die Gastronomie-Krone 2022 erhielt das Gastronomie-Team der Appenzeller Schaukäserei in Stein AR. Dank vieler guter Ideen und zuverlässig hoher Qualität bieten Adrian Agner und Ralph Böse mit ihrem Team 364 Tage im Jahr überzeugende Erlebnisgastronomie und sind eine touristisch wertvolle Attraktion für das Appenzellerland.

CULINARIUM-Geschichten auf der ganzen Medienklaviatur

Es ist Ihnen sicher schon aufgefallen: Seit Herbst 2022 trägt unsere Konsumenten-Webseite culinarium.ch ein neues Kleid. Der Partnerbereich folgte im März 2023. Mit dem Relaunch präsentiert sich die Webseite noch übersichtlicher, benutzerfreundlicher und aufgeräumter.

Auf den sozialen Netzwerken bespielen wir aktuell Facebook und Instagram. Auch wenn die Instagram-Followerzahl sukzessive zunimmt (per Ende 2022 knapp 1400), sind die Interaktionen und Kontaktzahlen auf dem FB-Kanal nach wie vor höher (Ende 2022: 2350 Follower). Auf beiden Kanälen künden wir Themen und Kampagnen an und verweisen für vertiefte Informationen auf unsere eigene oder Webseiten von Partner:innen.

Die CULINARIUM-Doppelseite in der Samstagsausgabe im Tagblatt ist unsere meistgelesene und am stärksten beachtete Print-Publikation. Eine geschätzte Dienstleistung ist dabei die redaktionelle Unterstützung von uns bei den gebuchten Beiträgen.

Eine weitere Medienpartnerschaft besteht seit einem Jahr mit dem Onlineportal «Die Ostschweiz» (monatlich 300 000 Besucher:innen). Die vertraglichen Leistungen beinhalten mitunter die Berichterstattung in der Printausgabe über 2 Events und 6 bis 9 CULINARIUM-Produzenten sowie 8 bis 11 Publikationen von Produzenten auf dem Online-Portal.

Auf folgenden Kanälen waren wir 2022 regelmässig präsent:

- Seite für Geniesser im Ostschweizer Regionalzeitungsverband von CH Media (99 439 Abonnenten)
- SwissRegiomedia (St. Galler Nachrichten, Wiler Nachrichten u.a. mit über 130 000 belieferten Haushalten)
- culinarium.ch (3 900 Besucher:innen / Monat)
- CULINARIUM-Newsletter (2 200 Empfänger:innen/2 x Monat)
- Facebook /Instagram (rund 2 Mio. Kontakte pro Jahr)



Gemeinsamer Genuss mit Zwetschgenwähen, Most und Käse



Gemeinsam geniessen

Vom 13. bis 19. Juni 2022 rückten wir mit der neuen Kampagne «Gemeinsam geniessen» die grosse Bedeutung und hohe Qualität unserer Gemeinschaftsgastronomie in den Fokus. Wir boten den Küchenteams Unterstützung für die Konzeption und Durchführung einer Themenwoche. So generierten wir rund 560 000 Medienkontakte. 19 Kantinen und Mensas aus unserem Einzugsgebiet kochten und servierten während der «Gemeinsam geniessen»-Woche insgesamt rund 18 000 Mahlzeiten.

Zwetschge-Flade-Kontescht

Trotz vielfältiger Bestrebungen stagnierte der Gesamtverbrauch von Zwetschgen in den letzten Jahren. Mit verschiedenen Partner:innen lancierten wir am 2. September 2022 einen «Zwetschge-Flade Kontescht» mitten in der Stadt St. Gallen. 24 Bäckereien steuerten dazu ihre jeweilige Zwetschgenwähe bei. Eine Fachjury kürte nach eingehender, anonymer Verkostung den besten Zwetschge-Flade der Ostschweiz. Den Wettbewerb 2022 gewann die Bäckerei Hörnli in Hemberg. Beim Online-Voting siegte die Café-Konditorei Rüedi AG in Aadorf.





Mostzeit

Zum zweiten Mal fand im Herbst 2022 die Kampagne «Mostzeit» statt. Crossmedial weckten wir mit verschiedenen Partner:innen das Interesse für den Apfelsaftkonsum aus der Region. So bekamen Konsument:innen auf www.mostzeit.ch einen Überblick, wo überall Kaufmöglichkeiten und Veranstaltungen rund um Süssmost und Obst während der Erntezeit angeboten wurden. Ein neues Element war das Angebot für Schulklassen: 45 Primarlehrer:innen buchten auf Ostschweizer Obstbaubetrieben Exkursionen.

Käsehochburg

Mit «Käsehochburg Ostschweiz» hat CULINARIUM eine Plattform geschaffen, die den Konsument:innen die bewegte Geschichte und Vielfalt der Ostschweizer Käsekultur bewusster macht und sie dazu animiert, einige der Spezialitäten auszuprobieren.

Bei der zweiten Durchführung nutzten neun namhafte Produzenten die Chance, ihr Unternehmen und einen Käse aus ihrem Sortiment auf unseren Kommunikationskanälen vorzustellen. So wurden insgesamt über 500 000 potenzielle Kund:innen erreicht.



Aus «Handkuss» wird «TASTE»

Am regio-tag 2022 wurde angekündigt, dass wir ein Food-Festival mit dem Namen «Handkuss» initiieren wollen, welches die herbstlichen regio-wochen ablösen soll. Die konzeptionellen Vorarbeiten und Abklärungen (Finanzierung, Partnerschaften, potenzielle Durchführungsorte, etc.) gestalteten sich langwieriger als ursprünglich angenommen. Das Food-Festival, das neu «TASTE» heissen wird, geht voraussichtlich im Juni 2024 erstmals über die Bühne.





CULINARIUM-Club im Höhenflug

Der CULINARIUM-Club wuchs 2022 um weitere 60 Personen. An den beiden Clubevents nahmen insgesamt 182 Mitglieder teil. Im Frühling besuchten wir die Schaukäserei in Stein und im Herbst den Kundelfingerhof. Ein weiterer Höhepunkt im Club-Jahr ist jeweils der Versand des Gnuss-Päckli. Dreimal erhielten unsere Mitglieder ein solches kulinarisches Überraschungspaket. Das letzte Päckli stand erstmals im Zeichen der Königs-Kandidaten mit entsprechender Produktauswahl und Bewerbung für das Online-Voting. Total haben wir 820 Gnuss-Päckli geschnürt. Das sind 350 Stück mehr als im Vorjahr.



Über 22 000 Mal «Culinarisch!»

Jedes CULINARIUM-Magazin hat einen thematischen Schwerpunkt, der das Leitthema der Genussakademie im selben Jahr aufgreift und vertieft. In der Ausgabe 2022 stellte die Redaktion die beeindruckende Vielfalt und Innovationsfreude der CULINARIUM-Produzent:innen und Gastronom:innen in den Fokus und präsentierte die Idee eines Ostschweizer Kulinarik-Festivals, das diesen Reichtum feiert. Trotz des wirtschaftlich schwierigen Umfelds vertrauten mehr als 60 Partnerbetriebe und -organisationen auf das CULINARIUM- Jahresmagazin als Werbe- und PR-Plattform. Insgesamt wurden 22 513 Magazine versendet und verteilt.



Ganz nah «Bi dä Partner»

Der Trägerverein CULINARIUM veranstaltet die Netzwerkreihe «CULINARIUM bi dä Partner», damit Produzenten, Lizenznehmer oder Vereinsmitglieder ihr Netzwerk ausbauen und ihre Ideen und Vorstellungen einbringen können. Wir vom CULINARIUM informieren im Gegenzug über unser Leistungsangebot, Stossrichtungen und Ideen zur Förderung der Regionalität. 2022 gab es zwei «CULINARIUM bi dä Lüüt»-Treffen: Am 9. Juni besuchten wir die Appenzeller Ziegenprodukte in Gonten (CULINARIUM-König 2019) und am 9. November durften wir einen spannenden Blick hinter die Kulissen der Olma-Grossbaustelle werfen.

Über 43 Millionen Mal «Näher dran»!

Die Kampagne «Näher dran» kreierte 2022 beeindruckende 43,5 Mio. Kontaktchancen. Ob in der Tiefgarage als Plakat oder auf dem Screen im Stadtbus: Mit den «Näher dran»-Sujets erreichten wir eine intensive Marktdurchdringung in der Ostschweiz. Unsere Basiskampagne ist ein effektiver Treiber für die Nachfrage nach regionalen Produkten.



Aldi hat neu auch «regio.garantie»-Produkte in den Regalen

Seit 20 Jahren arbeitet der Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR) erfolgreich mit der Migros zusammen. 2022 kam ein neuer Partner dazu: Bei Aldi Suisse stehen seit letztem Herbst unter der Marke «Saveurs Suisses» Produkte mit dem Gütesiegel «regio.garantie» in den Regalen.

Jahresrechnung

Einen detaillierten Jahresabschluss inklusive Bilanz und Erfolgsrechnung verteilen wir separat an unsere Vereinsmitglieder und alle Geber von Fördergeldern.

Zertifizierung – Der Garantieschein für echte Regionalität

2022 stellte die Firma ProCert 475 CULINARIUM-Zertifikate für Produkte und Produzenten (darunter 22 Gastronomen) aus, welche die Vorgaben der Richtlinien für Regionalmarken erfüllten. Die Markenkommision bearbeitete zusätzlich 9 Anträge für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region bzw. für den Import von Zutaten. Zudem bearbeitete die Markenkommision zwei Anträge für den Einsatz von Schweizer Zutaten auf Grund von Ernteaussfällen.

Der Verein Schweizer Regionalprodukte gibt gemeinsam mit allen Regionalmarken jährlich eine aktualisierte Version der Richtlinien heraus, worin die Bedingungen für regionale Produkte definiert sind.



Lizenznehmer / Umsatz

Zielgruppe	2021	2022
Produzenten	414	408
Händler / Veredler	13	13
Fachhandel	34	31
Gastronomen	38	36
Gemeinschaftsgastronomen	25	20
Total	524	508

Umsatz der zertifizierten Produkte (in Mio. CHF)	530	502*
Anzahl Vollzeitstellen	12 788	12 792*
Mittlere Distanz zu den entferntesten Rohstoffen (in km)	38.23	35.66*
Anzahl Nennungen zuliefernder Landwirtschaftsbetriebe	12 949	13 103*
Club Mitglieder	371	432
Vereinsmitglieder	29	29

* gemäss Vorgaben Verein Schweizer Regionalprodukte und Bundesamt für Landwirtschaft (exkl. Doppelzählungen)

* Stand Datenerhebung per Ende März 2023



Branchenverband Deutschschweizer Wein

Der Trägerverein CULINARIUM hat im Jahr 2022 für den Branchenverband Deutschschweizer Wein den autonomen Webauftritt deutschschweizerwein.ch konzipiert und realisiert. Dieser ersetzt die bisherige Unterseite von Swisswine (deutschschweiz.swisswine.ch). Die neue Webseite ist bedienerfreundlich, frischer und sorgt für mehr individuellen Gestaltungsspielraum. So sind die Anmeldemodalitäten für die «Offenen Weinkeller» praktischer und übersichtlicher gestaltet. Zudem gibt es nun mehr Informationen und Verlinkungsmöglichkeiten zu den Winzer:innen.

Appenzeller Fleischspezialitäten & St. Galler Bratwurst IGP

Der Trägerverein CULINARIUM ist für die Geschäftsführung dieser beiden Sortenorganisationen verantwortlich. Zusammengerechnet dürfen wir über das Image und die Qualitätssicherung von über 4 600 Tonnen Ostschweizer Spitzenprodukte wachen. Das umfasst die Überwachung der Herstellung gemäss Pflichtenheft, Laboranalysen von qualitätsrelevanten Parametern sowie regelmässige sensorische Degustationen. Das Konzept für das «Haus der Bratwurst» nimmt zunehmend Form an. So werden beispielsweise aktuell mögliche Standorte und Finanzierungskanäle geprüft. Seitens Appenzeller Fleischspezialitäten IGP wurde 2022 das Pflichtenheft «Appenzeller Mostbröckli» überarbeitet. Hauptgrund für diese Revision waren vor allem produktionstechnische Anpassungen.



St. Galler Wein | Haus des Weins

CULINARIUM unterstützt den Branchenverband St. Galler Wein und seine Mitglieder in verschiedenen Bereichen. So lud der Verband vom 11. und 12. Juni 2022 erstmals zum Rebblütenfest in Berneck ein. Bei Führungen im Rötiberg Berneck erfuhren Interessierte mehr über den aufwendigen Rebbau und die Rebblüten. Im Sortengarten beim Haus des Weins konnten die Gäste viel Wissen über die 31 Rebsorten des Kantons St. Gallens erlangen.

Eine weitere Premiere war «Terroir St. Gallen» am 21. November. Eingeladen waren Fachjournalisten und andere Wein-Connaissseure zum Kennenlernen, Probieren, Vergleichen und Austausch. Neun Selbstkelterer aus dem Kanton St. Gallen präsentierten im Restaurant Schlössli in St. Gallen ihre Spitzenweine.

Das Haus des Weins entwickelt sich zusehends zu einem wichtigen Veranstaltungsort, wo Spannendes über den St. Galler Wein gelernt werden kann. Auch sind die Räumlichkeiten beliebt für externe Veranstaltungen im kleinen und grösseren Rahmen wie beispielsweise für Kundenevents, Familienfeste bis hin zu stilvollen Trauerveranstaltungen.

Verein Schweizer Regionalprodukte

Der Verein Schweizer Regionalprodukte wurde 2015 gegründet. Er wird gebildet von den vier überregionalen Organisationen alpinavera, CULINARIUM, «Das Beste der Region» und Pays romand – Pays gourmand.

Aktuell sind rund 18500 Produkte von rund 2600 Produzent:innen nach den strengen Richtlinien für Regionalmarken zertifiziert. Damit wird ein Umsatz von rund 1,7 Milliarden Franken erzielt. Der Verein Schweizer Regionalprodukte startet mit erfreulicher Verstärkung ins 2022. An der ausserordentlichen Mitgliederversammlung vom 9. Dezember wurde Manfred Bötsch zum Präsidenten gewählt. Dieses neu geschaffene externe Präsidium schafft Kontinuität und stellt Unabhängigkeit sowie Neutralität gegenüber den Mitgliederorganisationen sicher. Als langjähriger Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (2000 bis 2011) ist Manfred Bötsch mit dem politischen Kontext bestens vertraut und exzellent vernetzt. Ab 1. Januar 2023 leitet neu Gabriela Dörig-Eschler den Verein Schweizer Regionalprodukte. Die Agronomin löst Maria Sutter als Leiterin der Geschäftsstelle ab.



Mitglieder per 31.12.2022

Anzahl Stimmrechte für DV 2023

3 Appenzellerland Tourismus AI	3 Region ZürichseeLinth
3 Branchenverband St. Galler Wein	3 Regionaler Naturpark Schaffhausen
2 Fleischfachverband Appenzellerland	3 RHEINTAL.COM - Verein St. Galler Rheintal
2 Fleischfachverband St. Gallen - Liechtenstein	3 St. Gallen-Bodensee Tourismus
3 Gastro St. Gallen	5 St. Galler Bauernverband
2 Gemüsebauvereinigung Rheintal	1 St. Galler Obstverband
3 Genossenschaft Ostschweizer Milchverarbeiter	1 St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft
2 Heidiland Tourismus AG	2 Toggenburg Tourismus
1 Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG	2 Verein Alpkäseproduzenten
4 LAVEBA Genossenschaft	2 Verein Rheintaler Ribelmais
2 Rapperswil Zürichsee Tourismus	2 Verein Ziegenfreunde
2 Regio Appenzell AR - St. Gallen - Bodensee	4 Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
2 Regio Wil	2 Vereinigung St. Gallischer Beerenpflanze
2 Region Sarganserland-Werdenberg	3 Zürcher Bauernverband
2 Region Toggenburg	

Bild: Blick vom Säntis





Die Organe des Trägervereins CULINARIUM

Vorstand per 31. Dezember 2022

Nüesch Peter

Präsident, Widnau

Angehrn Martin

Vizepräsident, Engelburg

Gschwend-Schlegel Karin

Marketingfachfrau, Oberriet

Kempter Christoph

Unternehmensberater, Au

Krucker Philipp

Fleischfachverband St. Gallen

Lenz Damara

Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost

Manser Gabriela

Goba AG Mineralquelle und Manufaktur

Zimmermann Jessica

Gemüsebauvereinigung Rheintal

Revisionsstelle

Thöny Treuhand AG

Zweigniederlassung Walenstadt



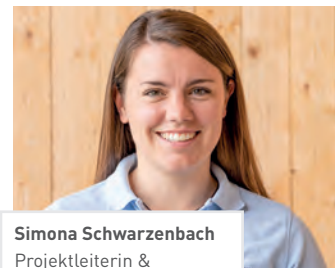
Im Herbst 2022 führten wir einen kleinen internen Team-Zwätschge-Flade Kontescht durch.



Urs Bolliger
Geschäftsführer
Leitung Märkte



Elisabeth Federer
Stv. Geschäftsführerin
Leitung Services



Simona Schwarzenbach
Projektleiterin &
Online Kommunikation
ab 1.03.2022



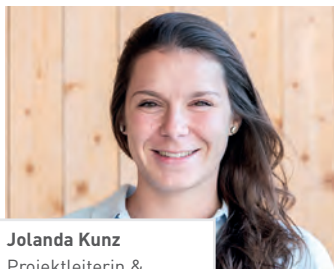
Rosalie Manser
Projektleiterin Kommunikation
ab 1.05.2022



Werner Küttel
Qualitätssicherung



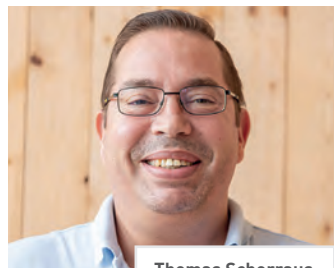
Manuel Geisser
Buchhaltung
Administration



Jolanda Kunz
Projektleiterin &
Online Kommunikation
bis 31.03.2022



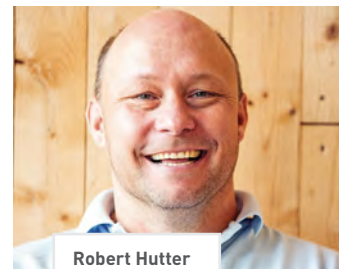
Monica Oliveira
Online-Kommunikation



Thomas Scherraus
Projektleiter



Janine Simons
Grafik & Layout



Robert Hutter
Projektleiter



Daniel Luther
Printmedien & Fotografie

Einladung zur ordentlichen Delegiertenversammlung
Dienstag, 9. Mai 2023, Restaurant «dreischiibe»,
Gossauerstrasse 91, 9102 Herisau

- 16.30 Uhr** **Eintreffen, Begrüssung und Rundgang durch
die Räume & Werkstätten der «dreischiibe»**
- 18.00 Uhr** **Delegiertenversammlung**
- 19.30 Uhr** **Abendessen**

Traktanden

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 9. Mai 2022
4. Bericht über das Geschäftsjahr
 - 4.1. Jahresbericht
 - 4.2. Jahresrechnung
 - 4.3. Bericht der Revisionsstelle
 - 4.4. Entlastung der Organe
5. Schwerpunkte und Budget 2023
6. Ersatzwahl Nachfolge für Gabriela Manser in den Vorstand
7. Wahl der Revisionsstelle Thöny Treuhand AG, Zweigniederlassung Walenstadt
8. Anpassung Delegiertenreglement
9. Anträge der Mitglieder
10. Verschiedenes