



Geschäftsbericht 2023

  
**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 2023

Trägerverein CULINARIUM | Salez  
culinarium.ch

Bilder: Trägerverein CULINARIUM,  
stock.adobe.com

Auflage: 150 Exemplare

*Rund 500 Produzent:innen,  
bieten zusammen über 5 000  
regionale Produkte an, die  
CULINARIUM-zertifiziert sind.*





## Regionalität wächst in die Breite

Regionalität ist das neue Bio. Diesen Satz, aufgeschnappt an einem Vortrag, verlieh mir Flügel. In der Tat durften wir im vergangenen Jahr beobachten, wie der Detailhandel auf breiter Front das Thema Regionalprodukte aufgegriffen hat. Allen voran die Migros mit ihrer starken Marke «Aus der Region. Für die Region» pflegt seit über zehn Jahren einen intensiven Austausch mit der Regionalmarkenszene in der ganzen Schweiz. Im letzten Jahr konnten über den Verein Schweizer Regionalprodukte Zusammenarbeitsverträge mit Coop «Miini Region», Aldi Suisse «Saveurs Suisses» und Lidl «Klein aber fein» abgeschlossen werden. Dabei hat sich gezeigt, wie wichtig es ist, dass die doch sehr föderal organisierte Regionalmarkenszene mit einer Stimme gegenüber dem Handel auftritt. Diesen Erfolg dürfen wir feiern und uns für den Einsatz des Vereins Schweizer Regionalprodukte bedanken.

Ebenfalls bedanke ich mich beim gesamten CULINARIUM-Team für die Umsetzung einer breiten Palette an Projekten und Kampagnen.

Urs Bolliger, Geschäftsführer

Detaillierte Informationen finden Sie in unserem Online-Geschäftsbericht unter [partner.culinarium.ch](http://partner.culinarium.ch) | Verein | Geschäftsbericht



## Wetterglück an den regio-märkten

52 Aussteller:innen nutzten die Gelegenheit, ihre Produkte an den regio-märkten in Rapperswil und St. Gallen rund 7 500 Besucher:innen vorzustellen. An beiden Orten sorgte das Wetterglück für gute Stimmung. Die teilnehmenden Produzent:innen freuten sich über neue, wertvolle Kontakte. In St. Gallen ist die Anzahl Aussteller:innen erneut geschrumpft, obwohl dieses Jahr ein grösserer Kommunikationsaufwand betrieben wurde. In Winterthur musste der Markt wegen zu wenigen Anmeldungen storniert werden. In Rapperswil fand zudem im Jahr 2023 bereits zum neunten Mal ein Käsefest statt. 28 Betriebe boten den über 8 000 Besucher:innen über 300 Käsesorten an.

An der OFFA war der Trägerverein CULINARIUM mit einem Gemeinschaftsstand im neuen Look präsent. Verschiedene Lizenznehmer:innen nutzten das Angebot, nur tageweise vor Ort zu sein. Die Genussinsel war die ideale Gelegenheit, um die Qualität und Vielfalt des regionalen Angebots zu entdecken und sich begeistern zu lassen. An der OLMA stellte die provisorische Nutzung der SGKB-Halle die Aussteller:innen vor Herausforderungen. Sie arrangierten sich damit und konnten erfolgreiche und sehr gut besuchte Messetage verzeichnen. Der neue Standbau mit mehr Fläche für Austausch, Sitzgelegenheiten und grosszügige Lagerbereiche wurde sehr gut angenommen und von den Aussteller:innen geschätzt.



## Doppelt so viele Degustationstage

In 57 Filialen fanden im Jahr 2023 insgesamt 184 Degustationstage statt. Gegenüber dem Vorjahr bedeutet dies eine Verdoppelung der Degustationstage. Die Produzent:innen erlangen mit diesem Service einen grossen Mehrwert. Durch die speziellen Alpkäsedegustationen der Sarganserländer Alpen wird ein wesentlicher Beitrag zur Umsatzsteigerung und zur Bekanntheit des Alpkäses geleistet. Dem Trägerverein CULINARIUM ist es wichtig, die Konsument:innen durch versiertes Degustationspersonal fachkundig über die Herstellung der Produkte zu informieren. Um diese Produktkenntnisse zu erlangen, wird das Personal mindestens einmal im Jahr zu einer Schulung eingeladen.





## Neue Kontakte am regio-tag geknüpft

Der regio-tag 2023 fand am 10. Januar statt. Erneut konnte der rundum beliebte regio-tag eine grosse Anzahl Besucher:innen verzeichnen. Rund 30 CULINARIUM-Partner:innen stellten ihre Produkte an der Tischmesse vor. Es zeigte sich einmal mehr, wie wichtig der Marktplatz und die Vernetzung unter den Aussteller:innen und Besucher:innen ist. Viele Teilnehmende konnten neue Kontakte knüpfen und pflegen. Auch der Genussabend ist jeweils ein geeigneter Ort, um das Netzwerk zu pflegen – speziell an der Wein- und Bierbar wurde der informelle Austausch sehr geschätzt.

Ebenfalls geschätzt wurden die Impulsreferate und die Diskussionsrunde. Abgerundet wurde der Nachmittag von einem Speed-Dating. Während mindestens sechs Minuten konnte mit einer Person gesprochen werden, die man schon lange kennenlernen wollte. Um die Zeit bis zum Genussabend zu überbrücken, wurden die Gäste und Aussteller:innen bereits am Nachmittag im Rahmen eines Seminars vom Team Swiss Culinary Creators kulinarisch verwöhnt.





## CULINARIUM-König:in 2023: Spannung bis zum Schluss

Am Genussabend wurde die Vergabe der Königstitel mit Spannung erwartet. Bei den Produzent:innen ging der Titel an Eliane Widin und Renato Mariana von der «Liebeswerkstatt». Ihre grosse Passion zum Wildfleisch liess das Paar aus Arbon eine gemeinsame Geschäftsidee entwickeln. Auf ihrer Online-Verkaufsplattform kann Wild in ganz kreativen Variationen, in Haushaltsmengen und mit 100-prozentiger Rückverfolgbarkeit bestellt werden.



Die Gastronomie-Krone 2023 erhielt das Gastronomie-Team der «Dreischübe». Die Stiftung bietet Arbeits- und Ausbildungsplätze sowie Tagesstrukturangebote für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung an. Zum gemeinnützig sozialen Unternehmen gehören auch ein Café-Restaurant und ein Cateringservice mit rund 30 Angestellten und fünf Lernenden. Fabian Devos, Bereichsleiter Gastronomie und Catering, legt mit seinem Team grossen Wert auf marktfrische und regionale Küche.

## Präsenz im Print, TV, Online und auf Socialmedia

Der Trägerverein CULINARIUM setzt auf analoge, digitale und soziale Medien. Im analogen Bereich ist die «Seite für Geniesser» in der Samstagsausgabe des Tagblatts die meistgelesene und am stärksten beachtete Print-Publikation. Je 99 000 Abonnent:innen sehen die Doppelseite, welche zwölfmal im Jahr erscheint. Eine sehr geschätzte Dienstleistung ist dabei die redaktionelle Unterstützung des Trägervereins bei den gebuchten Print-Beiträgen.

Eine weitere Medienpartnerschaft besteht mit der Redaktion des St. Galler Bauer. Im Jahr 2023 wurden im St. Galler Bauer insgesamt vier CULINARIUM-Beiträge publiziert, um die Imagepflege und Meinungsbildung bei unseren Stakeholdern, den Ostschweizer Landwirten und Produzenten zu pflegen.

Zudem war der Trägerverein CULINARIUM in folgenden Printmedien präsent: «Schweizer Bauer», «BauernZeitung» und «Die Ostschweiz». Ebenfalls strahlte TVO zehn Werbespots von uns aus.

Für die interessierte Leserschaft aus dem digitalen Bereich halten wir unsere beiden Webseiten [culinarium.ch](http://culinarium.ch) und [partner.culinarium.ch](http://partner.culinarium.ch) stets aktuell (40 687 Besuchende im Jahr 2023). Dank unserem Newsletter werden auch digitale Leser:innen bedient, welche nicht aktiv nach uns suchen. Jeder Newsletter erreichte im Jahr 2023 rund 2 300 Personen.

Auf den sozialen Netzwerken bespielen wir aktuell Facebook (Reichweite: 493 092) und Instagram (Reichweite: 388 870). Auf beiden Kanälen künden wir Themen und Kampagnen an und verweisen für vertiefte Informationen auf unsere eigene oder Webseiten von Partner:innen.

Im Vergleich zum Vorjahr konnten wir im Jahr 2023 in Sachen Reichweite erneut stark zulegen:

- Newsletter: + 7.9 %
- Facebook: + 55 %
- Instagram: + 205.4 %
- Meta Ads: + 62.7%
- Google Ads: + 359,8%







Frühling 2023

CULINARIUM regio-garantie



«Mitmachen!»

Parität. Sie heißt nicht heute, sondern ist ein...  
Begriff, der heute noch wichtig ist. Er steht für...  
Gleichberechtigung und Partnerschaft. In der...

Parität. Sie heißt nicht heute, sondern ist ein...  
Begriff, der heute noch wichtig ist. Er steht für...  
Gleichberechtigung und Partnerschaft. In der...

Ein wichtiges Wort im Restaurant ist...  
«Parität». Es bedeutet Gleichberechtigung...  
zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer...

Ein wichtiges Wort im Restaurant ist...  
«Parität». Es bedeutet Gleichberechtigung...  
zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer...

Ein wichtiges Wort im Restaurant ist...  
«Parität». Es bedeutet Gleichberechtigung...  
zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer...

## die Krone 2024?

Im Jahr 2024 entscheidet sich anlässlich des regio-lags 2024, wer von den drei Finalisten...  
selbst und erfolgreichsten umsetzt.

Im Rahmen des Regio-lags 2024 und ganz wichtig...  
anlässlich des 20. Jahrestages der Culinarium-Regio-Garantie...  
werden drei Finalisten ermittelt...

Im Rahmen des Regio-lags 2024 und ganz wichtig...  
anlässlich des 20. Jahrestages der Culinarium-Regio-Garantie...  
werden drei Finalisten ermittelt...

Im Rahmen des Regio-lags 2024 und ganz wichtig...  
anlässlich des 20. Jahrestages der Culinarium-Regio-Garantie...  
werden drei Finalisten ermittelt...

## elohnt

Fabrik-Dress. Es hat eine lange Geschichte...  
und ist ein wichtiger Bestandteil der...  
Culinarium-Regio-Garantie...



Fabrik-Dress. Es hat eine lange Geschichte...  
und ist ein wichtiger Bestandteil der...  
Culinarium-Regio-Garantie...

# TASTE Battle of TASTE

## Das Festival für Genuss Handwerk

Zusammen mit Ostschweizer Tourismusorganisationen lädt der Trägerverein...  
CULINARIUM erstmals von Ende Mai bis Mitte Juni 2024 zum Genussfestival...  
«TASTE» ein. TASTE ist ein Programm, das eine Vielzahl von kulinarischen...  
Genussperlen aus der Ostschweiz vereint. Zudem wird während der drei...  
TASTE-Wochen an verschiedenen Standorten per Degustation und Abstimmung...  
im «Battle of TASTE» geklärt, wer in der Ostschweiz das beste Fleisch-...  
produkt oder den leckersten Käse herstellt.

Die Ostschweiz verfügt im Frühjahr 2024 mit dem Genussfestival...  
TASTE über ein einzigartiges Angebot an kulinarischen...  
Erlebnissen. Das Festival wird in drei Phasen unterteilt...  
und bietet eine Vielzahl von Aktivitäten...

Ein wichtiges Element des Festivals ist das...  
«Battle of TASTE», bei dem verschiedene...  
Produkte verglichen werden...



Fabrik-Dress. Es hat eine lange Geschichte...  
und ist ein wichtiger Bestandteil der...  
Culinarium-Regio-Garantie...

## Nach der OLMA ist vor der OFFA

Im September wird der erste aller beiden...  
nach der OLMA...  
die OFFA...

Die Culinarium-Regio-Garantie ist ein...  
wichtiges Element der...  
Culinarium-Regio-Garantie...

Ein wichtiges Element des Festivals ist das...  
«Battle of TASTE», bei dem verschiedene...  
Produkte verglichen werden...



Simone Schwenk, Projektleiterin Ostschweiz

IMPRESSUM  
CULINARIUM-Regio-Garantie 2024  
Herausgeber:  
Projektteam Culinarium-Regio-Garantie  
Redaktion & Layout: [Name]  
Druck: [Name]

## Einblick erhalten in das CULINARIUM-Team

Zweimal im Jahr erscheint die Genuss-Post, die unsere Lizenznehmer:innen, Clubmitglieder und andere CULINARIUM-Freund:innen darüber informiert, was bei uns gerade alles kreiert, organisiert und durchgeführt wird. In der Herbstausgabe erhielten die Leser:innen einen Einblick in das CULINARIUM-Team und ihre Arbeiten. Das im Jahr zuvor angepasste Layout fand Anklang und wurde im Berichtsjahr beibehalten. Dank dem modernen, luftigen Design werden alle, die sich für regionale Produkte interessieren, noch vertiefter zum Lesen animiert.

## Mit Kampagnen Impulse im Markt setzen



### Gemeinsam geniessen

Mit der Kampagne Gemeinsam geniessen rückte der Trägerverein CULINARIUM vom 22. bis 28. Mai die grosse Bedeutung und hohe Qualität des Gastroangebots von Kantinen und Mensen in den Fokus. Wir boten den Küchenteams Unterstützung für die Konzeption und Durchführung einer Themenwoche an. So generierten wir rund 450 000 Medienkontakte. 23 Kantinen und Mensen kochten und servierten während der «Gemeinsam geniessen»-Woche insgesamt 17 690 Mahlzeiten. Während der gesamten Themawoche wurde für knapp 199 000 Franken Lebensmittel eingekauft.

### regio-wochen

Im September wirkten acht Produzent:innen und zehn Restaurants bei den regio-wochen mit. 126 Tischreservierungen wurden getätigt und 257 Menüs bestellt. Die regio-wochen waren im Berichtsjahr sehr persönlich. Die mitwirkenden Gastro-Betriebe wurden auf der Landingpage mit einem Interview portraitiert. Ausserdem wurde jedes Menü der regio-wochen einzeln aufgearbeitet und publiziert. Die Glaubwürdigkeit der Kampagne wurde dadurch im Vergleich zum Vorjahr stark verbessert.





### **Mostzeit**

Zum dritten Mal fand im Herbst 2023 die Kampagne Mostzeit statt. Die Konsument:innen erhielten auf [www.mostzeit.ch](http://www.mostzeit.ch) einen Überblick, wo überall Kaufmöglichkeiten und Veranstaltungen rund um Süssmost und Obst angeboten werden. So konnte an der WEGA und OLMA live beim Mosten zugeschaut werden. 16 Betriebe haben insgesamt 40 Schulklassen aus der Ostschweiz willkommen geheissen. Diese Schulexkursionen haben wertvolle Erfahrungen ermöglicht.

### **Käsehochburg Ostschweiz**

Mit der Kampagne Käsehochburg Ostschweiz haben wir 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 dritten Durchführung nutzten zehn namhafte Produzenten die Chance, ihr Unternehmen und ihren Käse auf unseren Kommunikationskanälen vorzustellen. Neu wurde ein TV-Spot generiert, der auf TVO ausgestrahlt wurde und 275 200 Zuschauer:innen erreichte.





## Vorbereitungen für «TASTE» laufen

Zusammen mit Ostschweizer Tourismusorganisationen lädt der Trägerverein CULINARIUM erstmals von Ende Mai bis Mitte Juni 2024 zur Genusskampagne TASTE ein. Die Vorbereitungen für diese Kampagne wurden im Jahr 2023 vorangetrieben und laufen nun auf Hochtouren.

«TASTE» ist ein besonderes Programm, bei dem eine Vielzahl von kulinarischen Perlen aus der Ostschweiz zu finden sind. Zudem wird während der OFFA in der Halle 9.1 beim «Battle of TASTE» geklärt, wer in der Ostschweiz das beliebteste Fleischprodukt und den besten Käse herstellt. Die Gäste erhalten je ein Degustations-Plättli mit neun Kostproben in den Rubriken Käse und Fleisch. Danach können die Testesser:innen ihre Bewertung abgeben und so ihre persönlichen Podest-Anwärter in den beiden Kategorien küren.



# TASTE

## Battle of TASTE



## Anzahl Mitglieder sind konstant

Die Mitgliederzahl des CULINARIUM-Clubs stagnierte im Jahr 2023 bei 429 Personen. Die Austritte (20 Einzel- und 17 Familienmitglieder) konnten durch eine entsprechende Anzahl Neumitglieder (15 Einzel- und 18 Familienmitglieder) ausgeglichen werden. Zwei verschiedene Clubevents (Meyer Orchideen AG, Wangen bei Dübendorf und Heinz Müller, Baumnussbetrieb, Weite) wurden durchgeführt und drei verschiedene Gnuss-Päckli verschickt. Das letzte Päckli des Jahres 2023 stand wiederum im Zeichen der Königs-Kandidaten mit entsprechender Produktauswahl und Bewerbung für das Online-Voting.



## 22 500 Mal «Culinarisch!»

Jedes CULINARIUM-Magazin hat einen thematischen Schwerpunkt, der das Leitthema des regio-tag aufgreift und vertieft. In der Ausgabe 2023 stellte die Redaktion das Thema «Nachhaltiger geniessen» in den Fokus und zeigte mit diversen redaktionellen Berichten (Swisstainable, Holzhof, Schloss Wartegg, Kartause Ittingen, Holzhof), wie das Thema von den CULINARIUM-Produzent:innen und Gastronomen gelebt wird. Das hochwertige Magazin bietet für unsere Mitglieder und Partner:innen eine attraktive Plattform, auf der ihre Unternehmensportraits und PR-Beiträge optimal zur Geltung kommen. Insgesamt wurden 22 500 Magazine verteilt.



## Ganz nah «Bi dä Partner»

Der Trägerverein CULINARIUM veranstaltet die Netzwerkreihe «CULINARIUM bi dä Partner», damit Lizenznehmer:innen ihr Netzwerk ausbauen und ihre Ideen und Vorstellungen einbringen können. Wir informieren im Gegenzug über unser Leistungsangebot, Stossrichtungen und Ideen zur Förderung der Regionalität. Im Jahr 2023 gab es zwei Treffen: Am 13. Juni besuchten wir die Firma Eberle Spezialitäten AG in Gossau und am 30. Oktober wurde zum Gastro-Höck im Café & Restaurant Dreischibbe in Herisau eingeladen.



## Fast 43 Millionen Mal «Näher dran»!

Die Kampagne Näher dran kreierte 2023 beeindruckende 42,8 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.



## **Mehr als jeder Zweite kennt CULINARIUM regio.garantie**

CULINARIUM regio.garantie erreicht eine gestützte Bekanntheit von 52 %. Und hat somit um +5.5 %-Punkte gegenüber der letzten Befragung zugelegt. Dies gab die Swissmilk Marktforschung bekannt. Personen aus den Kantonen Appenzell und St.Gallen kennen das Gütesiegel mit grösserer Wahrscheinlichkeit als diejenigen aus dem Thurgau. Es gibt keinen signifikanten Unterschied zwischen Frauen und Männern und zwischen den Alterssegmenten 30 bis 50 und 51 bis 74 Jahre. Personen, die regelmässig regionale Produkte einkaufen, kennen das Label tendenziell eher als andere, schreibt Swissmilk.

## **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**

Im Jahr 2023 stellte die Firma ProCert 453 CULINARIUM-Zertifikate für Produkte und Produzenten aus, welche die Vorgaben der Richtlinien für Regionalmarken erfüllten. Die Markenkommision bearbeitete zusätzlich 13 Anträge für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region und zwei Anträge für den Import von Zutaten. Für den Einsatz von Schweizer Zutaten auf Grund von Ernteaussfällen gab es keine Anträge zu bearbeiten.

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

## Die CULINARIUM - Krone garantiert



## Lizenznehmer / Umsatz

| Zielgruppe               | 2022       | 2023       |
|--------------------------|------------|------------|
| Produzenten              | 408        | 384        |
| Händler / Veredler       | 13         | 16         |
| Fachhandel               | 31         | 25         |
| Gastronomen              | 36         | 36         |
| Gemeinschaftsgastronomen | 20         | 16         |
| <b>Total</b>             | <b>508</b> | <b>498</b> |

|                                                          |        |        |
|----------------------------------------------------------|--------|--------|
| Umsatz der zertifizierten Produkte (in Mio. CHF)         | 515    | 509    |
| Anzahl Vollzeitstellen                                   | 12'811 | 12'825 |
| Mittlere Distanz zu den entferntesten Rohstoffen (in km) | 35.71  | 35.72  |
| Anzahl Nennungen zuliefernder Landwirtschaftsbetriebe    | 13'126 | 13'453 |
| Clubmitglieder                                           | 432    | 443    |
| Vereinsmitglieder                                        | 29     | 29     |





### **Branchenverband Deutschschweizer Wein**

Vom 29. April bis 1. Mai 2023 öffneten 214 Weinproduzent:innen aus der Deutschschweiz ihre Keller. 54 500 Besucher:innen nutzten diese Gelegenheit und folgten der Einladung. Der Anlass hat zum Ziel, neue Kund:innen im Alter zwischen 30 bis 45 Jahren für den Direktverkauf zu gewinnen. Bei der Vermarktung wurde der Fokus auf digitale Kanäle wie Social Media Posts & Ads (Facebook, Instagram), Influencer-Campaign, Programmatic Ads, Google Search Ads & Display Netzwerk sowie auf den Newsletter gesetzt. Daneben wurde der Anlass auch im Print mit Erfolg beworben.

### **Appenzeller Fleischspezialitäten & St. Galler Bratwurst IGP**

Der Trägerverein CULINARIUM ist für die Geschäftsführung dieser beiden Sortenorganisationen verantwortlich. Zusammenge-rechnet dürfen wir über das Image und die Qualitätssicherung von über 4 400 Tonnen Ostschweizer Spitzenprodukte wachen.

Im Mai nahmen 24 Metzgereien und 120 Bäckereien bei den St. Galler Bratwurst- & Bürlitagen teil. Zudem wurde erstmals im Jahr 2023 ein Wurstprofi-Quiz durchgeführt, bei dem der Gewinner 1 000 Franken gewann. Im September fand die dritte Appenzeller Siedwurst-Woche statt. In dieser Charmeoﬀensive, durchgeführt von der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten, nahmen acht Metzgereien mit 16 Filialen teil. Jede Metzgerei gab beim Kauf von vier Appenzeller Siedwürsten IGP ein Pack Hörnli gratis ab.



### **St. Galler Wein | Haus des Weins**

CULINARIUM unterstützt den Branchenverband St. Galler Wein und seine Mitglieder in verschiedenen Bereichen. So lud der Verband im Juni 2023 zum zweiten Mal zum Rebblütenfest in Berneck ein. Anlässlich des Festes fand eine interessante Führung in den Rebbergen von Berneck statt. Zwei Winzer-Lehrlinge führten eine Rosé-Degustation durch, zudem wurde die Weinwelt vorgestellt.

Daneben bot der regio-tag am 10. Januar 2023 den Winzer:innen eine Plattform, um ihre Weine vorzustellen. Dies wurde von fünf Betrieben genutzt. Die Weinbar am regio-tag war mit St. Galler Weinen bestückt, zusätzlich wurden am Genussabend vier Tischweine serviert.

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 regio.garantie Romandie. Der Verein hat zum Zweck, die Kräfte der vier Partner im Interesse der Regionalprodukte zu bündeln und löst die 2007 gegründete IG Regionalprodukte ab.

Wer ein mit einem der vier Gütesiegel versehenes Produkt kauft, kann sicher sein, dass dieses nach klaren Richtlinien kontrolliert und zertifiziert worden ist. Aktuell sind über 18 500 Produkte von über 2 800 Produzent:innen nach den strengen Richtlinien für Regionalmarken zertifiziert. Damit wird ein Umsatz von 1,7 Milliarden Franken erzielt.

Die aktive Positionierung und die stark intensivierte Präsenz des Vereins Schweizer Regionalprodukte respektive der Marke regio.garantie trugen wie bereits im Vorjahr erfreuliche Früchte. Neu konnte mit Lidl Schweiz für die Themenwoche «Klein aber fein» sowie mit Coop in der Produktelinie «Miini Region» neue nationale Vertragspartner und Anwender der Richtlinien für Regionalmarken und des Labels regio.garantie gewonnen werden. Die zur Kommunikation der neuen Kooperation mit Coop «Miini Region» gemeinsam publizierte Medienmitteilung fand sowohl bei Organisationen wie Produzent:innen gute Beachtung.

Seit 1. Januar 2023 leitet Gabriela Dörig-Eschler den Verein Schweizer Regionalprodukte. Die Agronomin löste Maria Sutter als Leiterin der Geschäftsstelle ab.

## Mitglieder per 31.12.2023

### Anzahl Stimmrechte für DV 2024

- |                                                 |                                             |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 2 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                 | 4 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: Kühe auf einer Toggenburger Weide



## Die Organe des Trägervereins CULINARIUM

**Vorstand per 31. Dezember 2023**

**Nüesch Peter**

Präsident, Widnau

**Angehrn Martin**

Vizepräsident, Engelburg

**Gschwend-Schlegel Karin**

Marketingfachfrau, Oberriet

**Kempter Christoph**

Unternehmensberater, Au

**Krucker Philipp**

Fleischfachverband St. Gallen, Niederhelfenschwil

**Lenz Damara**

Genossenschaft Vereinigte Milchbauern, Gossau

**Kamm Jessica**

Gemüsebauvereinigung Rheintal, Obstalden

**Revisionsstelle**

**Thöny Treuhand AG**

Zweigniederlassung Walenstadt





**Urs Bolliger**  
Geschäftsführer  
Leitung Märkte



**Simona Schwarzenbach**  
Projektleiterin  
Messen und Events



**Robert Hutter**  
Projektleiter Degustationen  
bis Ende April 2023



**Elisabeth Federer**  
Stv. Geschäftsführerin  
Leitung Services



**Rosalie Manser**  
Projektleiterin Kommunikation



**Bettina Frei**  
Projektleiterin Degustationen  
ab Mai 2023



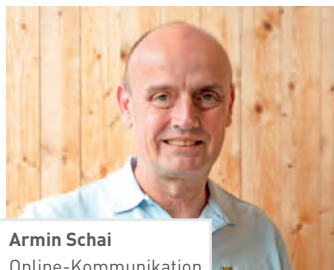
**Jürg Loser**  
Kundenberater & Projektleiter  
ab Oktober 2023



**Werner Küttel**  
Qualitätssicherung



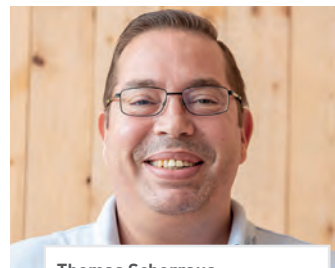
**Manuel Geisser**  
Buchhaltung &  
Administration



**Armin Schai**  
Online-Kommunikation  
ab Mai 2023



**Monica Oliveira**  
Online-Kommunikation  
bis Ende April 2023



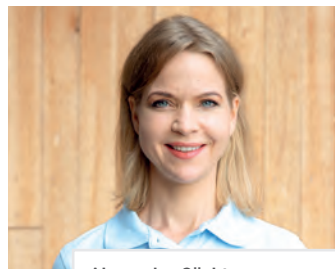
**Thomas Scherraus**  
Kundenberater & Projektleiter  
bis Ende Juli 2023



**Janine Simons**  
Grafik & Layout



**Daniel Luther**  
Printmedien & Fotografie  
bis Ende Mai 2023



**Alexandra Gächter**  
Projektleiterin Kommunikation  
ab August 2023

**Einladung zur ordentlichen Delegiertenversammlung  
Dienstag, 23. April 2024, Landwirtschaftliches Zentrum SG,  
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez**

- 16.30 Uhr** Eintreffen, Begrüssung und Rundgang durch  
das Zentrum
- 18.00 Uhr** Delegiertenversammlung
- 19.30 Uhr** Abendessen

**Traktanden**

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 9. Mai 2023
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 2024
6. Erneuerungswahlen Vorstand für die Amtsdauer 2024 bis 2028
7. Wahl Präsident und Vizepräsident für die Amtsdauer 2024 bis 2028
8. Wahl der Revisionsstelle Thöny Treuhand AG, Zweigniederlassung Walenstadt
9. Anpassung Delegiertenreglement
10. Anträge der Mitglieder
11. Verschiedenes