



# Trägerverein CULINARIUM

Geschäftsbericht 2020



**CULINARIUM**  
regio • garantie

Schweiz. Natürlich.

# Inhalt

- 3 Editorial
- 4 Messen und Veranstaltungen
- 6 Könige und regio.tag
- 8 Medien- und Online-Service
- 10 Verkaufsförderung
- 11 Club
- 12 Culinarische Genusswochen
- 14 Basiswerbung
- 16 Kennzahlen
- 18 Partnerschaften
- 20 Organe des Trägervereins CULINARIUM
- 22 Geschäftsstelle
- 24 Über die abzustimmenden Punkte

## Impressum Geschäftsbericht 2020

Herausgeber: Trägerverein CULINARIUM

Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez

071 552 13 30, [info@culinarium.ch](mailto:info@culinarium.ch), [culinarium.ch](http://culinarium.ch)

Bilder: Archiv des Trägervereins CULINARIUM,  
[envato.com](http://envato.com)

Erscheinungsort: 9465 Salez



Saxerlücke und Blick  
aufs CULINARIUM-Land  
Quelle: envato.com



## Flexibilität und Ausdauer auf dem Prüfstand

Anfang 2020 war Corona höchstens eine Biersorte, im März eine grosse, unbekannte und unheimliche Wolke. Heute löst dieses Wort eine Vielzahl an Meinungen und Debatten aus, bis wir nicht mehr wissen, wo uns der Kopf steht. Noch vor einem Jahr haben die Optimisten unter uns gesagt, dass dieser Spuk in einem halben Jahr vorbei sei. Stattdessen hat uns das vergangene Jahr sehr gründlich Flexibilität und zunehmend auch Ausdauer gelehrt. Darum gehört an diese Stelle ein grosses Lob unseren Partnern und unseren Mitarbeitern. Vieles wurde entwickelt, geplant und dann wieder abgesagt. Dabei habe ich eine erstaunliche Ausdauer wachsen sehen. Mögen Flexibilität und Ausdauer zu unseren Stärken werden auf dem Weg in die neue Normalität.

Urs Bolliger, Geschäftsführer

Vertiefte Auswertungen und detaillierte Informationen haben wir für Sie im Online-Geschäftsbericht aufbereitet unter: [culinarium.ch](https://culinarium.ch) | Partner | Geschäftsbericht

## Neue Formate entstehen: Dezentral, überschaubar und Outdoor

Grosse Messen wie die OLMA und die OFFA mussten abgesagt werden. Die Pätch, als Ersatz für die OLMA, hat nicht wirklich überzeugt. Wir konnten jedoch in ersten Ansätzen beobachten, dass sich kleine, überschaubare Formate unter freiem Himmel bewähren. Erste viel versprechende Erfahrungen in diese Richtung sammelten wir am Käsefest in Frauenfeld und am regio.markt in Winterthur. Daraus folgern wir, dass sich 2021 diese Veranstaltungsform weiterhin bewähren wird. Wir setzen darum bei unseren Vorbereitungsarbeiten stärker auf diese Art von Veranstaltungen.

Auf Grund der Unsicherheiten und Absagen konnten sich im Vergleich zu 2019 nur halb so viele Produzenten einem breiten Publikum zeigen. Folgende Messen und Veranstaltungen mussten abgesagt werden: Käsefest in Appenzell und Rapperswil, OFFA, St. Galler Genusstag und die OLMA







## Zum Jubiläum ein neuer Festtag!

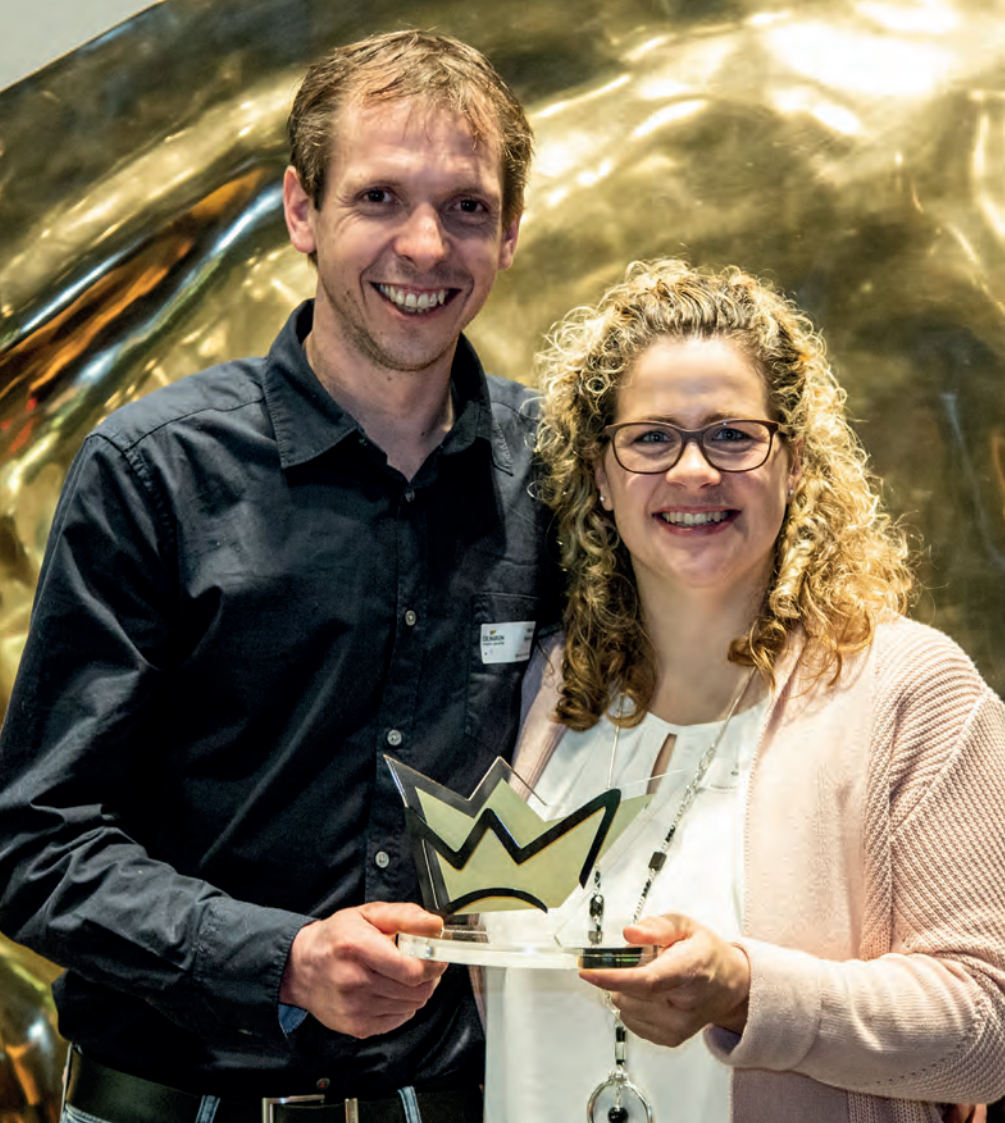
Der CULINARIUM regio.tag ist eine konsequente Weiterentwicklung der beliebten Genussakademie. Die Premiere am 21. Januar 2020 im Würth Haus in Rorschach stiess auf das erhoffte Interesse. Was die Teilnehmenden weiterhin schätzen sind die entspannte Atmosphäre und der angeregte Austausch, aus dem sich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

Auf dem reichhaltigen 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 ähnlich 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 bot exquisiten kulinarischen Genuss aus der Ostschweiz und beste Unterhaltung mit der emotionsgeladenen Krönung als Höhepunkt.



## Erstmals eine Königin

Dank 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 Hofflädeli, 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.

## Die Kernbotschaften CULINARIUM quer durch die ganze Medienlandschaft streuen

Mit den Themen «*Das Nabe ist so gut! Ein Loblied auf die Naberversorgung*» und «*Näher dran*» konnten wir erstmals schulbuchmässig und im grossen Stil unsere Inhalte crossmedial an die Endkonsumenten bringen. Themen wurden erarbeitet und anschliessend über die verschiedenen Kanäle gestreut. In diesem Jahr haben wir als Team gelernt nicht Inhalte für einzelne Medienkanäle zu generieren, sondern aktuelle Themen zu definieren, passende Inhalte zu kreieren und sie mediengerecht zu verbreiten. Dies ist eine neue Dimension der Medienarbeit, in der wir noch mehr lernen wollen. Und es macht uns Spass!

Auf folgenden Medien sind wir regelmässig präsent:

- Seite für Geniesser im St. Galler Tagblatt (115 000 Abonnenten)
- Swiss Regiomedia (St. Galler Nachrichten, Wiler Nachrichten u.a. mit über 130 000 Haushalten)
- Webseite CULINARIUM (3 000 Besucher/Monat)
- Newsletter CULINARIUM (2 400 Empfänger/Monat)
- Facebook und Instagram (über 280 000 Kontakte pro Jahr)





## Im Magazin begegnet sich Stadt und Land

Wir feiern das CULINARIUM-Jubiläum mit einem deutlich grosszügigeren Heftformat, das uns mehr Spielraum für die Gestaltung erlaubt. Auf 100 Seiten stellen wir das CULINARIUM-Land in stimmungsvollen Bildern vor und erzählen die Geschichten der Menschen, Unternehmen und Organisationen, die regionalen Genuss vom Urprodukt bis zum köstlichen kleinen Kunstwerk auf dem Teller erst möglich machen. Wir zeigen dem Städter die enormen und sehr aktuellen Vorteile der nachhaltigen Wertschöpfung in der Region, stellen starke Beispiele vor und vermitteln Hintergrundwissen über Lebensmittel, Landwirtschaft, Natur und Kulinarik.

## Degustationen wären beliebt, aber derzeit nicht möglich

Die Degustations-Saison 2020 startete im Februar mit zwölf Tagen im Detailhandel. Weitere 128 geplante Degustationen mussten auf Grund der Schutzmassnahmen des Bundes im Kampf gegen die Pandemie COVID-19 von den Veranstaltern abgesagt werden.

Der Trägerverein CULINARIUM hält am bestehenden Konzept fest und die Vorbereitungen für das Jahr 2020 möglichst im Jahr 2021 mit den angemeldeten Produzenten umsetzen.





## Hundert mal näher dran

Im CULINARIUM-Club durften wir einen veritablen Boom an Neuzugängen feiern. Insgesamt meldeten sich 2020 rund hundert neue Personen an. Offenbar trifft unser Angebot einen Nerv in Krisenzeiten. Wir bleiben so noch näher dran, an den Konsumenten!

Neu bieten wir Produktetests durch die Clubmitglieder an. Die neu entwickelten Produkte der Lizenznehmer verschicken wir mit einem Fragebogen an alle Clubmitglieder. Ein erstes Mal setzten wir das im Sommer 2020 mit einem Birnel-Fladen um. Die Produzenten bekommen dadurch einen unkomplizierten Zugang zu einem überschaubaren Konsumentenpanel mit 250 Personen.

## Das Zeitfenster genutzt und den Nerv getroffen mit Entdecken, Erleben und Einkaufen!

Die Rheintaler Genusswochen im Frühling mussten abgesagt werden. Doch im Sommer war es absehbar, dass uns die sinkenden Fallzahlen im Spätsommer ein Zeitfenster öffnen würden. Mit Optimismus, einem überzeugenden Angebot und beherztem Einsatz gelang es uns über 80 Betriebe für die Culinarischen Genusswochen im Grossraum St. Gallen sowie die Heidiland Genusswochen zu gewinnen.

- Unter der Rubrik Entdecken machten wir auf Gastrobetriebe und ihre regionaltypischen Angebote aufmerksam.
- Unter der Rubrik Erleben kamen Konsumenten in Führungen und Workshops näher dran an Produzenten und ihre Produkte.
- Unter der Rubrik Einkaufen beleuchteten wir attraktive regionale Einkaufsmöglichkeiten.



NÄHER DRAN.

REGIONALES  
entdecken erleben einkaufen

Gutschein 10.- 10.-

Culinarische Genusswochen

5. - 27. September 2020

Natürlich. Schweiz. Natürlich.

entdecken erleben einkaufen



Entdecken Sie neue Genussadressen, und probieren Sie regionale Küche von traditionell bis trendy!

Erleben Sie ganz nah bei Produzenten, Spezialitäten werden.

Entdecken Sie neue Genussadressen, und probieren Sie regionale Küche von traditionell bis trendy.

Erleben Sie live und ganz nah beim Produzenten, wie regionale Spezialitäten gemacht werden.

Einkaufen wird zum Erlebnis! Die Genusswochen bieten einzigartige Gelegenheiten, um Produkte von hier zu probieren!



St. Gallen entdecken erleben

HEIDILAND



Diesen Gutschein können Sie bei Ihrer nächsten Konsumation oder beim Einkaufen ab CHF 50.- bei allen teilnehmenden Betrieben der Genusswochen einlösen.

Gültig bis 27. September 2020. Die Betriebe finden Sie unter: [culinarium.ch](#)

Betrieb Name - Gutschein Nr. xx

Diesen Gutschein können Sie bei Ihrer nächsten Konsumation oder beim Einkaufen ab CHF 50.- bei allen teilnehmenden Betrieben der Genusswochen einlösen.

CULINARIUM regio-garantie

Natürlich. Schweiz. Natürlich.

## Näher dran – Ist das ein Widerspruch in Coronazeiten?

Mit einem Strauss von Kommunikationsmassnahmen machen wir die Konsumenten aufmerksam auf den vielfältigen Warenkorb von Ostschweizer Regionalprodukten. Der Trägerverein CULINARIUM entwickelte für 2020 zusammen mit einer Agentur und Produzenten eine neue Basiskampagne unter dem Titel «Näher dran». Dies geschah wohlgermerkt noch vor der Pandemie. In Zeiten von sozialen Distanzregeln wirkte dieser Wortlaut unpassend widersprüchlich, doch im Kern steckte von Anfang auch eine wichtige Erkenntnis.

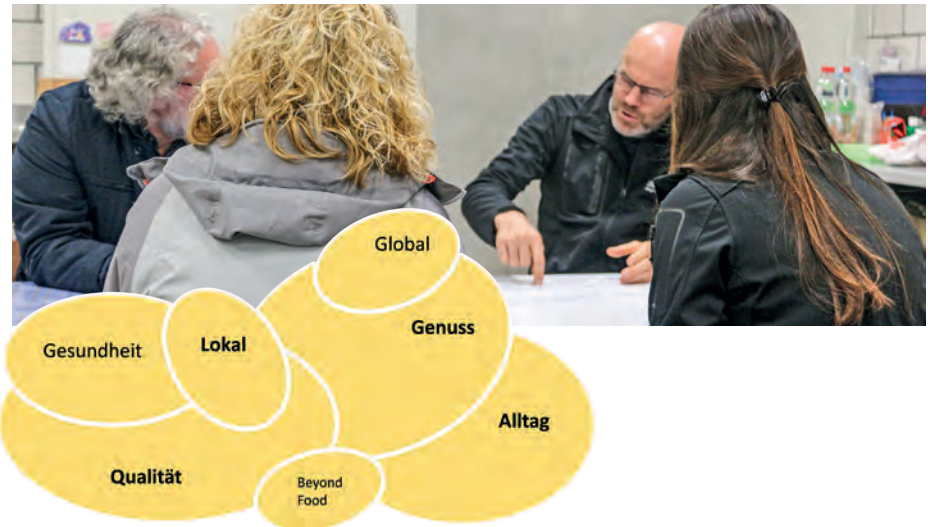
Viele Menschen haben es 2020 erlebt und erkannt: Eine funktionierende Nahversorgung und kurze Lieferketten sind in Krisenzeiten ein unschätzbare Vorteil.





## CULINARIUM bi dä Lüüt: Unser Ausblick auf die nächsten Jahre

Der Trägerverein CULINARIUM hat nach 20 Jahren Wirken genau angeschaut, was er in dieser Zeit erreicht hat, und vor allem, wie er in Zukunft seine Mitglieder möglichst erfolgreich unterstützen kann. Die Resultate aus diesen verschiedenen Workshops wurde unter dem Titel «CULINARIUM bi dä Lüüt» an verschiedenen Daten den Mitgliedern und Partner in virtuellen Konferenzschaltungen oder auch an physischen Treffen gezeigt.



## Lizenznehmer / Umsatz

Zielgruppe	2019	2020
Produzenten	405	393
Gastronomen	35	35
Gemeinschaftsgastronomen	25	27
Handel	34	36
Fachhandel	33	31
<b>Total</b>	<b>532</b>	<b>522</b>
Umsatz der zertifizierten Produkte (in Mio. CHF)	561	575
Anzahl Nennungen von zuliefernden Betrieben	10 000	10 529
Anzahl Vollzeitstellen in den Betrieben der Lizenznehmer	13 400	12 831
Mittlere Distanz zu den entferntesten Rohstoffen (km)	30	29
Club Mitglieder	104	248
Vereinsmitglieder	30	29

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





## Zertifizierung

Im 2020 stellte die Firma ProCert 451 CULINARIUM-Zertifikate aus für Produkte, welche die Vorgaben der Richtlinien für Regionalmarken erfüllten. Die Markenkommission bearbeitete zusätzlich 10 Anträge für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region bzw. für den Import von Zutaten.

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

## ChääsWelt Toggenburg

Der Start der Vereinstätigkeit ist geglückt. Die ChääsWelt Toggenburg spricht sich regelmässig mit dem Trägerverein CULINARIUM über die Nutzung von potentiellen Synergien ab. Für das Folgejahr werden die geplanten Massnahmen noch besser aufeinander abgestimmt. Die Chääswelt Toggenburg beteiligt sich an Kampagnen des Trägervereins CULINARIUM und umgekehrt.

## Branchenverband Deutschschweizer Wein

Der Trägerverein CULINARIUM berät und unterstützt den Branchenverband Deutschschweizer Wein im Marketing und in der Absatzförderung von Deutschschweizer Wein. Er ist zuständig für die Koordination von verschiedenen Marketingmassnahmen mit Swiss Wine Promotion. Darunter fällt auch das grösste Projekt «Offene Weinkeller».



## Appenzeller Fleischspezialitäten IGP & St. Galler Bratwurst IGP

CULINARIUM ist verantwortlich für die Geschäftsführung beider Sortenorganisationen. Zusammengerechnet dürfen wir über das Image und die Qualitätssicherung von über 4 600 Tonnen Ostschweizer Spitzenprodukten wachen. Das umfasst die Überwachung der Produktion nach Pflichtenheft, Laboranalysen von qualitätsrelevanten Parametern sowie regelmässige sensorische Degustationen. Unsere Expertise ist 2020 mit der Umsetzung von Online-Kampagnen stark gewachsen. Mehr als vier Millionen Mal sind die St. Galler Bratwurst und die Appenzeller Fleischspezialitäten in verschiedenen Posts über die Bildschirme von Herrn und Frau Schweizer gewandert.

## Haus des Weins und St. Galler Wein

Im Herbst stiess der Workshop *Weinwissen kompakt* auf grosse Nachfrage und konnte drei Mal durchgeführt werden. Leider musste auch das Haus des Weins in Berneck im März und April die Türen schliessen und die diversen geplanten Aktivitäten im Dezember konnten nicht mehr durchgeführt werden.

In der Kampagne Swiss Wine Summer zeigten sich in ganzer Breite die Synergiemöglichkeiten zwischen Swiss Wine Promotion, dem Branchenverband St. Galler Wein und CULINARIUM.



Kürt Kühni, CULINARIUM König Gastronomie 2020

## Beelong

Die Beelong-Analyse ist besonders für Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie eine wertvolle Grundlage zur Standortbestimmung und zur Entwicklung einer Nachhaltigkeitsstrategie. In der Bewertung wird grosser Wert auf regionalen und saisonalen Einkauf gelegt. CULINARIUM pflegt diese wertvolle Partnerschaft seit 2017.

# Mitglieder per 31.12.2020

## Anzahl Stimmrechte für DV 2021

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <b>2 Appenzellerland Tourismus AI</b><br>Hauptgasse 4, 9050 Appenzell                         | <b>2 Rapperswil Zürichsee Tourismus</b><br>Fischmarktplatz 1, 8640 Rapperswil                  | <b>5 St. Galler Bauernverband</b><br>Magdenauerstrasse 2, 9230 Flawil                      |
| <b>4 Branchenverband St. Galler Wein</b><br>Haagerstrasse 43, 9473 Gams                       | <b>2 Regio Appenzell AR – St. Gallen – Bodensee</b><br>Blumenbergplatz 1, 9000 St. Gallen      | <b>1 St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft</b><br>Mattenweg 11, 9230 Flawil                |
| <b>2 Fleischfachverband Appenzellerland</b><br>Steinegg, 9050 Appenzell                       | <b>2 Regio Wil</b><br>Säntisstrasse 2a, 9500 Wil   | <b>2 Toggenburg Tourismus</b><br>Hauptstrasse 104, 9658 Wildhaus                           |
| <b>2 Fleischfachverband St. Gallen-Liechtenstein</b><br>Gartenstrasse 3, 9442 Berneck         | <b>2 Region Sarganserland-Werdenberg</b><br>Bahnhofplatz 3, 9470 Buchs                         | <b>2 Verein Alpkäseproduzenten</b><br>Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez                       |
| <b>3 Gastro St. Gallen</b><br>Fürstenlandstrasse 53, 9000 St. Gallen                          | <b>2 Region Toggenburg</b><br>Volkshausstrasse 21b, 9630 Wattwil                               | <b>2 Verein Rheintaler Ribelmais</b><br>Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez                     |
| <b>2 Gemüsebauvereinigung Rheintal</b><br>Holderfeldstrasse 2169, 9430 St. Margrethen         | <b>2 Region ZürichseeLinth</b><br>Oberseestrasse 10, 8640 Rapperswil                           | <b>2 Verein Ziegenfreunde</b><br>Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez                            |
| <b>3 Gen. Ostschweizer Milchverarbeiter</b><br>Kapellstrasse 17, 9543 St. Margarethen         | <b>2 Regionaler Naturpark Schaffhausen</b><br>Hauptstrasse 50, 8217 Wilchingen                 | <b>4 Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost</b><br>Poststrasse 13, 9200 Gossau                   |
| <b>3 Heidiland Tourismus AG</b><br>Valenserstrasse 6, 7310 Bad Ragaz                          | <b>3 RHEINTAL.COM - Verein St. Galler Rheintal</b><br>Alte Landstrasse 106, 9445 Rebstein      | <b>2 Vereinigung St. Gallischer Beerenpflanzler</b><br>Rheinhofstrasse 31, 9444 Diepoldsau |
| <b>1 Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft</b><br>Thomas-Bornhauser-Str. 14, 8570 Weinfelden | <b>0 Schaffhauser Blauburgunderland (Austritt 1.1.21)</b><br>Herrenacker 15, 8201 Schaffhausen | <b>3 Zürcher Bauernverband</b><br>Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf                          |
| <b>4 LAVEBA Genossenschaft</b><br>Neumarkt 3, 9000 St. Gallen                                 | <b>3 St. Gallen-Bodensee Tourismus</b><br>Bankgasse 9, 9001 St. Gallen                         |  |



Symbolbild Blumenkohlerte  
Quelle: enviro.com

## Die Organe des Trägervers eins CULINARIUM

**Vorstand per 31.12.2020**

**Müller Walter, Präsident**

Alt-Nationalrat

**Küttel Werner, Vizepräsident**

Fleischfachverband SG-FL

**Britschgi Stefan**

ProVerda AG

**Manser Gabriela**

Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur

**Künzler Rolf**

Landwirtschaftliches Zentrum SG

**Lenz Damara**

Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost

**Majer Urs**

Gastro St. Gallen

**Nüesch Peter**

St. Galler Bauernverband

**Revisionsstelle**

**Thöny Treuhand AG**

Zweigniederlassung Vilters-Wangs



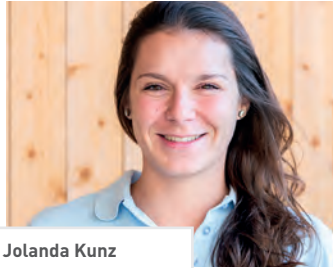
**Urs Bolliger**  
Geschäftsführer  
Leitung Märkte



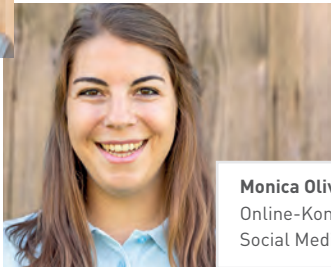
**Elisabeth Federer**  
Stv. Geschäftsführerin  
Leitung Services



**Leonie Näf**  
Online-Kommunikation  
Social Media  
Mit befristeter Anstellung  
im Team bis August 2020



**Jolanda Kunz**  
Gastronomie & Wein



**Monica Oliveira**  
Online-Kommunikation  
Social Media



**Thomas Scherraus**  
Gastronomie



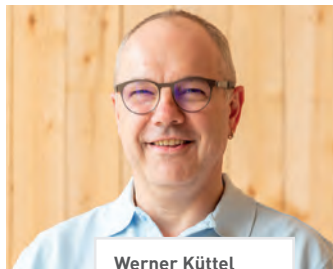
**Robert Hutter**  
Degustationservice  
Administration



**Daniel Luther**  
Printmedien & Fotografie



**Manuel Geisser**  
Buchhaltung  
Sekretariat



**Werner Küttel**  
Qualitätssicherung



**Janine Simons**  
Grafik & Layout

## Über die abzustimmenden Punkte

zur 20. ordentlichen Delegiertenversammlung

Die momentane Situation mit dem Coronavirus beeinflusst massgeblich die Planung unserer Delegiertenversammlung. Spätestens 14 Tage vor der angekündigten Delegiertenversammlung vom 20. Mai 2021 wird entschieden, ob über die statuarischen Geschäfte an einer physischen Versammlung oder brieflich abgestimmt werden wird.

Folgende Punkte stehen zur Abstimmung

- Genehmigung des Protokolls der 20. ordentlichen Delegiertenversammlung vom 18. Juni 2020
- Genehmigung der Jahresrechnung des Jahresberichts und des Berichts der Revisionsstelle 2020
- Genehmigung des Budgets 2021
- Ersatzwahlen im Vorstand  
Jessica Zimmermann als Nachfolgerin von Stefan Britschgi (Austritt)  
Philipp Krucker als Nachfolger von Werner Küttel (Austritt)  
Martin Angehrn als Nachfolger von Urs Majer (Austritt)
- Ersatzwahl des Vizepräsidenten  
Peter Nüesch, Vorstandsmitglied seit 2016
- Wahl der Revisionsstelle für das Jahr 2021

## Die CULINARIUM-Krone bedeutet, dass ...



es landwirtschaftliche Produkte sind, die garantiert in der Region gewachsen sind und verarbeitet wurden.



bei verarbeiteten und zusammengesetzten Produkten mindestens 80 Prozent der Zutaten aus der Region stammen.



bei einem Gericht mindestens 60 Prozent der Zutaten aus der Region stammen.



alle diese Vorgaben durch strenge, unabhängige Kontrollen geprüft und sichergestellt werden.



die Transportwege kurz sind. Mit allen Vorteilen für Frische und Energiebilanz.



wichtige Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region erhalten bleiben oder sogar neu entstehen.