

OSTSCHWEIZ



ST. GALLEN: Delegiertenversammlung des Trägervereins Culinarium Regio Garantie

Impulse am Markt setzen

Culinarium Regio Garantie will sich unabhängiger von staatlichen Fördergeldern machen und stärker marktorientiert agieren. Mit Kampagnen will der Verein das Wachstumspotenzial regionaler Produkte weiter ausschöpfen.

ISABELLE SCHWANDER

Ziel des Vorstands des Trägervereins Culinarium Regio Garantie sei es, finanziell noch unabhängiger zu werden. Von Bund und Kanton gebe es zwar die Absatzförderung für die Finanzierung von Culinarium-Projekten: «Es gilt jedoch zu bedenken, dass die Bundesfinanzen unter einem starken Spardruck stehen», sagte Peter Nüesch, Präsident des Trägervereins Culinarium an der Delegiertenversammlung in St. Gallen. «Zuversichtlich stimmt uns, dass gemäss einer Studie der Hochschule für Wirtschaft zwischen 2015 und 2022 der Umsatz von Regionalprodukten durchschnittlich um 9% stieg. Somit sind diese das am stärksten wachsende Mehrwertlabel.»

Ein Pilotprojekt

Culinarium will marktorientiert handeln: In diesem Zusammenhang steht das Pilotprojekt, in dem es darum geht, den Logistikweg zu vereinfachen, um die Bestellungen zu erhöhen. Vereinfacht wurde bereits auch das



Sie engagieren sich für den Absatz von Regionalprodukten: Peter Nüesch, Urs Bolliger, Elisabeth Federer, Urs Schneider und Martin Angehrn (v.l.). (Bild: Isabelle Schwander)

Anmeldeverfahren für Gastronomen, welche neu Mitglied bei Culinarium Regio Garantie werden möchten.

Urs Schneider, der kürzlich zum Präsidenten des Vereins Schweizer Regionalprodukte (VSR) gewählt wurde, nahm ebenfalls an der Delegiertenversammlung teil. Er sagte, dass die

Marke Regio Garantie in der Bevölkerung einen noch viel zu tiefen Bekanntheitsgrad hat, im Vergleich zu IP-Suisse. Hier bestünde noch ein grosses Potenzial in der Marktbearbeitung. Es gelte, zu sensibilisieren und das Bewusstsein für Regionalität bei Konsumentinnen und Konsumenten noch zu steigern. Dieses sollte

so weit gehen, dass es bei Konsumenten beinahe ein schlechtes Gewissen hinterlässt, wenn nach Verlassen des Ladens beim Einkauf keine Regionalprodukte berücksichtigt wurden.

Genusswettbewerb

Urs Bolliger, Geschäftsführer von Culinarium, stellte fest, dass

Degustationen, so die langjährige Erfahrung, zu Mehrwert für Produzentinnen und Produzenten führen. So begleitete das Degustationspersonal beispielsweise die Kampagne «Battle of Taste», ein Genusswettbewerb, an der Offa, einer Publikumsmesse in St. Gallen, die jeweils im April stattfindet.

Genuss im Fokus

In der Ostschweiz haben 2024 unter der neuen Kampagnenmarke «Taste» um die 50 Anbieterinnen und Anbieter aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie und Hotellerie an zahlreichen Events ihre Produkte und Dienstleistungen der breiten Öffentlichkeit vorgestellt. Beim «Battle of Taste» degustierten und bewerteten Besuche der Offa-Frühlingsmesse je neun Produzenten in den Kategorien Käse und Fleisch via App.

Im Ausblick informierte Bolliger, dass, aufbauend auf dem Erfolg vom Berichtsjahr 2024 für solche publikumswirksamen Anlässe, der «Battle of Taste» und die «Taste»-Genusswochen weiterentwickelt werden. Die Gastronomie wird von Anfang an stärker eingebunden. Das Publikumsvoting wird ausgeweitet: Dieses nominiert und wählt nun anstelle einer Jury. Beim Trägerverein Culinarium ist man überzeugt, dass die Offa und die Olma für die Kampagnen «Taste» und «Battle of Taste» die geeigneten Plattformen bieten.

ZÜRICH: Vorbereitungen für den Weltacker laufen nach Plan

Wie viel Ackerfläche braucht ein Mensch?

Nach Bern, Nuglar im Kanton Solothurn und Attiswil im Oberraargau bekommt auch Zürich einen Weltacker. Vier Frauen sind dabei, in Zürich-Schwamendingen einen aufzubauen. Die globale Landwirtschaft kommt in die Stadt.

SUSANNE SIGRIST

«Mit unserem Weltacker werden wir eine Bühne schaffen, auf der die globalen Dimensionen der Nahrungsmittelproduktion und unsere Ernährungsgewohnheiten bildlich dargestellt werden», freut sich Barbara Holzer, Initiantin der ersten Stunde und nun gemeinsam mit Rahel Fuchs Co-Präsidentin des Vereins Weltacker Zürich. «Wir glauben immer, viel zu wissen, aber im Bereich Ernährung gibt es noch viel zu lernen.»

Ebenfalls voll motiviert dabei sind Olivia Senn und Simone Gabi. «Der Weltacker ist eine

«Die Idee Weltacker gefällt mir, weil sie nicht dogmatisch ist.»

Olivia Senn

gute Gelegenheit, um komplexe Fragen einfach zu erklären», sagt Gabi. «Wir werden Führungen für Kinder und Erwachsene anbieten, erste Tests mit Kolleginnen und Kollegen haben wir bereits erfolgreich durchgeführt.» Und Olivia Senn ergänzt: «Die



Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Olivia Senn, Simone Gabi und Barbara Holzer (v.l.) geben Gas. (Bild: Susanne Sigrist)

Idee Weltacker gefällt mir, weil sie nicht dogmatisch ist. Ohne erhobenen Zeigefinger lädt sie die Besuchenden ein, über ihre Essgewohnheiten nachzudenken. Zum Beispiel wird ersichtlich, wie viel Ackerfläche für Tiernahrung verwendet wird.»

Weltweit gibt es mittlerweile 34 Weltäcker. Sie sind mehrheitlich 2000 Quadratmeter gross und widerspiegeln den weltweiten Ackerbau. Diese Fläche ermöglicht den Anbau jener Pflanzenmenge, die einem Menschen im Jahresdurchschnitt für Ernährung, Kleidung etc. zur Verfügung stünde. Manche Weltäcker, wie zum Beispiel in Afrika, werden zusätzlich zur Schulung von Bauernfamilien genutzt. «Wir haben uns erst überlegt, die Realität des Schweizer Ackerbaus

massstäblich zu zeigen, aber uns dagegen entschieden. Die globale Dimension steht im Vordergrund, weil in der Schweiz der Verbrauch höher liegt und die Topografie keine 2000 m² Ackerfläche pro Person ermöglicht», erklärt Barbara Holzer. «Wobei wir das Anbaukonzept auch ändern können, der Acker wird jedes Jahr neu bestellt, und der Kodex, auf den sich die Weltäcker international geeinigt haben, ist relativ offen.»

In der Agglomeration Zürich leben über eine Million Menschen: In diesem urbanen Raum erreicht ein Weltacker viele ganz unterschiedliche Konsumenten – solche, die spontan vorbeispazieren, interessierte Schulen und andere, die das Praxislabor kennen lernen möchten. Dagegen

sind sie von konventionell betriebenen Bauernhöfen etwas weiter entfernt, diese Kontakte werden sie sich nach und nach aufbauen.

Der Verein Weltacker Zürich wurde vor gut einem Jahr gegründet und ist zielstrebig unterwegs.

«Ein Weltacker macht nicht nur Spass, sondern schmeckt auch gut!»

Simone Gabi

Momentan laufen die Abklärungen, wo es in Schwamendingen eine geeignete Fläche gibt. Vor erst findet in diesem Jahr die Zusammenarbeit mit dem Huebhof

ERÖFFNUNGSFEST

Der Verein Weltacker Zürich lädt am Samstag, 17. Mai, von 14 bis 18 Uhr zur Saison null ein. Auf dem städtischen Solawi Huebhof in Zürich-Schwamendingen erfahren Interessierte mehr zum Projekt. Während nächstes Jahr bereits auf dem Acker gefeiert werden kann, muss sich die Eröffnung noch mit Installationen begnügen. Auf dem Land des Huebhofs gibt es kleine Streifen unterschiedlicher Kulturen und Infotafeln, die auf den geplanten 2000m² grossen Weltacker hinweisen. Es gibt Informationen aus erster Hand, einen Apéro und Musik von Irene Mazza. *ssi*

statt. Dort wird am 17. Mai die Saison 0 eingeläutet. Nächstes Jahr soll der Acker stehen. «Die Stadt Zürich steht hinter dem Projekt», freuen sich die vier Initiantinnen. «Ziel ist es, diesen Sommer die Vereinbarung zu unterschreiben.»

Wo genau die Fläche sein wird, kommuniziert der Verein, wenn es definitiv ist. In der Zwischenzeit werden die Informationsstellen montiert, die ersten Führungen gemacht und interessierte Vereinsmitglieder gesucht. Simone Gabi: «Wir freuen uns über Unterstützung, finanziell oder tatkräftig. Man darf sich mitfreuen – ein Weltacker macht nicht nur Spass, sondern schmeckt auch gut!»

www.weltacker-zuerich.ch

NACHRICHTEN

Solidarität nach Scheunenbrand

RUFI SG. Am Montag, 5. Mai, brannte in Rufi oberhalb von Schänis SG die Scheune der Familie Fischli. Sie seien überwältigt von der Hilfsbereitschaft aus der Nachbarschaft und der Region. Es seien sofort Nachbarn herbeigeeilt. «Wir haben mit deren Hilfe blitzschnell ein Stück Wiese eingezäunt für die Kühe. 35 Tiere waren im Stall, alle sind gerettet», wird der 61-jährige Landwirt Albin Fischli in der «Linth-Zeitung» zitiert. 54 Feuerwehrleute und Rettungskräfte standen beim Brand im Einsatz. Sie konnten das angrenzende Haus vor dem Feuer retten. 31 Tiere konnten in einem eigenen Stall im Dorf untergebracht werden. Vier Kühe sind bei Nachbarn untergekommen. Der Einsatz dauerte inklusive Brandwache rund 27 Stunden. Immer wieder mussten aufflammende Brandnester gelöscht werden. Auch materiell hat der Brand grosse Spuren hinterlassen: Ein Traktor und ein Gabelstapler wurden ein Raub der Flammen. Besonders schmerzlich ist der Verlust des gelagerten Heus. «Der Heustock war voll», erklärt Fischli der «Linth-Zeitung». Die Qualität sei top gewesen. Zum Glück verfüge man noch über genügend Emd vom letzten Jahr. Auch die Gemeinde steht hinter der Familie. Schänis' Gemeindepräsidentin Gabriela Tremp sagte auf Anfrage der Zeitung, man werde das Verfahren für den Wiederaufbau zeitnah klären. Sie habe die grosse Solidarität unter den Bauern erfreut zur Kenntnis genommen. «Mehrere Landwirte haben die Aufnahme von Tieren angeboten», so Tremp. Für Albin Fischli ist der Brand ein Déjà-vu. Wie er der «Linth-Zeitung» erzählt, brannte vor 25 Jahren bereits der Stall seines Vaters am selben Ort ab – und auch dieser habe damals 25 Jahre gestanden. *clu*

Kind im Wald verunfallt

RAPPERSWIL SG. Ein schwerer Unfall hat sich am Montagmorgen in einem Wald bei Rapperswil ereignet. Gegen 10.45 Uhr waren mehrere Kinder im Rahmen eines Waldspielgartens im Waldstück Sommenberg unterwegs. Dabei kletterten sie auch auf Rundholz, das am Wegrand nach dem Schnitt gelagert worden war. Das wurde einem Sechsjährigen zum Verhängnis. Eines der oberen Rundhölzer löste sich aus noch unbekannten Gründen und rollte auf das darunterliegende Holz. Der Knabe wurde dabei im Beinbereich eingeklemmt. Die Feuerwehr hob das Rundholz an und konnte den Jungen aus der misslichen Lage befreien. Nach einer Erstversorgung durch den Rettungsdienst wurde der Sechsjährige mit unbestimmten Verletzungen von der Rega ins Spital geflogen. *blu*

REKLAME

Bauen Sie auch in der Waschküche auf Qualität.

Einfach & robust

WYSS MIRELLA
schweizerisch seit 1909

041 933 00 74 / wyss-mirella.ch / 6233 Büren