



Medienmitteilung

Datum: 19. Januar 2022
Rubrik: Gastronomie / Tourismus / Freizeitangebote
Aufhänger: Appenzeller Schaukäserei – CULINARIUM Gastro-König 2022
Link: www.schaukaeserei.ch

Am 18. Januar 2022 fand in St. Gallen der regio-tag des Trägervereins CULINARIUM statt. Im Rahmen dieser Veranstaltung wurden auch die CULINARIUM-Königstitel 2022 in den Kategorien Produktion und Gastronomie vergeben. Stolz durfte das Team der Appenzeller Schaukäserei AG die CULINARIUM-KRONE für ihre kreative, erlebnisreiche und regionale Gastronomie entgegennehmen.

Seit über 40 Jahren setzt sich die Appenzeller Schaukäserei als Erlebnisbetrieb für das Regionalprodukt Appenzeller® Käse ein. Als Schaufenster der weltbekannten Käsemarke und des bestgeschützten Geheimnis der Schweiz pflegt der Betrieb die Vermittlung von würzigem Genuss zwischen Tradition und Moderne. Dabei steht der starke Bezug zur Regionalität seit jeher im Mittelpunkt. Bereits seit 2006 ist die Appenzeller Schaukäserei Mitglied beim Trägerverein Culinarium und pflegt in seinem Spezialitätengeschäft ein breites, regionales Sortiment. In der Gastronomie wird vornehmlich der Käse aus eigener Produktion verarbeitet. Aber wer denkt, in der Appenzeller Schaukäserei komme nur Käse auf den Tisch, der hat weit gefehlt. Das Gastroteam setzt nicht nur auf traditionelle regionale Gerichte, sondern auch stark auf regionale Rohstoffe und Lieferanten. Denn aus diesen hochwertigen Produkten aus der Ostschweizer Land- und Lebensmittelwirtschaft lassen sich auch kreative Gerichte ohne Käse zaubern. Darum hat sich die Appenzeller Schaukäserei für den Culinarium Gastro-König beworben.

Eine Krone die Hoffnung schenkt

„Dank vielen guten Ideen und zuverlässig hoher Qualität bietet die Appenzeller Schaukäserei an 364 Tagen im Jahr überzeugende Erlebnisgastronomie und eine touristisch wertvolle Attraktion für das Appenzellerland.“ sagt der Trägerverein Culinarium in seiner Medienmitteilung zum CULINARIUM regio-tag 2022. Die Appenzeller Schaukäserei ist dankbar für die grossen Anerkennung ihres Engagements für die regionale Land- und Lebensmittelwirtschaft sowie für die regionale Genusstadt, welche sie durch die Krönung mit der CULINARIUM Gastro-Krone 2022 erfährt. In einer Zeit, in der die Gastronomie- und Tourismuswirtschaft schwer mit den Folgen der Pandemie zu kämpfen hat, schenkt diese Anerkennung Hoffnung auf weitere 40 Jahre mit vielen Gästen aus der Region, der Schweiz und der Welt. Und wie Ralph Böse, Geschäftsführer der Appenzeller Schaukäserei am regio-tag 2022 sagte: „Danke an den Trägerverein Culinarium, dass er den Mut und die Zuversicht hatte, den regio-tag 2022 durchzuführen. Wir wünschen uns sehnlich, dass viele Anlässe bald wieder stattfinden werden und wir auch wieder viele Gruppen sowie Gäste aus aller Welt in der Appenzeller Schaukäserei begrüßen dürfen.“

BILDLEGENDE

culinarium_regio-tag_2022_2

Adrian Agner (Leitung Gastronomie) und Ralph Böse (Geschäftsführer) freuen sich über die Gastro-Königskrone für die Appenzeller Schaukäserei.

Die Bildrechte gehören dem Trägerverein CULINARIUM. Die Bilder sind für die Berichterstattung über den regio-tag und/oder die König:innen-Wahl kostenlos verwendbar.



Zum Trägerverein Culinarium

Was die gelbe Krone bedeutet

Die Marke CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel, hinter dem mehr als 500 Produzent:innen und Gastronomiebetriebe stehen, die zusammen mehr als 2000 regionale Produkte und Spezialitäten herstellen oder anbieten.

Wer sich im Laden, auf dem Markt oder im Restaurant für CULINARIUM-Produkte entscheidet, dem garantiert die goldgelbe Krone:

- landwirtschaftliche Produkte, die garantiert in der Region gewachsen sind und hier verarbeitet wurden.
- bei einem Gericht mindestens 60 Prozent der Zutaten aus der Region stammen.
- bei verarbeiteten und zusammengesetzten Produkten mindestens 80 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.

Individuelle Informationen und Fragen zum Trägerverein Culinarium

Urs Bolliger, Geschäftsleitung, Tel. 071 552 13 31, urs.bolliger@culinarium.ch

Daniel Luther, Kommunikation, Tel. 071 552 13 37, daniel.luther@culinarium.ch

Mehr Information über die Ideen, Ziele und Veranstaltungen des Trägervereins CULINARIUM finden Sie auf culinarium.ch