



Die Gewinner der Culinarium-Krone 2014: Das Team der Bergkäserei Mädris (links) und das Team des Gasthofs Rössli in Tufertschwil.

(Bild zVg)

Krone für Melser Bergkäse

Culinarium / Am 5. November vergab der Trägerverein Culinarium zum 10. Mal die Culinarium-Kronen. Es gewannen die Bergkäserei Mädris AG und der Landgasthof Rössli.

ST. GALLEN ■ An der Genussakademie mit Gala-Abend stellt der Trägerverein Culinarium jährlich die breite Palette an kulinarischen Erzeugnissen ins Zentrum. Die Vergabe der Culinarium-Kronen bildet jeweils den glanzvollen Höhepunkt. In der Sparte Gastronomie ging die Auszeichnung 2014 an Magnus Thalmann vom Landgasthof Rössli in Tufertschwil SG und bei den Produzenten an das Team der Bergkäserei Mädris AG für den Melser Bergkäse.

Mit Vorspeise oder Dessert auftrumpfen

An der Genussakademie mit Seminaren, Marktplatz und Gala-Abend wurde ein Auszug aus der grossen Vielfalt an regionalen Spezialitäten präsentiert. In der Olma-Halle 3.1 konnten die Gäste in ein Schlaraffenland der Genüsse eintauchen: 30 Produ-

zenten boten am späteren Nachmittag an einem Markt ihre regionalen Spezialitäten an.

Geselliges und Glanzvolles brachte im Anschluss daran der Gala-Abend. Mehr als 300 Gäste konnten sich am festlich gedeckten Tisch vom umfangreichen Vorspeisenbuffet über den servierten Hauptgang bis zum Dessertbuffet von der hohen Qualität der Produkte und von der Kreativität der am Anlass beteiligten Küchenchefs überzeugen lassen.

Kreiert wurden die Vorspeisen und Desserts von den Nominierten für die Culinarium-Krone in der Sparte Gastronomie, dem Landgasthof Rössli in Tufertschwil, dem Restaurant Le Muh in Zürich, der Klinik St. Pirminsborg in Pfäfers und dem Restaurant Frauenhof in Altstätten. Die vier Betriebe haben sich während der letzten Monate bei der

Umsetzung der Culinarium-Philosophie besonders verdient gemacht. Die Internetabstimmung wurde zu 50 Prozent für das Finale gewichtet, über die andere Hälfte entschieden die Gäste des Gala-Abends. Zum Gastro-König 2014 wurde letztlich Magnus Thalmann vom Landgasthof Rössli in Tufertschwil erkoren. Sein Team überzeugte mit Beeren-Tiramisù, hausgemachtem Rahmgefrorenem und Holunderblütensorbet.

Präsentation am Marktplatz und Werbefilm

Spannung versprach die Vergabe der Culinarium-Krone in der Sparte Produzent. Drei Produzenten schafften im Rahmen der Kampagne Königsmacher den Einzug ins Finale. Gestartet wurde diese Kampagne im Frühling mit dem Publikumsaufruf, das persönliche Culinarium-

Liebblingsprodukt zu melden. Nach zwei Abstimmungsrunden blieben drei Produkte übrig: Der Melser Bergkäse der Bergkäserei Mädris, der St. Galler Klosterkäse der Emmi und das Shorley der Mosterei Möhl in Arbon.

Die alles entscheidende letzte Runde fand im Rahmen des Gala-Abends statt. Wer das Rennen um die Krone machte, entschied zur Hälfte eine Fachjury, zu einem Viertel das Publikum vor Ort und zu einem Viertel die Stimmenden aus den ersten zwei Runden. Die drei Betriebe mussten sich den Gästen der Genussakademie zum einen am Marktplatz und zum anderen während des Galadiners mit einem kurzen Videofilm vorstellen. Mit der Produzenten-Krone ausgezeichnet wurde schlussendlich das Team der Bergkäserei Mädris AG mit ihrem Melser Bergkäse. pd