

Medienmitteilung des Trägervereins CULINARIUM, 18. Oktober 2025

St. Gallen-Bodensee-Region trifft Geschmack am besten

Am Samstag, 18. Oktober, gab der Trägerverein CULINARIUM an der Olma in St. Gallen die Sieger des diesjährigen Battle of TASTE bekannt. Über zwei Monate lang konnte online aus 125 teilnehmenden Ostschweizer Betrieben – unterteilt in fünf Kategorien – gewählt werden.

Die Regionen Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St. Gallen-Bodensee haben eines gemeinsam: Sie zeichnen sich durch ihr reiches kulinarisches Erbe, ihre Lebensmitteltradition und ihren ausgeprägten Lokalpatriotismus aus. Geht es um Lebensmittel, so hat jede Region – ihrer eigenen Meinung nach – den besten Geschmack.

Im Rahmen der Kampagne TASTE-Genusswochen stellten ab Mitte August rund 120 Gastro- und Produktionsbetriebe aus der gesamten Ostschweiz ihr Unternehmen, Produkte, Gerichte oder Herstellungsverfahren einem interessierten Publikum vor. Zusätzlich präsentierte die Betriebe sich und ihre Produkte während der Olma in St. Gallen. Um herauszufinden, wer den Geschmack der Ostschweizer Bevölkerung am besten trifft, rief der Trägerverein CULINARIUM den «Battle of TASTE» ins Leben. Bei diesem Contest konnten zwei Monate lang online Stimmen abgegeben werden.

Drei neue Kategorien geschaffen

Rund 12'000 Personen nutzten diese Gelegenheit und wählten ihren Lieblingsbetrieb. Neben den Kategorien «Käse» und «Fleisch» wurden dieses Jahr an der Olma erstmals auch je ein Sieger in den Kategorien «Backwaren», «Feine Vielfalt» und «Hotel/Restaurant» gekürt.

Am Samstag gab der Trägerverein CULINARIUM an der Olma die fünf TASTE-Sieger bekannt: Das Unternehmen «Urnässcher Milchspezialitäten» (**Urnäsch**) traf mit seinem Käse den Geschmack am besten; die «Hinterhofmetzgerei GmbH» (**Staad**) überzeugte in der Kategorie Fleisch; das Unternehmen «Werdenberger Brothandwerk» (**Gams**) hat nach dem Geschmack der Wählerinnen und Wähler die besten Backwaren; das Unternehmen «Sepp's Glacé» (**Rorschacherberg**) die feinste Vielfalt und das «Restaurant Ochsen» (**Berneck**) wurde TASTE-Sieger in der Kategorie Hotel/Restaurant.

Unter allen teilnehmenden Regionen konnte **St.Gallen-Bodensee** die meisten Stimmen auf sich vereinen. Damit ist die Frage geklärt, welche Region in der Ostschweiz den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten am besten trifft.

Weiterhin geniessen an den TASTE-Genusswochen

Einige der teilnehmenden Betriebe laden noch bis Ende Jahr im Rahmen der TASTE-Genusswochen dazu ein, sich von ihren Produkten zu überzeugen. Ob Grillseminar, exklusive Führung oder Genusswanderung – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Alle Veranstaltungen sind auf der Webseite www.taste-genusswochen.ch veröffentlicht.

Weitere Informationen: <https://battle-of-taste.ch> und <https://taste-genusswochen.ch>.

Über den Trägerverein CULINARIUM: «Wir begeistern für den Genuss aus der Region»

Der Trägerverein CULINARIUM (TVC) begeistert Menschen für regionale Produkte aus der Ostschweiz und stärkt die damit verbundene Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Genuss auf dem Teller. Ziel ist, dass Konsumentinnen und Konsumenten den Mehrwert regionaler Produkte erkennen, Freude an deren Vielfalt haben und beim Einkaufen aus Überzeugung ihre Region stärken. Gemeinsam mit Partnerinnen und Partnern positioniert der TVC Regionalprodukte über seine Kommunikationskanäle. Dabei legt er sein Augenmerk auf kurze Transportwege, regionale Arbeitsplätze sowie die regionale Herkunft der Produkte und deren unabhängige Kontrolle.

Rund 4800 Produkte erfüllen den hohen Standard des Gütesiegels CULINARIUM regio-garantie mit der gelben Krone. Durch jahrelange Arbeit wurde erreicht, dass die CULINARIUM-Krone Vertrauen auslöst. Dies auch dank der engen Zusammenarbeit mit dem Dachverband Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR), welchem die nationale Marke regio-garantie gehört. Der Trägerverein CULINARIUM ist von gelebter, ökonomischer Nachhaltigkeit und der Wirksamkeit von Netzwerkanlässen überzeugt. In diesem Sinne vertritt der TVC die Werte Vertrauen, ökonomische Nachhaltigkeit, Vernetzung und Vielfalt. Er ist das Kompetenzzentrum für Regionalprodukte aus der Ostschweiz – für den Detailhandel, die Gastronomie und die Direktvermarktung. Weitere Informationen: <https://culinarium.ch>

Die Bilder zu den unten aufgeführten Legenden stehen zum Download unter <https://battle-of-taste/presse/> bereit. Die Bildrechte gehören dem Trägerverein CULINARIUM.

1. Die strahlenden Sieger des Battle of TASTE (v.l.): Hinterhofmetzgerei GmbH (Staad), vertreten durch Michael Vogt (Fleisch); Werdenberger Brothandwerk (Gams), vertreten durch Raphael Dürr (Backwaren); Urnässcher Milchspezialitäten (Urnäsch), vertreten durch Anja Manser (Käse); Restaurant Ochsen (Berneck), vertreten durch Norbert Kühnis (Hotel/Restaurant) und Sepp's Glacé (Rorschacherberg), vertreten durch Christian Enzler (Feine Vielfalt).
2. Sieger in der Kategorie Käse: Urnässcher Milchspezialitäten (Urnäsch), vertreten durch Anja Manser.
3. Sieger in der Kategorie Fleisch: Hinterhofmetzgerei GmbH (Staad), vertreten durch Michael Vogt.
4. Sieger in der Kategorie Backwaren: Werdenberger Brothandwerk (Gams), vertreten durch Raphael Dürr.
5. Sieger in der Kategorie Feine Vielfalt: Sepp's Glacé (Rorschacherberg), vertreten durch Christian Enzler und Manuel Belardi.
6. Sieger in der Kategorie Hotel/Restaurant: Restaurant Ochsen (Berneck), vertreten durch Norbert Kühnis.
7. Die Siegerregion St.Gallen-Bodensee mit ihren beiden Kategoriengewinnern Fleisch: Hinterhofmetzgerei GmbH (Staad), vertreten durch Michael Vogt und Feine Vielfalt: Sepp's Glacé (Rorschacherberg), vertreten durch Christian Enzler und Manuel Belardi (v.l.).

Kontaktpersonen

Urs Bolliger, Geschäftsführer Trägerverein CULINARIUM, 071 552 13 31, urs.bolliger@culinarium.ch

Julia Riget, Projektleiterin TASTE, 071 552 13 33, julia.riget@culinarium.ch

Alexandra Gächter, Projektleiterin Kommunikation, 071 552 13 34, alexandra.gaechter@culinarium.ch