



Hauptausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'871
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 14
Fläche: 14'979 mm²

Strickhof mit Culinarium-Zertifikat

Gütezeichen / Anfang Mai haben die beiden Strickhof-Gastrobetriebe in Lindau und Wülflingen das Culinarium-Zertifikat erhalten. Es steht für die Verwendung vorwiegend regionaler Produkte.

LINDAU ■ Der Strickhof hat sich 2015 zum Ziel gesetzt, für die Gemeinschaftsgastronomiebetriebe des Strickhofs in Lindau und in Wülflingen die Culinarium-Zertifizierung zu erreichen. Culinarium setzt sich für die Verwendung regional erzeugter Produkte in Gastronomie und Privatküche ein.

Der Ausbildungs- und Versuchsbetrieb des Strickhofs, auf dem fast alles angepflanzt und produziert wird, was die klimatischen Bedingungen ermöglichen, beliefert die beiden Betriebsküchen des Strickhofs in Lindau und in Wülflingen mit eigenen Produkten wie Fleisch, Gemüse, Salat, Früchten und Süssmost. Auch die zugekauften Produkte stammen vorwiegend

aus der Region. Deshalb lag es auf der Hand, die Verwendung eigener sowie regionaler Produkte den Gästen der Strickhof-Gastrobetriebe auch gebührend mit einem Gütesiegel bekanntzugeben.

Seit Anfang Mai ist es nun so weit: Die Gemeinschaftsgastronomiebetriebe des Strickhofs in Lindau und in Wülflingen haben die Culinarium-Richtlinien für Gemeinschaftsgastronomiebetriebe erfüllt und das Culinarium-Zertifikat erhalten. Sie dürfen auf der Menükarte nun die Gerichte, für die sie vorwiegend eigene und regionale Zutaten verwenden, mit der Krone auszeichnen.

Ziel des Trägervereins Culinarium ist es, Besucherinnen und

Besucher sowie Gäste für regionale Produkte und lokale Gerichte zu begeistern und das Bewusstsein für eine Ernährung mit dem Laufe der Jahreszeiten zu fördern. Hinter dem Gütesiegel «Culinarium» stehen knapp 500 Hersteller, Gastronomiebetriebe und Händler, die mehr als 1000 verschiedene regionale Produkte und Spezialitäten herstellen.

Die gelbe Krone garantiert:

- hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region,
- gesicherte Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region,
- kurze Transportwege,
- unabhängige Kontrollen und Produktzertifizierung,
- Zutaten aus der Region. *pd*