

Slow Food: Zwei Ostschweizerinnen ausgezeichnet

Seit 2009 zeichnet Slow Food jedes Jahr Personen und Unternehmen aus, die sich um die Förderung lokaler kulinarischer Traditionen verdient gemacht haben. Diese Auszeichnung geht für 2023 an die «Chrüterei» aus Stein AR und an den Hofladen «RegioHerz» aus St. Gallen.

pd/ome | 25.01.2024 08:57



Grace Schatz vom Hofladen «RegioHerz» aus St. Gallen legt wert auf nachhaltig und tierfreundlich produzierte und mit Herzblut hergestellte Produkte von Kleinbauern und Produzenten aus der Region Ostschweiz. *Bild: zvg*

Mit dem «Slow Food» soll dem «Fast Food» und der industriellen Massenproduktion eine lokale und genussvolle Tradition entgegengesetzt werden. **«Slow Food» ist eine internationale Organisation**, die sich für genussvolles, bewusstes und vor allem auch regionales Essen engagiert. Gegründet 1986 in

Italien, setzt sich Slow Food heute in 160 Ländern auf allen Kontinenten für genussvolles, bewusstes und regionales Essen ein.

Auch deren Ostschweizer Regionalgruppe zeichnet jedes Jahr Personen und Unternehmen aus, die sich im Sinne von «Slow Food» einsetzen, heisst es in der Medienmitteilung der Regionalgruppe. Für 2023 geht die Auszeichnung «Premio Slow Food Ostschweiz» an zwei Preisträgerinnen, die für ihre Förderung lokaler Lebensmittel gewürdigt werden.

Innovativer Landwirtschaftsbetrieb und ein Hofladen

Einmal darf sich Elsbeth Mettler von der «Chrüterei Stein» über diese Auszeichnung freuen. Dann wird durch diese Ehre auch Grace Schatz vom Hofladen «RegioHerz» in St. Gallen in ihrem Engagement für den Erhalt lokaler, kulinarischer Traditionen gestärkt.

Mit Elsbeth Mettler und ihrem Team werde mehr als nur ein innovativer Landwirtschaftsbetrieb ausgezeichnet, so die Jury. **Die «Chrüterei» in Stein AR** sei nicht nur ein stetig wachsender Heilpflanzen- und Kräutergarten, sondern gleichsam ein Musterbeispiel für umsichtige Bewirtschaftung und handwerklich sorgfältige Verarbeitung hochwertiger Ressourcen.

Der städtische Hofladen «RegioHerz» ist als Folge des ersten Lockdowns während der Coronapandemie entstanden. Die Eröffnung fand im November 2020 statt. Der Hofladen «RegioHerz» von Grace Schatz hätte sich schnell als Plattform für nachhaltige, saisonale und vor allem regionale Produkte etabliert, heisst es in der Mitteilung.



Als Bäuerin mit eidg. Fachausweis begann Elsbeth Mettler von der «Chrüterei Stein» 2016 mit der Ausbildung zur Heilpflanzenfachfrau. Mit ihrem Angebot möchte sie für die Natur sensibilisieren und zu einem guten Verhältnis zwischen Körper, Geist und Seele beitragen. *Bild: zvg*

Preisverleihung und Kostproben in St. Gallen

Die Jury hätte bei den zwei Preisträgerinnen einen hohen Wert in der beispielhaften Zusammenarbeit und der aussergewöhnlichen Geschäftsbeziehung innerhalb der Wertschöpfungskette erkannt, heisst es in der Medienmitteilung. Mit dem Premio Slowfood werde diese visionäre Förderung lokaler Lebensmittel sowie Kleinbauern und Verarbeitern gewürdigt.

Die öffentlich zugängliche **Preisverleihung findet am Donnerstag, 25. Januar 2024 um 18.30 Uhr, im «RegioHerz» an der Bahnhofstrasse 2 in St. Gallen statt.** Dabei werden verschiedene Kostproben der Preisträgerinnen serviert.

Aus organisatorischen Gründen werde der Preis für 2023 ausnahmsweise zu Beginn des Folgejahres vergeben.