



Jahresbericht 2016

Impressum

Ausgabe April 2017
Auflage: 500 Exemplare

Herausgeber

«Das Beste der Region»
Forelstrasse 1
3072 Ostermundigen
info@regionalprodukte.ch

Koordination/Redaktion

«Das Beste der Region»
Verena Gertsch

Layout/Gestaltung/Satz

WERD & WEBER AG
Kommunikationsagentur
Gwattstrasse 144
CH-3645 Thun/Gwatt

Geschätzte Partnerinnen, geschätzte Partner Liebe Freunde der Regionalprodukte

Der Verein «Das Beste der Region» unterstützt zahlreiche Aktivitäten in den Regionen und verhilft somit zu einer besseren Wertschöpfung besonders für Produzenten und Verarbeiter. Eine grosse Wertschöpfung und ein guter Rückhalt bei der Bevölkerung sind für die ländlichen Regionen sehr wichtig und notwendig für ein aktives Wirken.

Dass wir mit dem Thema Regionalität auf dem richtigen Weg sind, zeigt eine vom BLW anfangs 2017 veranlasste Befragung der Konsumentinnen und Konsumenten. Bei dieser Umfrage kommt klar zum Ausdruck, dass die regionale Herkunft ein zentrales Entscheidungskriterium beim täglichen Einkauf ist. Ebenfalls äussern sich 82% der Befragten, dass sie grosses Vertrauen in die Schweizer Landwirtschaftsprodukte haben. Dieses positive Ergebnis der Umfrage motiviert uns erneut, unsere Partnerinnen und Partner in den unterschiedlichsten Regionen als Dienstleister und Ansprechpartner zu unterstützen und zu begleiten.

Den vielen topmotivierten Personen auf der Geschäftsstelle und in den Regionen danke ich für ihren grossen Einsatz und freue mich, mit dem Gütesiegel regio.garantie unseren Bekanntheitsgrad steigern zu können.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Dissler'.

Josef Dissler
Präsident «Das Beste der Region»

Rückblick 2016

Zehn Jahre «Das Beste der Region»! Ohne Pomp und Gloria feierte der Verein im Frühling den runden Geburtstag. Zu Recht! «Das Beste der Region» arbeitet mit und für die angegliederten Regionalmarken, und die Dienstleistungen kommen – direkt oder indirekt – den Produzentinnen und Produzenten von Regionalprodukten zu Gute. Gefeierte werden sollen also jene Personen, die uns den wahrhaftigen Genuss aus der Region schaffen. Der Verein zollte den zehn Jahren aber mit einer vertieften Diskussion über die strategische Ausrichtung Tribut. Massnahmen wurden überprüft und verfeinert; alte zum letzten Mal durchgeführt und neue in Angriff genommen. So fand die Genuss'16 noch ein letztes Mal in alter Form statt. Ab 2017 soll der regionale Genuss im Rahmen der vor allem in der Westschweiz etablierten Nationalen Genusswoche stattfinden. Manchmal muss Altes verabschiedet werden, um den Boden für Neues freizugeben. Auch der Digitalisierung soll Rechnung getragen werden. Mit zahlreichen Partnern aus Landwirtschaft und Tourismus wurde das Synergiepotenzial für eine gemeinsame Online-Plattform geprüft und erste Schritte eingeleitet. Eine weitere Weiche wurde 2016 gestellt: Als Mitglied des Vereins Schweizer Regionalprodukte wirkte «Das Beste der Region» massgeblich an der Entwicklung des neuen Gütesiegels



regio.garantie mit, das in Zukunft schweizweit echte Regionalprodukte kennzeichnen wird. Die Entscheidung für einen national einheitlichen Auftritt ist alt. Schön, liegt nun das Instrument zur Anwendung bereit!

Nadine Degen
Geschäftsführerin



Das Gebiet von «Das Beste der Region» umfasste Ende 2016 die folgenden Regionalmarken:

Zertifizierung nach den Richtlinien für Regionalmarken

Eines der Hauptziele war auch 2016, die Produktpalette mit dem Gütesiegel «Das Beste der Region» zusammen mit den Regionalmarken vergrössern zu können. Durch verschiedene Umstände (insbesondere aufgrund von Betriebsaufgaben und Betriebszusammenlegungen) reduzierte sich die Anzahl Mitglieder der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP (CasAlp) um 71 Betriebe. Somit ergibt sich insgesamt ein Rückgang von 51 Betrieben.

Erfreulicherweise konnte bei den übrigen Regionalmarken eine Zunahme von total 20 Betrieben und insgesamt 238 neu zertifizierten Produkten verzeichnet werden.

Insgesamt arbeitet «Das Beste der Region» heute mit 772 Lizenznehmern zusammen, welche total 4621 Produkte herstellen.

Anzahl zertifizierte Produkte und Lizenznehmer Ende 2016

Regionen	zertifizierte Produkte 2015	zertifizierte Produkte 2016	Lizenznehmer mit zertifizierten Produkten 2015	Lizenznehmer mit zertifizierten Produkten 2016
«Das Beste der Region Aargau»	126	109	4	5
Jurapark Aargau	251	250	26	26
Ämmitaler Ruschtig	122	134	16	16
«Das Beste der Region Berner Oberland»	159	158	11	11
CasAlp*	2	5	500	429
Naturpark Diemtigtal	20	21	6	8
Naturpark Gantrisch	303	296	22	22
TouLaRe Seeland	53	91	6	6
«Aus der Region. Für die Region», Migros Aare/«Das Beste der Region Aare»	2315	2363	149	163
«Das Beste der Region Bern»	7	7	1	1
SO natürlich	81	122	10	6
Naturpark Thal SO	37	40	5	5
natürli Zürioberland, Regionalprodukte	259	262	33	33
«Das Beste der Region Zentralschweiz»	125	115	2	2
Echt Entlebuch	420	495	23	25
Urschwyz	103	129	9	13
Zentralschweizer Lamm	0	24	0	1
Total	4383	4621	823	772

*Die Mitglieder von CasAlp produzieren je Berner Alp- und Hobelkäse AOP, einzelne davon zusätzlich Alp-Mutschli, Alp-Raclette und Alpbutter = total 5 Produkte

Dienstleistungen

Die Lizenznehmer von «Das Beste der Region» profitieren von einer Reihe attraktiver Dienstleistungen:

- **Qualitätssicherung:** «Das Beste der Region» organisiert die Kontrolle und Zertifizierung von Regionalprodukten und erledigt die Vorprüfung der erforderlichen Dokumente;
- **Messen und Märkte:** «Das Beste der Region» bietet seinen Mitgliedern eine breite Palette an Verkaufsförderungs- und Ausstellungsmaterial;
- **Internet:** «Das Beste der Region» präsentiert die Betriebe und Produkte in der Online-Datenbank auf der Seite www.regionalprodukte.ch;
- **Drucksachen:** «Das Beste der Region» bietet Unterstützung beim Druck von Flyern, Prospekten, Karten etc.;
- **Medienarbeit:** «Das Beste der Region» pflegt vielfältige Medienkontakte und publiziert regelmässig Medienmitteilungen über Auftritte an Messen und Märkten;
- **Netzwerk:** «Das Beste der Region» verfügt über ein grosses Beziehungsnetz zu Produzenten, Verarbeitern, Handelsunternehmen und Gastronomen.

Messen, Märkte, Events

An ausgesuchten Publikumsmessen und Märkten bot «Das Beste der Region» seinen Vertragspartnerinnen und Vertragspartnern attraktive Plattformen zur Präsentation und Vermarktung ihrer Produkte sowie zur Erweiterung ihrer Kundenkontakte. Zahlreiche Vertragspartnerinnen und Vertragspartner der Regionalmarken nutzten die vorteilhaften Bedingungen für einen engagierten und erfolgreichen Auftritt.

AMA

Die Aargauer Messe Aarau mit dem Motto «Sehen – Erleben – Geniessen» fand vom 6. bis am 10. April statt. Mit 40000 Besucherinnen und Besuchern war sie erneut die besucherstärkste Messe im Kanton Aargau. Mehrere Vertragspartner aus der Region nutzten die Plattform «Buureland» innerhalb der AMA. Die Aussteller profitierten vom hohen Publikumsaufmarsch und von kauffreudigen Besucherinnen und Besuchern.

Slow Food Market Bern

Vom 11. bis am 13. März fand erstmals in Bern ein Slow Food Market statt. Der Erfolg dieser «Messe des guten Geschmacks» übertraf alle Erwartungen, besuchten doch über 10000 Besucherinnen und Besucher den Anlass und zeig-



Ein interessiertes Publikum am 1. Slow Food Market in Bern

ten sich durchwegs begeistert von der riesigen Vielfalt an handwerklich hergestellten Produkten. Sehr erfreulich war auch die Tatsache, dass sich eine grosse Anzahl junger Besucherinnen und Besucher für gut, sauber und fair produzierte Lebensmittel interessierten. Am Gemeinschaftsstand von «Das Beste der Region» präsentierten 10 Produzenten ihre Spezialitäten. Auch sie zeigten sich mit ihrem Auftritt sehr zufrieden.



Herrliche Brote direkt aus dem Backofen

LUGA

Die LUGA – die grösste Zentralschweizer Frühlingmesse – fand vom 29. April bis am 8. Mai auf dem Messegelände in Luzern statt. Die neugestaltete Määrthalle mit rund 20 Anbietern von Regionalprodukten wurde vom LUGA-Publikum gut frequentiert und viel gelobt. Besonders die neue LUGA-Schaukäserei mit Alpkäser Hanspeter von Rotz weckte das Interesse zahlreicher Konsumentinnen und Konsumenten. 20 Vertragspartnerinnen und Vertragspartner, vornehmlich aus der Zentralschweiz, bekundeten mit ihrem Auftritt die Liebe zu ihrem Handwerk und den Stolz auf ihre Spezialitäten. Das Interesse an den präsentierten Regionalprodukten war riesig, auch mit der Kauflust des Publikums waren die Ausstellerinnen und Aussteller sehr zufrieden. Die Backstube «Das Beste der Region» ermöglichte den Messebesucherinnen und -besuchern einen Blick «hinter die Kulissen». Die Möglichkeit, den Bäuerinnen von der Zubereitung des Teiges bis zum Backen der Brote über die Schultern zu schauen, wurde rege genutzt.



Impression von den Ecole du Goût

BEA

Vom 29. April bis am 8. Mai präsentierten sich 39 Partner von «Das Beste der Region» im Rahmen der Sonderschau «Genuss & Tradition» der BEA. Auf einer Fläche von rund 2500 m² präsentierten sie in fünf verschiedenen Regionendörfern eine breite Palette an regionalen Produkten, Köstlichkeiten und traditionellem Kunsthandwerk. Die BEA-Besucherinnen und -besucher werteten die Sonderschau bei der Umfrage der BERNEXPO AG als eine der schönsten Ausstellungen der ganzen BEA.

Grosses Echo beim Publikum fand die Ecole du Goût. Hier erhielten die Aussteller von «Das Beste der Region» die Gelegenheit, ihre regionalen Spezialitäten zu präsentieren und den Zuschauern die geschmacklichen Auswirkungen der verschiedenen Herstellungsmethoden und Lagerungen auf das Endprodukt zu erklären. Bereits zur Tradition geworden ist das Schaukochen. Landfrauen vom Verband Bernischer Landfrauenvereine (VBL), Lernende des Brückenjahrs des VBL, Gastronomen sowie Gastgeberinnen von SWISS TAVOLATA begeisterten das Publikum mit ihren kreativen Rezepten mit Regionalprodukten. Die offerierten Häppchen wurden von den interessierten Besucherinnen und Besuchern rege und mit Freude degustiert. Am Gemeinschaftsstand des Berner Bauern Verbandes im Grünen Zentrum wurde «Das Beste der Region» durch die Bäuerinnen des «Bärner Burechorb» vertreten. An ihrem Stand präsentierten und verkauften sie ihre Köstlichkeiten vom Bauernhof sowie die beliebten Geschenkkörbe. Reissenden Absatz fanden auch dieses Jahr wieder ihre vor Ort zubereiteten süssen oder pikanten Waffeln.

Genuss'16

Unter dem Motto «Regional erleben – saisonal geniessen» fand vom 19. August bis am 11. September die Genuss'16 statt. Produzentinnen, Produzenten und Gastronomiebetriebe aus den Regionen Aargau, Bern, Berner Oberland, Zürcher Oberland und Zentralschweiz setzten regionale Köstlichkeiten genussvoll in Szene. Dabei wurde die Wichtigkeit um echte Regionalprodukte unterstrichen und als Erlebnis fassbar gemacht. Unter allen durchgeführten Anlässen wurde auch 2016 wieder der beste und originellste Anlass durch eine Fachjury ausserkoren. Die wohlverdienten Gewinner war das Restaurant Rössli, Illnau mit Vreni & René Kaufmann und Team sowie Kaspar Kuhn. Ihr Anlass, «diejungenonä» – die Jugend miteinbeziehen, wusste die Jury und die zahlreichen Gäste zu begeistern. Am Apéro sowie bei der Zubereitung des Menüs an den verschiedenen Marktständen konnten die Gäste «gluschten», zuschauen und natürlich später am grossen Tisch gemeinsam die frisch zubereiteten regionalen Gerichte geniessen.

Die Genuss fand 2016 zum letzten Mal statt. Grund für die Neuausrichtung ist hauptsächlich die Tatsache, dass trotz stetig grösserem Aufwand für die Koordination die Anzahl der teilnehmenden Betriebe kontinuierlich abnahm.



Die Wettbewerbsgewinner: Die Lernenden vom Rössli Illnau, zusammen mit ihrem Chef, René Kaufmann

Ab 2017 wird die Zusammenarbeit mit La Semaine du Goût weiter ausgebaut. Zudem wird unter dem Motto «regional erleben – saisonal geniessen» eine neue Online-Plattform rund um das Thema Regionalprodukte lanciert.

Solothurner Chästag

Am ersten Donnerstag im September findet jeweils in der Solothurner Vorstadt das Genussfest Solothurner Chästag statt, so auch 2016, bereits zum siebten Mal. An über 70 Ständen wurden regionale Spezialitäten angeboten, darunter u.a. von 28 Produzenten von Käse- und Milchprodukten aus der ganzen Schweiz. 15 dieser Käse- und Milchproduzenten sind Partner von «Das Beste der Region». Rund 19 000 Besucherinnen und Besucher genossen das einzigartige Ambiente.

Käsemarkt Huttwil

Auch am 12. Schweizerischen Käsemarkt Huttwil beteiligten sich zahlreiche Vertragspartner von «Das Beste der Region», elf davon im Regionendorf. Bedingt durch verschiedene Veränderungen stehen die Verantwortlichen des Käsemarktes vor grossen Herausforderungen in Bezug auf die zukünftige Finanzierung des Anlasses. Der Auftritt von «Das Beste der Region» darf insgesamt als positiv bewertet werden.

cheese-festival

Im Rahmen des bereits zur Tradition gewordenen cheese-festivals fanden auch im vergangenen Jahr zahlreiche Veranstaltungen rund um Käse statt. Ob Alpabfahrt, Käsemarkt oder



Grossandrang am Käsefest Thun

Vollmondfondue – überall stand der Käse im Mittelpunkt und lockte Tausende Käseliebhaberinnen und -liebhaber an. Allein an den Käsefesten in Thun, Luzern und Rapperswil präsentierten sich insgesamt rund 90 Produzentinnen und Produzenten mit ihren Spezialitäten. Diese drei Käsemärkte wurden von über 30 000 Personen besucht. Erstmals fand auch in Basel ein Käsefest statt. Mit geschätzten 2500 Besucherinnen und Besuchern durfte der Anlass in der Markthalle Basel als Erfolg gewertet werden.

An allen Veranstaltungen begeisterte ein attraktives Rahmenprogramm die vielen Besucherinnen und Besucher. Seien es volkstümliche Musik-Formationen aller Art, Festwirtschäften, Kuh-Melkwettbewerb oder Streichelzoos – Gross und Klein kamen auf ihre Rechnung und genossen die unvergleichliche Atmosphäre der Käsemärkte. Es zeigte sich einmal mehr, dass die Mehrheit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit ihren Auftritten an den Käsefesten sehr zufrieden sind. «Das Beste der Region» beteiligt sich in finanzieller und organisatorischer Hinsicht an den Anlässen des Trägervereins cheese-festival.

Slow Food Market Zürich

Der bereits traditionelle Slow Food Market Zürich fand vom 13. bis am 15. November in der Messe Zürich statt. Als Vertreter von «Das Beste der Region» nahmen die Chäsi Girenbad mit ihren vielfältigen Käsespezialitäten und die Nudelwerkstatt La Martina mit ihren herrlichen Teigwaren teil.



Konzentriertes Arbeiten der kleinen Köchinnen und Köche

Suisse Toy

Zusammen mit der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern (OGG) lud «Das Beste der Region» Kinder zum Rüsten, Kochen und Probieren ein. Unter dem Motto «Wärche mit de Händ» durften die kleinen Köchinnen und Köche unter Anleitung der Hauswirtschaftslehrerinnen Ursula Brännimann und Liz Joss mit regional produzierten Früchten und mit regionalem Mehl backen. Dabei kam auch das Thema «Food Waste» zum Tragen. Die Kinder lernten unter anderem, wie man mit Essensresten gluschtige und schmackhafte Köstlichkeiten zubereiten kann.

Verein Schweizer Regionalprodukte

Bereits 2010 wurde innerhalb der damaligen IG Regionalprodukte die Entscheidung zu einem nationalen, einheitlichen Logo getroffen. 2016 entwickelte der Verein nun zusammen mit den ihm angegliederten Organisationen das Gütesiegel regio.garantie. Dieses soll schweizweit alle zertifizierten Regionalprodukte kennzeichnen und der einheitlichen Kommunikation dienen. Parallel dazu wurde die Erarbeitung der nationalen Richtlinien vorangetrieben. Ebenfalls neu entwickelt wurde eine Richtlinie für Getränke, nicht zuletzt, um für den Trend von regionalen Bieren eine Zertifizierungsgrundlage zu schaffen.

regio•garantie

Finanzen

Erfolgsrechnung

Erträge	Rechnung 2016 in CHF	Budget 2016 in CHF
Mitgliederbeiträge	9 200.00	10 000
Lizenzbeiträge DBR	46 277.20	38 000
Marketingbeiträge Trägerorganisationen	132 296.30	144 796
Marketingbeiträge Regionen und Partner	499 181.70	624 299
Marketingbeiträge Genuss	19 525.20	129 906
Marketingbeiträge cheese-festival	97 139.50	89 280
Marketingbeiträge Käsemarkt	66 696.20	50 673
Marketingbeiträge Solothurner Chästag	34 780.20	20 856
Übrige Beiträge	96 527.91	-
Produkteverkauf	319.90	-
Zinsertrag	114.35	-
Beiträge Kantone	43 550.00	20 000
Ertrag DBR	1 045 608.46	1 127 810
Absatzförderung Bund	970 000.00	970 000
Total Ertrag	2 015 608.46	2 097 810

Erfolgsrechnung

Aufwand	Rechnung 2016 in CHF	Budget 2016 in CHF
Anrechenbarer Aufwand		
Management	457 424.12	377 598
Netzwerkbildung und -pflege	68 825.30	72 130
Kommunikation	221 556.95	366 845
Messen und Events	1 180 748.77	1 192 070
Vermarktung	603.55	20 965
Regionale Teilprojekte	23 667.40	50 400
Total anrechenbarer Aufwand	1 952 826.09	2 080 008
Nicht anrechenbarer Aufwand		
Vorstand und Geschäftsstelle	42 632.50	19 700
Strategie, QS, VSR	23 890.70	14 000
Produkteinkauf	2 801.20	
Steuern und Ausserordentlicher Aufwand	3 685.75	
Total nicht anrechenbarer Aufwand	73 010.15	33 700
Total Aufwand	2 025 836.24	2 113 708
Gewinn	- 10 227.78	- 15 898

Bilanz

Bezeichnung	CHF per 1. 1. 2016	CHF per 31. 12. 2016
Aktiven		
Kasse & Bankkonten	260903.63	374350.64
Vorsteuer MwSt.	-0.40	-0.40
Guthaben Vst.	0.45	0.45
Debitoren	249685.80	290424.95
Aktive Rechnungsabgrenzung	298980.69	244134.15
Total Aktiven	809570.17	908909.79
Passiven		
Fremdkapital		
Verbindlichkeiten aus Leistungen/Lieferungen	205421.75	290020.00
Mehrwertsteuer	34949.85	34006.85
Passive Rechnungsabgrenzung	70079.55	95991.65
Eigenkapital		
Eigenkapital	499119.02	499119.02
Gewinn		-10227.73
Total Passiven	809570.17	908909.79



v.l.n.r.: Franziska König, Verena Gertsch, Nadine Degen, Monika Oeggerli

Die Geschäftsstelle

- **Franziska König:** Finanzen und Administration, Stv. Leitung der Geschäftsstelle
- **Verena Gertsch:** Administration und Projektkoordination
- **Nadine Degen:** Geschäftsführung
- **Monika Oeggerli:** Marketing, Kommunikation, Qualitätssicherung



v.l.n.r.: Hans Neuenschwander, Peter Brügger, Josef Dissler, Andreas Wyss, Myrtha Dössegger

Der Vorstand

- **Hans Neuenschwander**
- **Peter Brügger**
- **Josef Dissler** (Präsident)
- **Andreas Wyss** (Vizepräsident)
- **Myrtha Dössegger**



regionalprodukte.ch

«Das Beste der Region»

Forelstrasse 1

3072 Ostermundigen

Telefon 031 938 22 11

info@regionalprodukte.ch