



## Den Genuss-Auftakt etablieren

**Altstätten** Zum zweiten Mal ist der Trägerverein Culinarium mit einem Genuss-Auftakt an der Rhema vertreten. Mit 25 Gastronomen und Produzenten machen mehr als dreimal so viele Teilnehmer mit wie 2017. Das Publikum schätzt den Anlass geringer als erhofft.



Zum Apéro ein Erdbeer-Cocktail. Der Verein Culinarium zelebriert den Genuss-Auftakt zu den Rheintaler Wochen.

Bilder: Monika von der Linden

# Der Rheintaler

Der Rheintaler  
9442 Berneck  
071/ 747 22 44  
www.rheintalverlag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 8'422  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 21  
Fläche: 70'535 mm²

ostschweiz.ch



UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537  
Themen-Nr.: 540.005

Referenz: 69531645  
Ausschnitt Seite: 2/2

## Monika von der Linden

Alles dreht sich um Genuss am Samstagmittag in der Eventhalle der Rhema. Der Trägerverein Culinarium hat zum zweiten Genuss-Auftakt eingeladen. Er möchte die Bevölkerung einstimmen auf die Kulinarischen Rheintaler Wochen (19. Mai bis 10. Juni). Und das machen die 25 Produzenten und Gastronomen mit dem, was sie am besten können: Sie bereiten feine Speisen zu, kredenzen Weine, schenken Biere aus und erzählen von der Entstehung ihrer Produkte. «Ich staune über die kulinarische Vielfalt im Rheintal und was jeder visuell hergebracht hat», sagt Organisator Daniel Fürst. Gleichwohl ist er etwas enttäuscht. Er hatte sich 200 Besucher erhofft, gekommen ist die Hälfte. Fürst wünscht sich, dass sich der Anlass etabliert wie der Gwerbler-tag. «Dort treffen sich die Ge-

werbler, hier sollten sich die Geniesser treffen.»

Über den geringen Zuspruch von aussen diskutieren auch die Besucher. Obwohl er das Angebot als vielseitig und niveauvoll beschreibt, kritisiert Ralf P. Custer aus Buchs den Preis. Erst zahle man den Rhema-Eintritt und dann noch einmal 25 Franken separat. In der Ausstellung kann man an vielen Ständen gratis degustieren. «Das schreckt ab.» Den Eintritt erachtet René Federer aus Berneck als angemessen. Damit das Publikum nicht abgehalten wird, schlägt er vor, Gutscheine auszustellen.

«Eine gute Idee», sagt dazu Daniel Fürst. Er wolle sie für ein nächstes Mal prüfen. In den Hallen könne man zwar gratis degustieren, an den Verpflegungsständen und im Restaurant zahle man aber regulär. «Wir schenken auch Spirituosen aus. Das wollen und dürfen wir nicht gratis.»