

## Der grüne Gügdel kauft ein

### Einkaufsziele im Bereich Verpflegung

Grundsätzlich gilt beim Einkauf folgendes in dieser Reihenfolge zu beachten:

- Saisonal aus der Region
- Biologisch (Demeter/Bioknospe/Naturaplan/Naturabeef, Liste nicht vollständig)
- Fair gehandelt (bei Produkten ausserhalb Europas: Bio- oder Fairtrade-Label)

Im Idealfall ist ein Produkt saisonal, aus der Region und biologisch produziert worden. Solche Produkte zu finden wird jedoch nicht immer möglich sein. Daher gilt:

- Lieber saisonales Gemüse, das nicht biologisch angebaut wurde, statt z.B. Biotomaten aus dem regionalen beheizten Gewächshaus, wenn nicht Tomatensaison ist.

Es ist uns bewusst, dass die so gewählten Produkte teurer sind. Diese Mehrkosten übernimmt die Kirchgemeinde zu Gunsten der Umwelt.

Vielen Dank für eure Unterstützung in diesem Anliegen!

---

### Saisonal

Es gibt viele Saison-Tabellen für Lebensmittel. Eine Möglichkeit ist die Tabelle von BioSuisse. Mit dem unten gedruckten QR-Code kann sie aufgerufen werden.



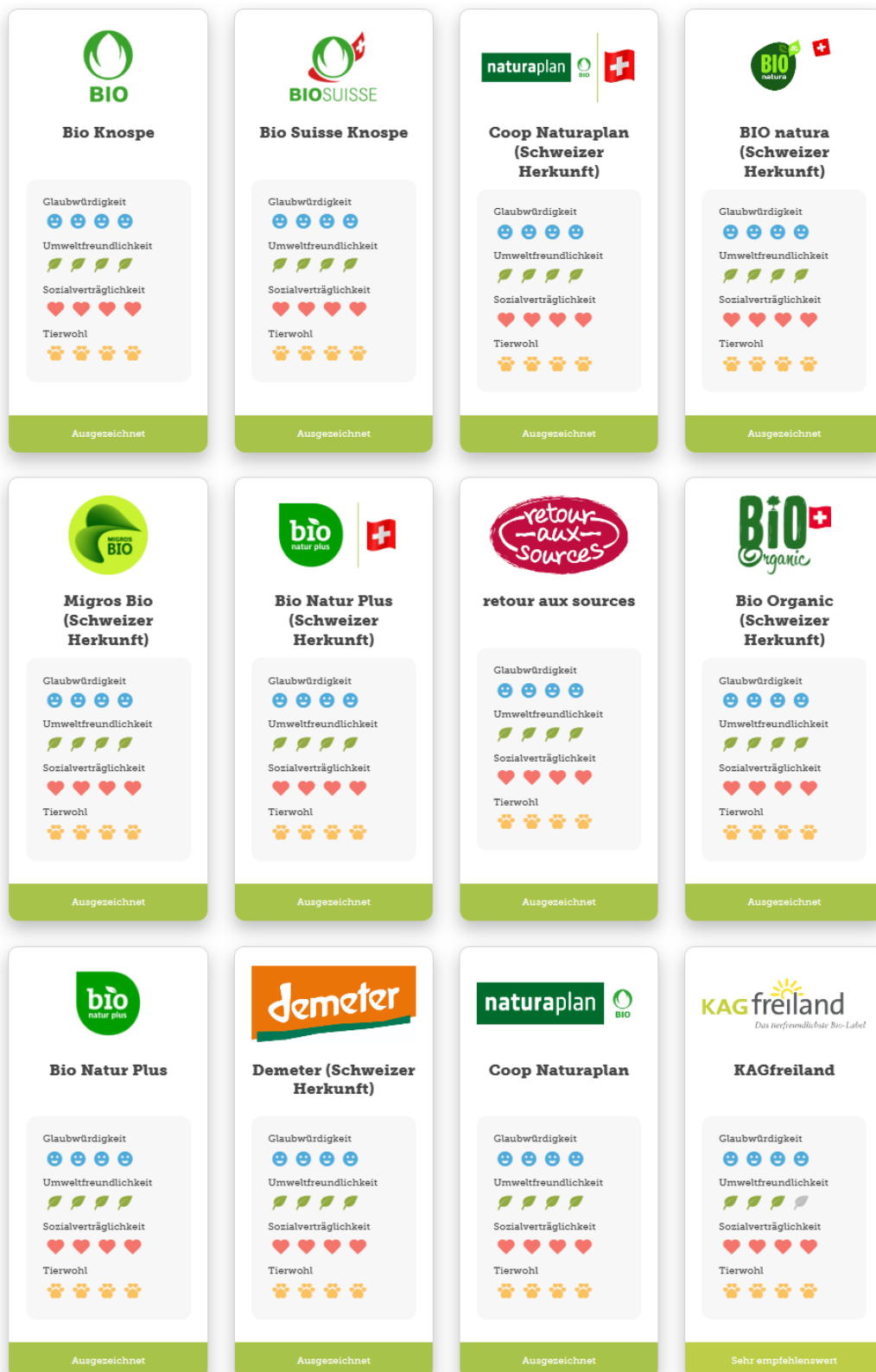
Saisonkalender auf [www.bio-suisse.ch/saisonkalender](http://www.bio-suisse.ch/saisonkalender)



## Biologisch, Regional und Fairtrade

[www.labelinfo.ch](http://www.labelinfo.ch)

Es gibt viele Label, die einen solchen Einkauf garantieren. Und viele sind uns auch vertraut. Im Internet können auf folgender Seite genauere Informationen abgeholt werden. Hier einige Beispiele: [www.labelinfo.ch](http://www.labelinfo.ch)





## Getränke, auch da möglichst regional und biologisch

- Kein stilles Wasser aus der Flasche, sondern Leitungswasser
- Sprudelwasser aus der Region (Goba)
- Süssgetränke regional (Shorley, Flauder), Tipp: Süssmost mit Sprudelwasser direkt mischen = Apfelshorley
- Orangensaft, fair und aus Konzentrat
- Bier: aus der Region
- Saft (mit und ohne Alkohol): aus der Region
- Tee: Aus Bio und Fairtrade-Produktion
- Kaffee: Biologisch und fair gehandelt, z.B. <https://directcoffee.net/>

## Wein, Schaumwein

Es muss ja nicht immer Prosecco sein ... in Ehren, da gibt es schöne Produktionen. Aber das bekommt man auch in jedem (italienischen) Restaurant hier oder in den Ferien. Das gilt auch für die anderen Weine ... Wir wollen das Spezielle und Überraschende für unsere Gäste bei uns ... Also: Schweizer- und Ostschweizer-BIO-Weine! Die Reaktionen sind überraschend positiv. So verändern wir die immer noch vielen Vorurteile gegenüber CH-Weinen. Der Jahrgang 2022 war übrigens ein Spitzenjahr! Und der Hinweis an die Leute vor dem Ausschanken «Das ist lokal/bio und die Wertschöpfung bleibt hier» überzeugt immer weitere Kreise.

Beispiele und Empfehlungen aus der Praxis unserer Pfarreien:

## Schaumweine

- «Tröpfel» (alkoholfrei) auf der Basis von Trauben und Hochstammäpfeln, aus dem Thurgau. Auch die Flasche sieht edel aus: [www.troepfel.ch](http://www.troepfel.ch) – Wird z.B. in St. Otmar angeboten – kommt sehr gut an bei den Leuten. Sie sind überrascht, weil sie ihn nicht kennen. Bezug über «Käse Kündig» in der Webergasse St.Gallen.
- «Bio Rimus» (alkoholfrei), bedeutend günstiger als «Tröpfel».
- «Cidre Cuvée Jean Georges» von Möhl aus dem Thurgau. Klassische Champagner-Methode. Wenig Alkohol 7%. Gleiche positive Reaktionen der Leute wie beim Tröpfel. <https://www.moehl.ch/de/produkte/apfelweine-cider/uebersicht>

## Weisswein / Rotwein

- In St. Georgen wird eine schöner Riesling-Silvaner (Weisswein) und ein feiner Pinot-Noir (Rotwein) offeriert – den Leuten gefällt's. [www.goldbeere.ch](http://www.goldbeere.ch) (Bezug über Claudio Kasper möglich auf Anfrage [claudio.kasper@kathsg.ch](mailto:claudio.kasper@kathsg.ch))
- Im Riethüsli wird ein Riesling-Silvaner (weiss) und einen Gamay (rot) aus dem Kanton Genf in Demeter-/Bio-Qualität aus dem Weingut «Domaine de la Devinière» ([www.la-deviniere.ch](http://www.la-deviniere.ch)) angeboten. Bezug über Delinat [www.delinat.com](http://www.delinat.com), Davidstrasse 44, St.Gallen – auch hier positive Urteile der Leute. Ein weiteres BIO-



Weingeschäft in SG befindet sich an der Langgasse 16: <https://www.amiata.ch>. Auch zu empfehlen sind Regioherz, Bahnhofstrasse 2 (viel bio und regional) und der Stadtladen, Katharinengasse 12 (bio, ggf. regional)

- Oder lieber etwas aus der klösterlichen Tradition? Zum Beispiel von der Kellerei des Klosters Einsiedeln einen roten Zweigelt: [www.klosterkellerei.ch](http://www.klosterkellerei.ch), da gibt es auch verschiedene Weissweine und Schaumweine zum Entdecken.
- Wir können auch in unserem Bistum bleiben mit dem Gallus-Wy (rot) und Otmars-Wein (weiss) vom katholischen Konfessionsteil [https://sg.kath.ch/wp-content/uploads/2022/05/Flyer\\_Gallus-Otmarswein-003.pdf](https://sg.kath.ch/wp-content/uploads/2022/05/Flyer_Gallus-Otmarswein-003.pdf). Der Reinerlös pro Flasche fliesst in den Renovationsfonds für die Kathedrale St.Gallen.

17.01.2024