

Die Thurgauer
Ernährungswirtschaft.
**Starke Marken
für die Schweiz.**



Thurgauer Ernährungswirtschaft

Editorial

Vom Hofladen bis zur Lebensmittelindustrie

Der Thurgau als leistungsfähiger Kanton in Sachen Ernährungswirtschaft – das ist das Thema der dies-jährigen Kampagne des Standortmarketings Thurgau.

Wir wollen mit diesem Markenplakat anhand von Beispielen aufzeigen, welche Marken im Thurgau produziert werden. Eines konnten wir schnell feststellen: Es wird unmöglich sein, die komplette Ernährungs-wirtschaft unseres Kantons auf nur einem Plakat abzubilden. Zu gross ist die Vielfalt in unserem Kanton. Von der traditionellen Agrarproduktion bis hin zu Genussprodukten finden wir im Thurgau alles, was wir uns auf der Zunge zergehen lassen können.

Trotzdem haben wir in Zusammenarbeit mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und der Agro Marketing Thurgau AG einige von vielen bekannten Marken auf dem vorliegenden Plakat aufgeführt. Dieses ist also bei Weitem nicht abschliessend und allumfassend. Wir haben dennoch die Möglichkeit genutzt, das Plakat im Rahmen der Kampagne 2013 zu entwickeln, und zwar als Version 1.0 – Fortsetzung folgt.

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft hat aus der Vielzahl Thurgauer Lebensmittelverarbeiter knapp 50 Marken nach verschiedenen Kriterien ausgewählt. Wir freuen uns über diese grosse Vielfalt, die wir an dieser Stelle zeigen dürfen, und sind stolz, dass es sich dabei nur um eine kleine Auswahl handelt. Wer den Thurgau besucht, wird feststellen, dass wir unseren Wurzeln, der landwirtschaftlichen Produktion, treu geblieben sind. Dass wir aber auch in anderen Bereichen der Ernährungswirtschaft zugelegt haben, gehört zu den Stärken unseres Kantons – als innovativer Standort und guter Nährboden für erfolgreiche Unternehmen.



Dr. Kaspar Schläpfer

Schläpfer

Regierungsrat
Chef Departement für Inneres und Volkswirtschaft

Alibona AG Steinebrunn

Das Käseereifungscenar affiniert und vertreibt neben Emmentaler AOC auch weitere Ostschwei-zer Käsespezialitäten. Eigenprodukte wie Cremoso oder Rustico sind dabei die Renner. www.alibona.ch

Bioforce AG Roggwil

Naturheilmittel aus frischen, kontrolliert biologi-sch angebauten Pflanzen, gesunde Ernäh-rungsprodukte, zuverlässige Informationen des Gesundheitspezialisten A. Vogel. www.avogel.ch

Biotta AG Tägerwilen

Von Tägerwilen bis nach Shanghai: Schweizweit und in über 30 weiteren Ländern geniesst man die naturbelassenen Frucht- und Gemüsesäfte aus der Biotta-Manufaktur am Bodensee. www.biotta.ch

Bischofszell Nahrungsmittel AG Bischofszell

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG ist ein füh-render Hersteller von Getränken, Fertiggerichten sowie Gemüse- und Früchteprodukten in der Schweiz. Die Bina beschäftigt am Standort Bischofszell rund 850 Personen. www.bina.ch

Buurehof-Glace

Alle Buurehof-Glace-Produzenten verwenden hofeigene Milch und hofeigenen Rahm für die Herstellung ihrer feinen Glaces – ganz ohne künstliche Aromen und Farbstoffe, dafür mit bis zu 50% Fruchtanteil. www.buurehofglace.ch
www.langacker.ch
www.suneberger-buurehofglace.ch

Brauhaus Sternen AG Frauenfeld

Die Brauhaus Sternen AG produziert bereits über 100 Jahre am gleichen Standort, am Tore zur Frauenfelder Vorstadt, seine naturtrüben und fein gehopften Bierspezialitäten. www.brauhaus.ch

BSCHÜSSIG – Pasta Premium AG

Frauenfeld
Die Pasta Premium AG vereint seit 2004 die Schweizer Traditionsmarken BSCHÜSSIG, Ernst, La Chinoise, Ami und Trattoria. Alle Eier-teigwaren der Pasta Premium AG werden mit 100% Schweizer Freilandeiern produziert. www.pasta-premium.com

Ceposa AG Kreuzlingen

Der Spezialist rund um Oliven & Antipasti in Premiumqualität. Tag für Tag frisch von Hand in Kreuzlingen veredelt. Täglicher Lieferservice – schweizweit. www.ceposa.com



Chocolat Bernrain AG Kreuzlingen

Chocolat Stella Bernrain realisiert aus kreativen Ideen hochwertige Schokoladenspezialitäten, die in der Schweiz und in 50 Ländern weltweit verkauft werden. www.swisschocolate.ch

Chocolaterie Wellauer & Co. Amriswil

Die Chocolaterie Wellauer & Co. produziert Schokoladenspezialitäten aus reinsortigen Criollokakaobohnen: Tafelschokoladen, Bruch-schokolade, Thurgados Öpfeli, Amarula Truffes, Apfelschaumperlen. www.wellauer-sweet.ch

Tradition zum Geniessen

Der Thurgau ist auch ein bedeutender Agrarkanton. Hochwertige Lebensmittel aus Anbau und Aufzucht gehören zur Tradition der Thurgauer Ernährungswirtschaft. Ein grosser Teil des in der Schweiz verzehrten Gemüses oder Obstes stammt aus unserem Kanton.

Gemüseanbau

Mit seinem topografischen Profil und seinem Klima bietet der Kanton Thurgau ideale Voraussetzungen, um Gemüse anzubauen. Viele Bauern und Unternehmen nutzen dies: Sie pflanzen und ernten eine grosse Vielfalt an Gemüse. Auch der Vertrieb direkt an die Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz wird im Thurgau organisiert. Dies immer unter Berücksichtigung der absoluten Frische.

Obstbau

Der Ausdruck «Mostindien» kommt nicht von ungefähr. Es ist allgemein bekannt, dass der Thurgau Hauptanbaugebiet von Äpfeln ist. Er hat aber in Sachen Obst noch weit mehr zu bieten: Birnen, Beeren, Kirschen, Zwetschgen und viele weitere Früchte werden im Thurgau kultiviert. Das perfekte Zusammen-spiel zwischen Anbauenden und den Vertriebsgesellschaften ist der Garant für frische Produkte.

Weinbau

Die sanften Thurgauer Hügellandschaften bieten beste Voraussetzungen für den erfolgreichen Anbau von Weintrauben. Fünf Anbauregionen verteilen sich über den ganzen Kanton. Dank seiner hohen Qualität und der Kreativität der hiesigen Winzer erlangt Thurgauer Wein mehr und mehr auch national bei Weinkennern grosse Anerkennung. Viele Selbstvermarktende laden zu Weinwanderungen, Degusta-tionen und Events rund um den Wein ein. Der Thurgau zum Geniessen!

Fischerei

Mit 72 Kilometer Uferlänge des Bodensees ist der Kanton Thurgau traditionell auch ein Fischerei-kanton. Der Bodensee ist Heimat von 35 Fischarten. Eine davon ist der Bodenseefelchen, der durch sein grosses Vorkommen sogar den Namen des Bodensees trägt. Zahlreiche Fischereibetriebe sorgen für fangfrische Fische, die über verschiedene Kanäle zu den Konsumenten gelangen. Bekannt ist der Thurgau auch für seine hervorragende Fischküche am Bodenseeufer.

Alles für einen feinen Tag

Produkte für den täglichen Bedarf wie Brot, Fleisch und Käse sind sowohl im Detailhandel als auch direkt vom Bauernhof erhältlich. Erfolgsfaktoren und von den Kunden hoch geschätzt sind der direkte, persönliche Kontakt und das Vertrauen in die Herkunft. Täglich frisch auf den Tisch – das haben sich die Direktvermarkter und der Lebensmitteldetailhandel auf die Fahne geschrieben. Innovationen und Tradition treffen sich bei vielen Bäckereien, Metzgereien und Käseereien in den Produktauslagen. So macht es einfach Spass, einzukaufen!

DOWA Lebensmittel AG Güttingen

Seit 79 Jahren produziert die DOWA Lebens-mittel AG eine besondere Fleisch-, Gemüse- und Hühnerbouillon nach altbewährter Rezeptur. Damit werden Delikatessläden, Gastronomie, Vertreter und Privatkunden via Postversand beliefert. www.dowa-soup.ch

Ekkharthof Lengwil

Die handwerkliche Lebensmittelproduktion ist ein wichtiger Arbeitszweig am Ekkharthof. Alle Produkte entstehen in einem sozialen Zusammenhang, zusammen mit Menschen mit Unterstützungsbedarf. Die Bioprodukte findet man im Biofachhandel. www.ekkharthof.ch

frifag märwil ag Märwil

Geflügelfleisch aus der Ostschweiz für die Schweiz. Die frifag märwil ag sorgt für feinstes Poulet- und Trutenfleisch. Von der Aufzucht auf Schweizer Bauernhöfen bis auf den Teller sind Frische und hohe frifag-Qualität garantiert. www.frifag.ch

Gottliebier Spezialitäten AG Gottlieben

Die Gottliebier Spezialitäten AG ist ein inhaber-geführter Manufakturbetrieb, der seit 1928 mit Leidenschaft und unter Wahrung Schweizer Confitseriekunst unverwechselbare Gottliebier Hüppen von höchster Qualität produziert. www.gottliebier.ch



Gsell Spezialitäten GmbH Winden

Gsells produzieren drei regionale, gesunde und schmackhafte Köstlichkeiten. Die edlen geräucher-ten Produkte finden Sie in vielen Hofläden der Schweiz. Gesund, schmackhaft und erst noch regional produziert. www.gsell-spezialitaeten.ch

Gurinder GmbH Rothenhausen

Hausgemachte, vielfältige Spezialitäten: Chutneys, Pasten, Saucen, Marinaden und Dipsaucen. Aus frischen Zutaten und ohne jegliche Zusatz-stoffe werden sie mit viel Fachkenntnis und Liebe hergestellt. Qualität pur. Genuss pur. www.gurinder.ch

Haus-Sauce AG Tägerwilen

Im Familienbetrieb in Tägerwilen werden ver-schiedene raffinierte Fleisch- und Dipsaucen sowie Salatsaucen produziert. Die hausgemachten Produkte sind im Detailhandel erhältlich. www.haus-sauce.ch

Hefe Schweiz AG Stettfurt

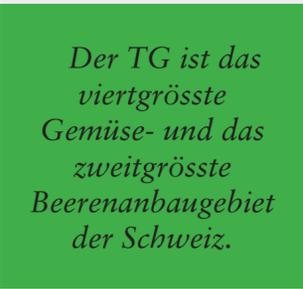
Ohne Hefe kein Brot! Rund zwei Drittel der in der Schweiz verarbeiteten Backhefe stammen aus der Hefe Schweiz AG, Stettfurt. Im Detailhandel findet man die beliebten Hefewürfel bei Migros (auch Bio), Spar, Volg, Denner, u. a. m. www.hefe.ch

HOCHDORF Holding AG Sulgen

Die HOCHDORF-Gruppe gehört zu den führen- den Nahrungsmittelunternehmen der Schweiz. Ihre Produkte aus Milch und Weizenkeimen werden in rund 80 Länder exportiert. Zu den Kunden zählen die Lebensmittelindustrie sowie der Gross- und Detailhandel. www.hochdorf.com

huus-braui ag Roggwil

Die huus-braui in Roggwil ist eine der kleinsten und gleichzeitig innovativsten Brauereien der Ost-schweiz. Wahre Bierspezialitäten in einmaligem Ambiente – mehr als ein Geheimtipp! www.huus-braui.ch



Kartause Ittingen Warth

Kartause Ittingen – Selbstversorgung auf höchst-tem Niveau: vielfältiges Sortiment aus Käseerei, Metzgerei, Gärtnerei, Obstgarten und Weinbau, auf dem Hof geerntet und sorgfältig selbst verarbeitet. www.kartause.ch

Käseerei Müller-Thurgau Hagenwil-Amriswil

Privatkäseerei der Familie Müller im thurgauischen Hagenwil. Müller-Thurgau Käse ist wie der Wein – eine nach Erzeuger und Region benannte Käsespezialität. Einzigartiger Geschmack und immer grössere Beliebtheit im In- und Ausland. www.mueller-thurgau.ch

Lacobi – Laumann & Co. AG Bischofszell

Die Laumann & Co. AG ist die Schweizer Nr. 1 für erstklassige Fruchtsirupe, Brotaufstriche, Bäckerei- und Konditoreihalbfabrikate, Spezial-i-täten sowie BIO-Knospenzertifizierte Produkte. www.laumann.ch



Meyerhans Mühlen AG Weinfelden

Die Meyerhans Mühlen AG zählt zu den führen- den Unternehmen der Müllereibranche. Seit 1784 setzt das Familienunternehmen auf Schweizer Qualität und investiert in modernste Anlagen. www.meyerhans-muehlen.ch

Molkerei Biedermann AG Bischofszell

Die Molkerei Biedermann ist die grösste Bio-Molkerei der Schweiz. Die Bio-Markenprodukte sind im Bio-Fachhandel sowie im Spar und Volg erhältlich und werden bis nach Dubai exportiert. www.molkerei-biedermann.ch

Mosterei Möhl AG Arbon

Die Mosterei Möhl AG in Arbon am Bodensee ist spezialisiert auf die Herstellung von Apfelsäften und Apfelweinen. Sie vertreibt ihre Ostschweizer Produkte über den Detail- und Getränkehandel sowie über die Gastronomie. www.moehl.ch

Natura Guggeli AG Märwil

In der ganzen Schweiz sind sie bekannt: die Grillwagen von NATURA GÜGGELI mit dem unverkennbaren Markenzeichen – dem überdimensionierten Poulet auf dem Dach. Das beste Schweizer Grill-Poulet. www.natura-gueggeli.ch

Naturoel GmbH Lanzenneunforn

Naturoel GmbH, der Spezialist für die Kaltpres-sung von Delikatess-Speiseölen, selbstgemachte Spezialitäten, Hofführungen und Geschen-variationen. Culinarium-zertifiziert. www.naturoel.ch

Öpfelfarm Steinebrunn

Die Öpfelfarm produziert Trockenfrüchte durch ein schonendes Herstellungsverfahren. Die Öpfel-farm-«Öpfelringli» sind schweizweit in vielen Detail-handelsketten und Delikatesshäusern erhältlich. www.oepfelfarm.ch

RAMSEIER Aachtal AG Oberaach

Die RAMSEIER Aachtal AG betreibt in Oberaach die grösste Mosterei der Schweiz. Erfahrene Kellermeister veredeln das regionale Mostobst zu hochwertigen RAMSEIER Produkten. www.ramseier-suisse.ch

RutishauserBarossa Scherzingen

RutishauserBarossa gehört mit 200 Eigenweinen zu den grössten Weinproduzenten der Ostschweiz. Insgesamt werden rund 1400 Weine aus 13 Län- dern in der ganzen Schweiz vertrieben. www.rutishauser.com

Scharfer Maxx – Käseerei Studer AG

Hatswil b. Amriswil
Für ihre feinen Schweizer Käsespezialitäten kom-biniert die Käseerei Studer AG frische Qualitäts-milch und traditionelles Käsehandwerk mit modernster Technologie. Wahrer Käsegenuss! www.kaeserei-studer.ch

Schloss Herdern Herdern

Die Rohstoffe der Genussprodukte von Schloss Herdern stammen aus dem eigenen Gutsbetrieb und werden von Hand unter Einbindung von Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung hergestellt. www.schlossherdern.ch

Schrofen Hofladen – Somm AG Kreuzlingen

Knochengereiftes Fleisch von den Schrofen-Weiderindern, sowie weitere köstliche Produkte von Bauern aus der nahen Umgebung lassen Gäste und Kunden längst vergessen gelaubte Aromen, wiederentdecken. www.schrofen.ch

Schweizerische Schälmmühle, E. Zwicky AG

Mülheim-Wigoltingen
Zwicky – seit über 120 Jahren eine der bedeu-tendsten Spezialmühlen der Schweiz und führender Partner für Getreideprodukte sowie für massgeschneiderte Entwicklungen. www.zwicky.ch

SICILIA – Sidag AG Sulgen

SICILIA ist die traditionsreiche Marke für Citrus-säfte in höchster Qualität, abgefüllt in der mar-kanten und gebrauchsfreundlichen Flaschenform. www.sicilialemon.com

Sprenger Fine Foods AG Wilen-Gottshaus

Hersteller von hochwertigen Lebensmittel-spezialitäten: Hüttenkäse (BIO & normal), Salat-dressings und Spezialsaucen im Portionenbecher, Hummus, Bäckerei- & Patisserie-Crèmen für Grossverbraucher. www.sprenger-fine-foods.com

Stedy Gwürz AG Weinfelden

Stedy Gwürz AG, die Gewürzmanufaktur in Weinfelden, mit Showproduktion und Fabrikläden, produziert jede Woche frisches Hårdöpfel-Gwürz für den ausgesuchten Schweizer Detailhandel. www.stedy.ch

Strähli Käse AG Siegershausen

Der Begriff «Strähli Käse» steht für über 20 Sorten Käse von bester Qualität, hergestellt in einem modernen Produktionsbetrieb mit eigenem Ver-kauf in der ganzen Schweiz und über die Grenzen. (70 Mitarbeitende) www.straehli.ch

Tomela AG Langrickenbach

Tomela Glace bürgt für folgende Werte: vom Bauernhof, tagesfrische Milch, reine Früchte, hohe Qualität. Beliefert werden Restaurants, Läden bis hin zu Dessertcatering mit Piaggio – Ihre Wahl. Regional! www.tomela.ch



Tröpfel GmbH Mammern

«Trube und Öfel» = Tröpfel. Ein alkoholfreier, prickelnder Schaumwein aus Mammern (TG), der in über 250 Verkaufsstellen in der Schweiz angeboten wird. www.troepfel.ch

Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet

Hinterthurgau
natürl® – das ist die Regionalmarke aus der interkantonalen Region Zürcher Berggebiet. Hochwertige Produkte von lokalen Produzenten, auch aus dem Hinterthurgau, werden über Detaillisten und Coop im Grossraum Zürich verkauft. www.naturli.ch

Wick AG Frauenfeld

Die Wick AG ist ein moderner und innovativer Fleischverarbeitungsbetrieb, der auch die eigene Lebensmittel-Hausmarke HEIMATLIEBI – mit traditionellen Genussartikeln – herstellt. www.wickfleisch.ch

Zuckerfabriken Aarberg und Frauenfeld AG

Frauenfeld
Als einzige Verarbeiter von Zuckerrüben in der Schweiz sind die Zuckerfabriken Frauenfeld + Aarberg wichtige Partner der Schweizer Ackerbauern, der verarbeitenden Industrie und des Detailhandels. www.zucker.ch

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E) ist ein von den drei Thurgauer Wirtschafts-verbänden initiiertes Netzwerk und stellt eine Schnittstelle zwischen den verschiedenen Akteuren der Land- und Ernährungswirtschaft dar. Es hat zum Ziel, vor allem kleinere und mittlere Unternehmen (KMU) branchenübergreifend entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungs-wirtschaft s – besser zu vernetzen, indem es Geschäftspartner vermittelt, Informationen bereitstellt und zu Fach-veranstaltungen einlädt, – bei innovativen Geschäftsideen zu unterstützen, indem es geeignete Partner zusammenbringt und eine Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Wissenschaft bildet und – mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu versorgen, indem es Forschungsergebnisse zu verbreiten hilft.

Das Thurgauer Markenplakat stellt auf anschauliche Weise die Vielfalt der hiesigen Ernährungswirtschaft dar. Es ist aber längst nicht vollständig. Schliesslich bildet das Plakat nur Unternehmen ab, die schwer-punktmässig auf der Bearbeitungsstufe arbeiten. Das KNW-E schlägt diesbezüglich einen grösseren Bogen. Es steht allen Unternehmen und Institutionen, beginnend bei der Urproduktion, auf den verschie-denen Stufen der Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungswirtschaft zur Verfügung.

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14
CH-8570 Weinfelden
Tel. +41 (0)71 620 30 92
Fax +41 (0)71 622 30 46
www.ernaehrungswirtschaft.ch

Die erste Version des Markenplakats der Thurgauer Ernährungswirtschaft ist in Zusammenarbeit mit Agro Marketing Thurgau und dem Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Thurgau entstanden.

Haben Sie Anregungen und Ergänzungen? Bitte wenden Sie sich an das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft.

Thurgau
SWITZERLAND

Thurgau Switzerland

c/o Amt für Wirtschaft und Arbeit
Fachstelle für Standortmarketing
Egelmoostrasse 1
8580 Amriswil
www.thurgau-switzerland.ch