

## 7 Ausgesuchte Konfitüre

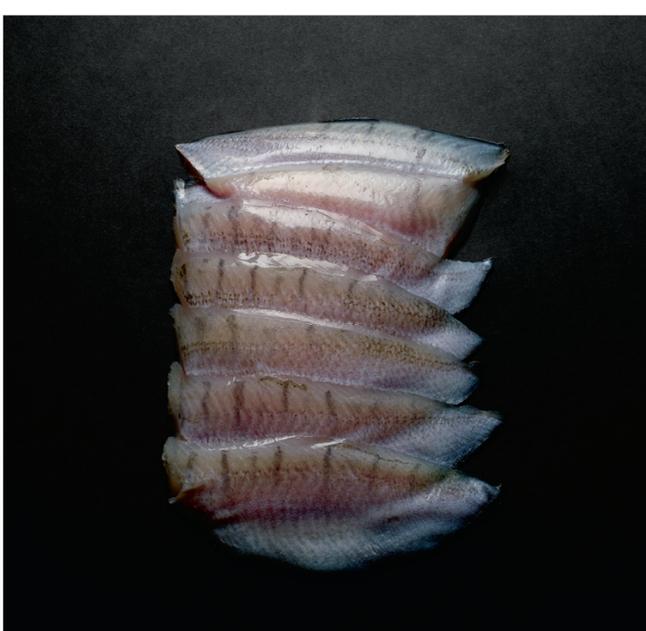
Bäckerei Kunz AG

**Die Produzenten** Die Bäckerei Kunz im aargauischen Frick gibt es seit 1968. Neben dem klassischen Sortiment eines Bäckers führt die Familie Kunz auch selbst gemachte Konfitüren. Die mehrfach ausgezeichneten Aufstriche aus vorwiegend regionalen Früchten werden auch an namhafte Luxushotels in der ganzen Schweiz geliefert.

**Das Produkt** Birnen-Caramel, Ananas-Kiwi oder doch lieber Zwetschgen-Vanille? Die Konfi-Auswahl der Familie Kunz ist tatsächlich alles andere als konventionell. Das Spezielle an den hausgemachten Aufstrichen ist der hohe Fruchtanteil (65%). Zudem kommen alle Konfitüren ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker aus. Vor allem die süss-säuerliche Rüebli-à-l'orange-Kombination ist einzigartig und macht nicht nur das Frühstück zum Geschmackserlebnis.

**Wie servieren** Der Konditormeister empfiehlt, die Rüebli-à-l'orange-Marmelade beispielsweise auch mit Käse oder zu Geflügel zu servieren. *I. L.*

Erhältlich im Onlineshop: [www.kunz-baeckerei.ch](http://www.kunz-baeckerei.ch)



## 8 Fangfrischer Egli

La Perche Loë VS

**Die Produzenten** Das Wasser des Lötschbergmassivs hat die idealen Bedingungen – eine gute Qualität und eine Temperatur von ca. 18 Grad – für den Perche Loë. Die Tatsache, dass der hierzulande konsumierte Egli gerade mal zu 10% aus Schweizer Produktion stammt, hat Pierre und François Landolt dazu bewogen, ihre eigene Zucht aufzubauen. Realisieren konnten sie ihr Projekt, weil es ihnen gelungen ist, in einem Wasserbecken während des ganzen Jahres die Verhältnisse des Monats Mai zu imitieren, die es für die Zucht dieses Fisches braucht. Pro Jahr werden so 80 Tonnen Egli gezüchtet (3% des Marktes). Das Unternehmen wurde zwar schon vor 20 Jahren gegründet, doch das Label Loë und die Website wurden erst im letzten Juni initiiert.

**Das Produkt** Der Fisch wird ohne Einsatz von Antibiotika oder Medikamenten gezüchtet. Es gibt ihn frisch oder geräuchert zu kaufen.

**Wie servieren** Als Tatar, Soufflé oder einfach in ein wenig Butter angebraten. *L. P.*

Auf Bestellung (027 935 80 80 oder im Onlineshop) erhältlich



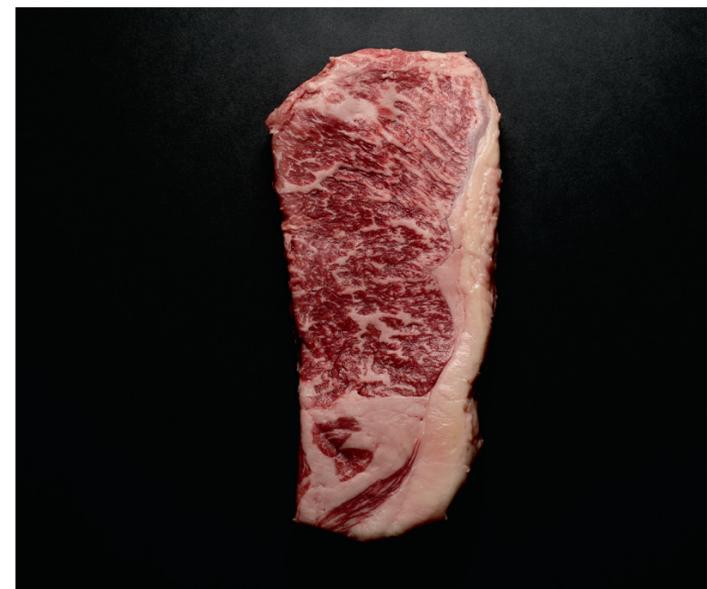
## 9 Fruchtige Säfte

Opaline VS

**Die Produzenten** Sofia de Meyer besitzt zwar keine Obstplantage, doch sie weiss, wie man aus den Überresten der Lese schmackhaften Säfte produziert. Die Finanzwelt hat die junge Anwältin verlassen, um in der Walliser Gemeinde Vetroz mit den hiesigen Bauern zusammenzuarbeiten. Ihr junges Unternehmen Opaline (2011 gegründet) zählt heute – zusammen mit Sofia und ihrem Mann – sechs Angestellte. Der Kleinbetrieb hat schon mehrere Auszeichnungen erhalten.

**Das Produkt** Opaline verwendet frische Früchte, deren Grösse oder Form nicht den Anforderungen des Marktes entsprechen. Die Säfte kommen ohne Farbstoffe und Konservierungsmittel aus. Dafür werden die Äpfel, Birnen und Quitten mit Verbene aus Entremont oder Himbeeren aus Lovatens angereichert. Dieses Jahr wurde das Sortiment um einen Aprikosennektar erweitert: Der Jus ist entstanden, weil der Hagel diesen Frühling die Ernte zerstört hat.

**Wie servieren** Am besten kühl geniessen. Der Apfel-Himbeer-Saft passt auch gut zu Champagner. *R. L.*  
Verkaufsstellen: [www.opaline-factory.ch](http://www.opaline-factory.ch)



## 10 Zartes Fleisch

Chrumm-  
baumhof LU

**Die Produzenten** Die sechsköpfige Familie Lang übernahm 2008 den Landwirtschaftsbetrieb in der Gemeinde Malters bei Luzern. Ein respektvoller Umgang mit den Tieren und nachhaltige Produkte zu erzeugen, steht hier im Mittelpunkt.

**Das Produkt** Bis zu 50 Wagyu-Rinder werden von der Familie Lang mit viel Liebe gehegt und gepflegt. Die Rasse stammt ursprünglich aus Japan. Für das als teuerstes Fleisch der Welt geltende Wagyu-Beef sind eine gute Gesundheit der Tiere, die richtige Fütterung sowie Zeit und Leidenschaft für die Züchtung unabdingbar. Im Unterschied zu anderen Rinderrassen verfügt dieses Fleisch über den höchsten Fettanteil, der sich in einer feinen Marmorierung verteilt. Das Wagyu-Fleisch hat einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, die ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung sind.

**Wie servieren** Als klassisches Filet mit Süsskartoffelpüree, als «Brasato alla Nonna» oder als leckeren Burger mit Zwiebeln und Radieschen. Das Wagyu-Fleisch kann auch gut à la minute gebraten werden. *L. M. H.*

Erhältlich bei Globus und im Hofladen, [www.chrummbaum.ch](http://www.chrummbaum.ch)

Ein Produkt muss für den Kunden  
**überraschend und neu sein.**  
Und es muss seinen Preis wert sein



Die Food Hall der Globus-Filiale in Genf.

## Der Experte über Schweizer Produkte



**RICHARD KÄGI**  
Foodscout bei Globus  
Delicatessa

**Globus hat viele Produkte von Schweizer Herstellern im Sortiment. Wie stossen Sie auf die zum Teil kleinen Betriebe?**  
Ich reise viel und frage mich durch, da hilft mir auch mein grosses Netzwerk. Ich besuche auch kleine Messen, Streetfood-Anlässe oder Märkte. Hier stosse ich immer wieder auf interessante Hersteller.  
**Welche Ansprüche haben Sie an Schweizer Produkte?**

Sie müssen innovativ sein, aus hiesigen Zutaten produziert werden und den Zeitgeist treffen. Kurzlebige Trends interessieren mich nicht.

**Was gibt den Ausschlag, dass ein Schweizer Produkt bei Globus aufgenommen wird?**

Es muss für den Kunden überraschend und neu sein. Wenn es Vergleichbares gibt, muss es durch die Qualität herausstechen. Und es muss seinen Preis wert sein.

**Sie sind seit über zwanzig Jahren als Foodscout tätig. Wie hat sich der Markt von hiesigen Produzenten verändert?**

Heute gibt es viele Quereinsteiger, die internationale Trends aufgreifen und aus Passion selber anfangen, Produkte herzustellen. Ein gutes Beispiel hierfür sind Kaffeeröster und Craft-Brauer.

**Ihre jüngste Food-Entdeckung aus der Schweiz?**

Ingwer aus dem Zürcher Unterland und ein Granola aus Zürich.

**Welches Produkt würden Sie hierzulande gerne selber herstellen?**

Sake. Ich bin ein grosser Japanfan und befasse mich intensiv mit diesem wunderbaren Wein, der eine Wissenschaft für sich ist! *I. L.*