



Neu bezieht Adrian Lötterle das Fleisch für seine Produkte aus der «natürli»-Region im Zürioberland.

Regional produziert

Seit über 40 Jahren stellt die Tösstaler Schinkenräucherei aus Saland Trockenfleisch- und Rauchfleischspezialitäten her. Neu wird das Fleisch für die Produkte, die bei Coop erhältlich sind, zu hundert Prozent aus dem Zürioberland bezogen.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO CHRISTIAN LANZ

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häflinger



Nur rund 20 Minuten Autofahrt trennen Saland und Uster im Zürcher Oberland. Beide Gemeinden gehören zum Gebiet der Marke «natürli Zürioberland». Die Organisation unterstützt und fördert Produzenten in ihrer Region. «Als Kleinunternehmer ist es wichtig, dass man mit solchen Partnern zusammenarbeiten kann», sind sich Adrian Lötterle (56) und Andres Kunz (49) einig. Lötterle betreibt zusammen mit seinen Geschwistern die Tösstaler Schinkenräucherei, Kunz ist einer von rund zehn Bauern, die im kleinen Rahmen Mastschweine halten und das Fleisch an «natürli» liefern.

Gerade einmal sechs Schweine sind zurzeit auf dem Hof von Andres Kunz zu Hause. So haben sie etwas mehr Platz im

Stall, der eigentlich auf 20 Tiere ausgelegt ist. «Die Ferkel kommen von einem Bauern aus der Nähe. Wenn dieser nicht mehr Tiere hat, kaufe ich keine aus anderen Regionen zu», erklärt der 49-Jährige. Lötterle begrüsst diese Einstellung: «Kurze Transportwege verringern die Stresssituationen für die Tiere. Das ist auch gut für die Qualität des Fleisches.»

Schweine aus der Region

Als sich Lötterle «natürli» angeschlossen hat, war noch zu wenig Fleisch vorhanden, um alle Produkte, die bei Coop in der Region im Angebot sind, zu hundert Prozent regional herzustellen. «Es gab einfach zu wenig Bauern, die mitgemacht haben und so wie Andres zum Beispiel nebst der Mutterkuhherde auch noch ein paar Mastschweine halten», sagt Lötterle. Mittlerweile hat sich die Situation aber geändert und Lötterle verarbeitet wöchentlich 400 bis 500 Kilogramm Schweinefleisch aus dem Zürioberland. Das sei unter anderem möglich, weil vielen Kunden Regionalität bei den Produkten immer wichtiger wird.

Vom Hof in Niederuster werden die Tiere nach Hinwil zum Schlachten gebracht – eine knappe viertel Stunde dauert die Fahrt. Für die Weiterverarbeitung vorbereitet wird das Fleisch wiederum auf dem Betrieb von Kunz, denn dort betreibt Anton Lustenberger (57) eine Metzgerei. Er ist einer von zwei Betrieben, die Fleisch an Lötterle und damit an «natürli» liefern. «Was gibt es Besseres, als ein Produkt, das wirklich zu hundert Prozent in der Region entstanden ist und bei dem man sich gerne selber überzeugen kann, dass es den Tieren gut geht.» ●

BEI COOP ERHÄLTlich

Aus der Schinkenräucherei

Geräucherte Spezialitäten aus dem Familienbetrieb Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei finden Sie in ausgesuchten Coop-Verkaufsstellen im Kanton Zürich. Neu sind alle Produkte unter der Marke «natürli» erhältlich. So finden Sie zum Beispiel Landrauchsinken, Chämisalami, Znüni-Würstli oder Chämischüblig im Sortiment.

ZÜRICH

Für Weihnachten gerüstet

Weihnachten ist nicht nur die Zeit von Familie und Geschenken, sondern auch die Zeit der Apéros und Festtagsmenüs.



FOTO ZVG

Damit beim Kochen und Vorbereiten alles rund läuft, gibt es von Betty Bossi den einen oder anderen praktischen Helfer, der in keiner Küche fehlen sollte. Aus diesem Grund findet vom 12. bis 15. Dezember im Einkaufszentrum Letzipark in Zürich ein Betty Bossi Pop-up-Verkauf statt. Jeweils von 9 bis 20 Uhr finden Sie beliebte und bewährte Artikel aus dem vielfältigen Sortiment im Angebot. Die Produkte sind alle zum Abonnentenpreis und die Bücher zu einem attraktiven Vorzugspreis erhältlich. Und falls Sie Fragen haben zur Zubereitung Ihres Festtagsmenüs, helfen Betty-Bossi-Mitarbeitende mit Tipps und Tricks weiter.

 www.bettybossi.ch/popup