



Die «Rauchprofis» Kim Nipkow (r.), Adrian und Cornelia Lötterle sind sich einig: geräuchert schmeckt es noch besser.

# Rauch bringt Vergnügen und Genuss

Doppeltes Jubiläum: Vor 40 Jahren liessen die Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei und der Dampfbahn-Verein Zürcher Oberland erstmals «Rauchzeichen» in den Himmel steigen.

TEXT PATRICK HÄFLIGER FOTO MARKUS HÄSSIG

Ein angenehm vertrauter Duft steigt Adrian (55) und seiner Schwester Cornelia Lötterle (46) in die Nase, als sie sich dem Lok-Depot im Bahnhof Bauma nähern. Dort heisst Kim Nipkow (23) gerade den Kessel der Dampflokomotive «Hinwil» ein. Dazu verwendet er Holz aus der Region, genau wie Lötterles in ihrer Schinkenräucherei im benachbarten Saland. «Holz riecht einfach gut, wenn es verfeuert wird. Egal, ob in unserer Räucherbox oder in der Dampflokomotive», findet Adrian Lötterle, Geschäftsführer der Tösstaler Schinkenräucherei AG. Kleine, aber feine Unterschiede gibt es dann allerdings doch. Während in der Lokomotive das Feuer richtig heiss werden soll, um aus Wasser Dampf zu machen, hängen die Schinken und Speckseiten in kaltem Rauch. Zudem schaufelt Kim Nipkow zusätzlich Kohle in den Kessel; bei Lötterles gehen stattdessen neben den Buchenholzspalten noch Sägemehl und Tannenreisig in Rauch auf. «Auch das bekommen wir von Sägewerken und Bauern aus der Gegend», erzählt Adrian Lötterle, während die Geschwister die historische Lokomotive des Dampfbahn-Vereins Zürcher Oberland bewundernd unter die Lupe

nehmen. «Die «Hinwil» war die erste Dampflokomotive, die wir 1978 total revidiert in Betrieb nehmen konnten», erklärt ihnen Hugo Wenger (62), Präsident des Dampfbahn-Vereins Zürcher Oberland. «Damals, vor genau 40 Jahren, nahmen wir auch offiziell den Dampfbahnbetrieb zwischen Bauma und Bäretswil auf.» In jenem Jahr habe ihr Vater die Firma gegründet und die Räucherei gebaut, erwidert Cornelia Lötterle.

## Tag der offenen Tür

Bei all diesen Parallelen ist es eigentlich erstaunlich, dass es zwischen dem Familienbetrieb und dem Dampfbahn-Verein bis dato noch keine direkte Verbindung gibt. Höchstens, dass die Vereine aus Bauma, die an den Fahrsonntagen der Dampfbahn eine Beiz betreiben, die Cervelats oder Bratwürste von Lötterle anbieten. Doch das ändert vielleicht zum 40-Jahr-Jubiläum: «Wieso nicht einmal eine original Dampfbahnwurst kreieren?», denkt Adrian Lötterle laut. «Das wäre was, die könnten wir dann auch im Speisewagen während der Fahrten anbieten», springt Hugo Wenger gleich auf den Zug auf. «Und vielleicht machen wir

mit unseren 15 Mitarbeitenden eine Jubiläumsfahrt mit euch», schlägt Cornelia Lötterle vor. Aber sicher nicht am 1. September. Dann feiert die Tösstaler Schinkenräucherei nämlich ihr Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür. An diesem Samstag können alle Interessierten im Betrieb in Saland erleben, wie kalter Rauch die regionalen Spezialitäten verfeinert. Und am Sonntag mit der Dampflokomotive des Dampfbahn-Vereins Zürcher Oberland fahren. ●

 [www.toesstaler.ch](http://www.toesstaler.ch)  
[www.dvzo.ch](http://www.dvzo.ch)

## LÖTTERLE SPEZIALITÄTEN bei Coop

Geräucherte Spezialitäten aus dem Familienbetrieb Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei finden Sie in ausgesuchten Coop-Verkaufsstellen im Kanton Zürich. Zum Beispiel Tösstaler natürl. Landrauchsinken, Goldschinken, Bauernspeck, Heu-Chrütli-speck, Chämisalami, Bauernschüblig, Salander Chnebel oder Chelleland-Schinken.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger