



Die Mitglieder des Skiclubs schätzen den Imbiss nach Stunden im Schnee.

Plättli-Hit

TROCKENFLEISCH ZUM ZVIERI
UND APÉRO

◆ **Saland** Adrian Lötterle von der Tösstaler Schinkenräucherei AG ist Kenner der edlen Fleischverarbeitung, aber auch angefressener Skifahrer – beides passt ganz gut zusammen. ——— MONIKA BURRI SUTER

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



ZÜRIOBERLAND: REGION IM AUFSCWUNG

Dank der Vereinigung «Pro Zürcher Berggebiet» werden Produkte aus der Region unter dem Label «natürli» gefördert. Holen Sie sich ein Stück Zürcher Oberland nach Hause und unterstützen Sie mit dem Kauf der natürli-Regionalprodukte die kleinen Gewerbe- und Landwirtschaftsbetriebe der Region wie die Tösstaler Schinkenräucherei in Saland. Die Regionalprodukte werden in eher kleinen Betrieben handwerklich hergestellt. Für kurze Zeit gibt es in ausgewählten Coop-Läden der Region ein Plättli mit drei Fleischspezialitäten (Landrauchschinken, Buurespeck und Chämisalami) von Adrian Lötterle.

► www.toesstaler.ch

Fotos: Christian Lanz, zvg

Für die Produkte mit dem «natürli»-Label (siehe Kasten) verwendet er nur Fleisch von Tieren aus der Region. Auch beim Räuchern geht der Produzent keine Kompromisse ein. Schinken, Speck und Wurst hängen im natürlichen Räucherkerker, bis sie die richtige Farbe erreicht haben. «Tannenreisig, am besten noch etwas feucht, Sägemehl und Holz erzeugen Rauch für den feinen Geschmack», erklärt Lötterle.

Plättli passt zum Skifahren

Jetzt, wo die Tage wieder kürzer und kühler werden, freut sich der Chef der Tösstaler Schinkenräucherei jedoch auch noch über etwas anderes als feine Räucherspezialitäten: Die Skisaison steht vor der Tür. Als begeisterter Skifahrer und Mitglied des Skiklubs ist er bereits beim ersten Schnee unterwegs. «Wir sind eine eingefleischte Gruppe, die zusammen die Kurven kratzt», sagt der Zürcher Oberländer. Und wie es sich gehört, geniesst die Gruppe nach einem sportlichen Tag auf den Skis gerne einen Imbiss. «Mein Apéro-Plättli ist zum Glück bei allen sehr beliebt», meint Adrian Lötterle und schiebt sich ein Stück Landrauchschinken in den Mund. ●

Adrian Lötterle (55) blickt über die Hügellandschaft des Zürcher Oberlands. Hier befindet sich nicht nur seine Räucherei, sondern hier verbringt er auch Sommer wie Winter seine Freizeit «Die intakte Natur mit ihrer guten Luftqualität hat einen positiven Einfluss auf unsere Fleischwaren», ist der Trockenfleisch-Hersteller überzeugt. Seit bald 40 Jahren werden in Saland nach traditioneller Bauernart Rauchspezialitäten hergestellt.

Traditionell und aus der Region

Als gelernter Metzger weiss Lötterle genau, wo er sein Fleisch einkaufen muss.

REGION

ZÜRICH

Tickets für «Schwiizergoofe» zu gewinnen



Der frechste Kinderchor des Landes singt seine bekanntesten und beliebtesten Songs, verpackt in eine grosse Show für Klein und Gross. Mitreissend wie ein Rockkonzert und fröhlich wie eine Kinderparty! Die rund 50 Kinder mit unterschiedlichen Dialekten singen eigens für sie komponierte Mundartlieder. Das unterhaltsame Konzert der «Schwiizergoofe Hello Family Tour» ist wie eine Geschichte aufgebaut und lädt zum Mitsingen ein. Coop als Titelsponsor verlost für die ausverkauften Shows im Volkshaus in Zürich Tickets.

VERLOSUNG

Die Coopzeitung verlost 7 × 4 Tickets für die Zusatzvorstellung um 12.30 Uhr und 5 × 4 Tickets für die Vorstellung um 16 Uhr der «Schwiizergoofe» im Volkshaus in Zürich vom 17. Dezember 2017. So können Sie gewinnen: **Tel.:** 0901 88 85 57 (Fr. 1.–/Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie Ihren Namen, Ihre Adresse und die gewünschte Vorstellungszeit auf das Band. **Gratisteilnahme:** unter unten stehendem Link. **Teilnahmeschluss:** Montag, 13. November 2017, 16 Uhr.

► www.coopzeitung.ch/winag

Teilnahmebedingungen: siehe Impressum.