

FÜR NACHHALTIGEN GENUSS



WILLKOMMEN IN DER WELT VON ORIGINE

In unserer neuesten Kompetenzbroschüre laden wir Sie auf eine inspirierende Reise durch unser vielseitiges Sortiment der Eigenmarke Origine ein.

Mit einem ausgewählten Sortiment an regionalen und nationalen Produkten in drei verschiedenen Nachhaltigkeitsstufen setzt Transgourmet Massstäbe im Bereich der Nachhaltigkeit.



INHALTSVERZEICHNIS

WILLKOMMEN IN DER WELT VON ORIGINE	2
SORTIMENT & NACHHALTIGKEIT	4
FLEISCH	6
FISCH	32
PILZE	36
EIER	37
KÄSE & MILCHPRODUKTE	38
FOOD	44
SÜSSGETRÄNKE	60
WEIN	62

Unter der Marke Origine vereinen wir nicht nur nachhaltig hergestellte Produkte, sondern bieten auch eine aussergewöhnlich transparente Kommunikation. Wir gewähren Einblicke in die Welt nachhaltig agierender Produzenten sowie fairen Handelspraktiken.

Unsere Produktgeschichten begeistern Gäste und wecken die Lust auf mehr!

- Die Nachhaltigkeitseigenmarke Origine liegt uns besonders am Herzen, denn sie überzeugt nicht nur durch ihre **Nachhaltigkeitsleistung, sondern auch durch echte Geschichten.**
- Bei Origine schaffen wir ein einzigartiges Gesamterlebnis, indem wir alle Elemente miteinander verbinden. Die authentischen **Geschichten unserer Produzenten werden auf vielfältige Weise präsentiert - sei es mündlich, in unseren Magazinen oder über Social Media.**

Ihre Gäste achten darauf, was serviert wird und wie es zubereitet wurde!

Setzen Sie auch auf nachhaltigen Genuss und teilen Sie diese Botschaft mit Ihren Gästen. Wecken Sie ihre Neugierde für neue Genusserlebnisse!

Tauchen Sie ein in die faszinierenden Geschichten hinter unseren Produkten, die voller Charakter und Herkunft sind, und lassen Sie sich von der Welt von Origine verzaubern!

Viel Vergnügen beim Lesen und Entdecken!

Freundliche Grüsse,
Ihr Team der Transgourmet Schweiz AG



FÜR NACHHALTIGEN GENUSS



Für Sie wird es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden.

TRANSGOURMET ORIGINE

Mit Origine erfüllen wir diese 3 Ansprüche:

- eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung
- eine hervorragende kulinarische Qualität
- ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten

Authentische Geschichten und nachhaltiges Wirtschaften nach klar definierten und transparenten Nachhaltigkeitskriterien machen Origine zu einer innovativen Eigenmarke, die es Ihnen ermöglicht, die Leistung der Produkte und deren Mehrwert bis zum Gast zu tragen. Denn wenn der Gast Ihre Philosophie versteht, wird er Sie honorieren. Dann haben wir alle etwas davon: Sie, Ihre Gäste und die Gesellschaft.

Wir wünschen mit Origine nachhaltigen Genuss!

GOOD > BETTER > BEST

lauten die Levels unseres dreistufigen Nachhaltigkeitsratings. Jedes Origine Produkt entspricht einer dieser Stufen. Hiermit sichern wir die Einhaltung der Standards und kommunizieren transparent und verständlich die Nachhaltigkeitsleistung an Sie weiter.

GOOD	BETTER	BEST
GOOD	Mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard	
BETTER	Deutlich mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard	
BEST	Höchste Nachhaltigkeits-Standards	



SCHWEIZER WEIDERIND AUS MUTTERKUH-HALTUNG



Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert – später auch mit Gras und Heu. Weiderinder verbringen von März bis Oktober täglich mindestens sechs Stunden auf der Weide. Im Winter bleibt die Herde im Stall mit grosszügigem Aussenbereich und eingestreuter Liegefläche. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.



Während der Vegetationszeit verbringen die Rinder je nach Wetter und Grasangebot zwischen 6–14 Stunden am Tag auf der Weide – insgesamt rund 210 Tage im Jahr.

Für unser Weiderind halten rund 200 Schweizer Familienbetriebe Rinder und Ochsen nach den Richtlinien von Mutterkuh Schweiz.

Weiderind Filet
ca. 1,8 kg



Weiderind Entrecôte
ca. 2,2 kg



Weiderind Hals
ca. 2,5 kg



Weiderind Schulterbraten
1–3,5 kg



Weiderind Eckstück
enthäutet
ca. 3,5 kg



Weiderind Flache Nuss
enthäutet
ca. 1,5 kg



Weiderind Unterspälte
enthäutet
ca. 2 kg



Weiderind Runde Nuss
enthäutet
ca. 1,2 kg



Weiderind Runder Mocken
enthäutet
ca. 2 kg



Weiderind Breite Huft
enthäutet
ca. 1,5 kg



Weiderind Huftdeckel
ca. 1 kg



Weiderind Huftfilet
enthäutet
ca. 1 kg





**Weiderind
Rib Eye**
ca. 2 kg



**Weiderind
Hohrükendeckel**
ca. 2 kg



**Weiderind
Voressen**
ca. 1 kg



**Weiderind
Hohrücken
spezial**
ca. 2,2 kg



**Weiderind
zum Schnitzeln**
ca. 1 kg



**Weiderind
Siedfleisch**
ca. 1,5 kg



**Weiderind
Hackfleisch**
5 mm
500 g



**Weiderind
Siedfleisch Brust**
ca. 2 kg



**Weiderind
Hackfleisch**
5 mm
2 kg



**Weiderind
Asado Gaucho Rib**
nature
ca. 1 kg



GESCHMACKSPROFIL

Sehr feinfaseriges Fleisch mit Aromen warmer Kuhmilch. Noten von Butter, Sesam und roten Bohnen. Je nach Teilstück und Reifezeit: Pilznoten von dezenterm Champignon bis zu kräftigen Waldpilzen. (Siedfleisch und Huft, Sous Vide gegart, ungewürzt)

**Weiderind
Carpaccio**
20 x 70g



**Weiderind
Burger**
30 x 150 g



**Weiderind
Burger**
6 x 125 g





LUZERNER SCHWEINEFLEISCH

Schweins-Filet aus der Region
2 x ca. 500 g



Schweins-Huft aus der Region
2 x ca. 900 g



Schweins-Hals aus der Region
ca. 2 kg



Der Hof von Eugen Schwegler liegt in Willisau auf einem der vielen Hügeln im Luzerner Hinterland. Er ist einer unserer Luzerner Bauern, der eine Schweinemast betreibt. Das Stallklima ist sehr angenehm und es riecht nach Stroh. Fenster sorgen für natürliches Tageslicht. Die eingestreuten Boxen bieten den Schweinen genügend Platz zum Schlafen,

Faulenzen und Spielen. All diese Faktoren haben einen positiven Einfluss auf den Geschmack des Schweinefleisches.

Das Luzerner Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: Basel, Solothurn, Emmental, Innerschweiz.



APPENZELLER SCHWEINEFLEISCH

Schweins-Nierstück aus der Region
lang
ca. 3,5 kg



Schweins-Nierstück aus der Region
spezial
ca. 2 kg



Schweins-Kotelette aus der Region
spezial
ca. 2 kg



Cornel Preisig übernahm im Jahr 2022 den Landwirtschaftsbetrieb in Stein im Appenzell, der sich auf die Haltung von 30 Milchkühen und 450 Schweinemastplätzen spezialisiert hat.

Der Stall ist grosszügig mit Langstroh eingestreut und die Tiere haben permanenten Zugang zum Aussenbereich. Cornel Preisig bevorzugt die Schweizer Edelschweine, die von der Schweizer Landrasse abstammen. Die

Schweine werden nach einer rund 90-tägigen Mastzeit mit einem Gewicht von etwa 100 kg geschlachtet.

Im Sinne der Nachhaltigkeit wird das gesamte Tier verwertet, um Fleischerzeugnisse wie Rohschinken, Speck und Würste herzustellen.

Das zarte Appenzeller Schweinefleisch wird ganzjährig regional angeboten.





GREYERZER SCHWEINEFLEISCH

André Pittet ist einer unserer Greyerzer Bauern, der seine Schweine im eingestreuten Auslaufstall mit mehr Platz hält. Er reguliert mit Stallställen das Tageslicht sowie die Luftzufuhr für ein gesundes Stallklima.

Die langen Haare am Ende des Ringelschwänzchens zeigen, dass sich die Schweine wohlfühlen. Das Stroh nutzen die Schweine zum Faulenzen, Wühlen und Kauen. Durch die Bewegung an der frischen Luft sind die Tiere entspannter, dies wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus.

Das Greyerzer Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: Bern, Biel, Neuenburg, Freiburg, Waadt, Genf, Wallis.



ALPSCHWEIN AUS DER REGION

Alp Pâquier Gétaz
Château-d'Œx VD



Saisonartikel
Nur im Herbst
verfügbar

Jeder Alpbetrieb hält nebst Milchkühen auch Edelschweine, damit die frische Molke aus der Alpkäseproduktion ökologisch sinnvoll als Futter verwertet werden kann. Die Schweine geniessen im Sömmerungsgebiet einen besonders tierfreundlichen Stall mit freiem Zugang auf den grosszügig eingezäunten Naturbodenauslauf. Die artgerechte Haltung und Fütterung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für ein besonders aromatisches, zartes Schweinefleisch.

Alpschwein
Krustenbraten
ca. 2 kg



Alpschweins
Huft
ca. 900 g



Alpschweins
Filet
ca. 500 g



Alpschweins
Nierstück
lang
ca. 3,5 kg



Alpschweins
Hals
ca. 2 kg



Alp Leissigbärgli
Krattigen BE

Wir, Martin Schmutz und Brigitte Grau, sind seit 2004 die stolzen Bewirtschafter der malerischen Alp Leissigbärgli. Diese traumhafte Berglandschaft ist unser Zuhause, wo wir mit Hingabe und Leidenschaft für unsere Tiere sorgen. Auf unserer Alp finden 75 Geissen, 5 Milchgeissen, 18 Mutterkühe, 50 Milchkühe und 50 Alpschweine ein liebevolles Zuhause.

Wir kümmern uns mit viel Hingabe um sie und bieten ihnen ein artgerechtes Leben inmitten der imposanten Felswände und majestätischen Gipfel. Die enge Verbundenheit zu unseren Tieren spiegelt sich auch in der innovativen Verwertung der Molke wider, die bei der Herstellung des hochwertigen Berner Alpkäse AOP anfällt.

Es erfüllt uns mit Freude zu sehen, wie unsere Schweine gesund heranwachsen und hochwertige Produkte liefern. Die enge Verbundenheit zu unseren Tieren spiegelt sich in der Qualität unserer Produkte wider. Unsere Schweineprodukte werden über Transgourmet vertrieben, damit Ihre Gäste die Möglichkeit haben, den einzigartigen Geschmack unserer Alp-Produkte zu geniessen.

Wir laden Sie herzlich ein, Teil dieser besonderen Geschichte zu werden und unsere erstklassigen Schweineprodukte aus erster Hand zu erleben.

Alp Chieneren
Wiesenberg NW

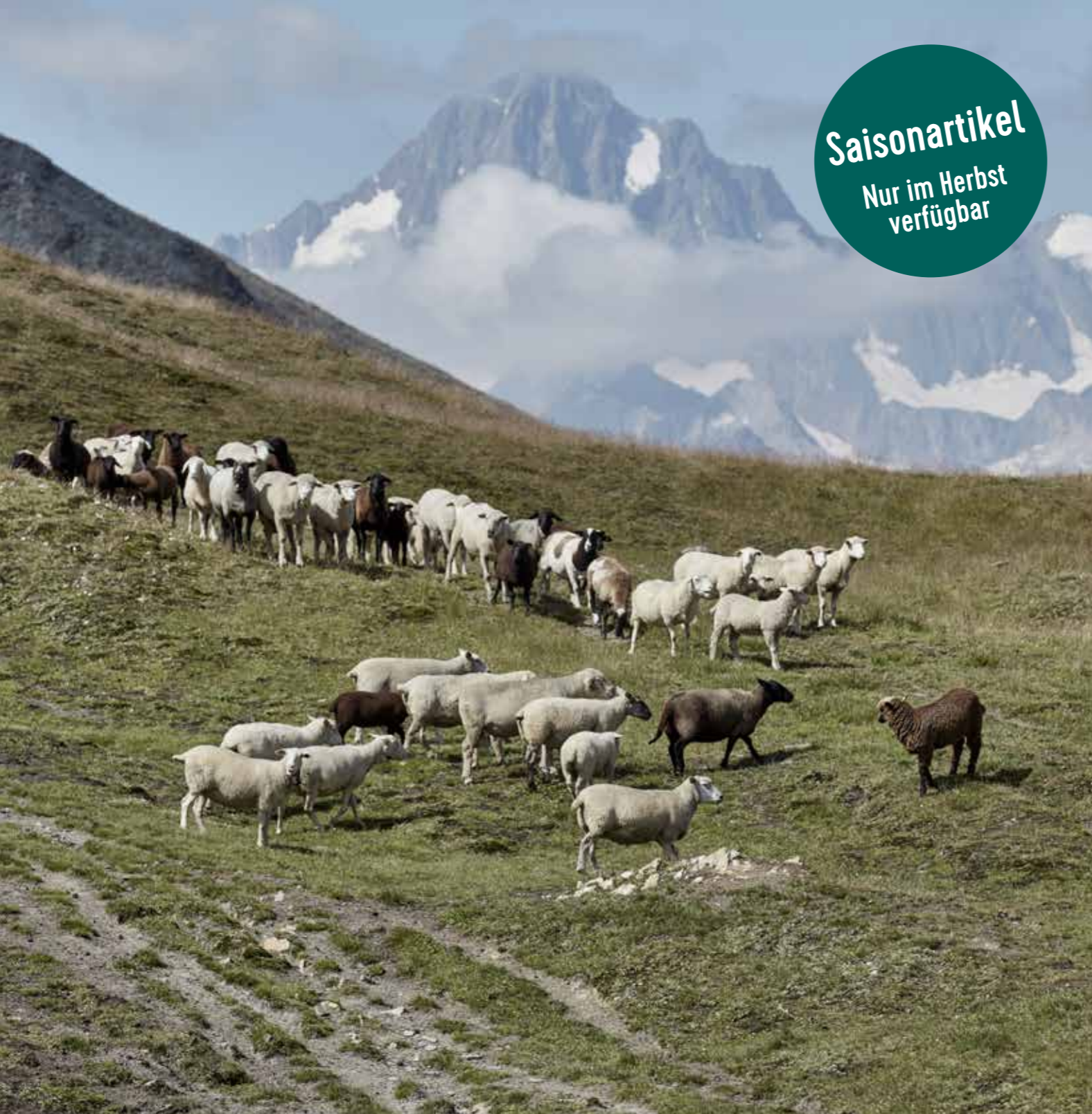


Alp Tamons
Mels SG



Alp D'il Plaun
Scheid GR





Saisonartikel
Nur im Herbst
verfügbar

ALPLAMM AUS DER REGION

Das Sömmern von Schafen mit ihren Lämmern wird in der Schweiz seit Jahrhunderten praktiziert und unterliegt der Berg- und Alpverordnung des Bundes. Während mindestens 90 Tagen weiden die Tiere mit weich flauschigem Fell und etwas sturem Kopf in unseren Alpen. Sie pflegen dabei die sensible alpine Vegetation und beugen

der Verbuschung vor. Eine solch artgerechte Haltung mit viel Auslauf in den kühlen Höhenlagen sorgt für eine extensive Produktion ohne Fütterung von Getreide und Soja. Daraus ergibt sich ein natürliches und geschmacklich herausragendes Alplammfleisch, welches nur im Herbst für wenige Wochen erhältlich ist.

Alplamm
ganz
ca. 18 kg



Alplamm
Vorderviertel
am Stück
ca. 5 kg



Alplamm
Gigot
mit Bein
ca. 3,1 kg



Alplamm
Schulterbraten
dressiert
ca. 650 g



Alplamm
Filet
8 x ca. 70 g



Alplamm
Gigotbraten
ohne Bein
ca. 1,3 kg



NEW

Alplamm
Nierstück
mit Fett
2 x ca. 300 g



Alplamm
Haxen
2 x ca. 400 g



NEW

Alplamm
Kotelette
ohne Strahl
ca. 500 g



Alplamm
Huft/Nuss
dressiert
2 x 2 x ca. 200 g



NEW



Saisonartikel
Ab Mitte Februar
verfügbar

SCHWEIZER LAMM AUS WINTERWANDERHERDE



Hirte
Markus Nyffeler

Das Hirtentum basiert auf uraltem Wissen und wird in der Schweiz seit Jahrhunderten praktiziert. Nach der Sömmerung auf der Alp kehren Hirten und Auen mit ihren Lämmern zurück ins Tal und wandern ab November fortan über mehrere Hektaren Landwirtschaftsfläche der ansässigen Bauern. Die extensive Haltung in traditionellen Winterwanderherden ist sehr natürlich wie artgerecht. Das einheimische, geschmacklich herausragende Lammfleisch gibt es saisonal ab Mitte Februar.

Winterwanderherde
Lamm
ganz
ca. 18 kg

Winterwanderherde
Lamm
Vorderviertel
am Stück
ca. 5 kg

Winterwanderherde
Lamm
Gigot
mit Bein
ca. 2,9 kg

Winterwanderherde
Lamm
Schulterbraten
ohne Bug, ohne Deckel
ca. 650 g

Winterwanderherde
Lamm
Filet
ca. 550 g

Winterwanderherde
Lamm
Gigotbraten
ohne Bein
ca. 1,3 kg

NEW

Winterwanderherde
Lamm
Nierstück
mit Fett
2 x ca 280 g

Winterwanderherde
Lamm
Haxen
2 x ca. 400 g

NEW

Winterwanderherde
Lamm
Kotelette
dressiert
ca. 500 g

Winterwanderherde
Lamm
Huft/Nuss
dressiert
2 x 2 x ca. 200 g

NEW

GEISER SPEZIALITÄTEN

Geiser verarbeitet im Sinne der Nachhaltigkeit die Teilstücke vom Alpschwein und Alplamm.



Geiser
Cevapcici
vom Winterwandlerlamm
vom Alplamm
ca. 2 kg



Damit die frische Molke aus der Alpkäseproduktion ökologisch sinnvoll als Futter verwertet werden kann, hält jeder Alpbetrieb nebst Milchkühen auch Schweizer Edelschweine. Die Alpschweine geniessen im Sömmerungsgebiet einen besonders tierfreundlichen Stall mit freiem Zugang auf einen grosszügig eingezäunten Naturbodenauslauf. Die artgerechte Haltung und Fütterung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für eine besonders aromatische Bratwurst vom Alpschwein.

Geiser
Bratwurst
vom Alpschwein
halb/halb
5 x 150 g



Während den Sommermonaten übernehmen die Schafe auf natürliche Weise die Pflege der Alpwiesen, beugen mit der Weidetätigkeit der Verbuschung vor und fördern die Artenvielfalt. Nach der Sömmerung auf der Alp kehren Hirten und Auen mit ihren Lämmern zurück ins Tal. Sie wandern ab November fortan über mehrere Hektaren Landwirtschaftsfläche der ansässigen Bauern. Aus der artgerechten und extensiven Produktion entstehen die geschmacklich herausragenden Cevapcici.

SCHWEIZER FREILAND POULET



Die Küken, welche in der Schweiz geschlüpft sind, wachsen bei unseren Bauern in kleinen Herden auf. Für die Tiere sind der Aussenklimabereich und die Weide während mindestens 8 Stunden pro Tag begehbar. Sträucher und Bäume spenden natürliche Schattenzonen und Schutz. Den eingestreuten Stallboden nutzen die Tiere zum Scharren und Staubbaden. Die Fleischqualität ist dank dem natürlichen Wachstum und dem Weideauslauf feinfaserig und saftig-bissfest.

Die Eintagsküken stammen ausschliesslich aus Schweizer Brütereien und leben 57 Tage.



Frau Flückiger beim Füttern der Tiere im Hühnerstall in Dürrenroth.



Freiland Poulet
ca. 775–1550 g



Freiland Poulet Flügel
45 g+
ca. 1,5 kg



Freiland Poulet
Schenkel
6 x 120–300g
ca. 1,3 kg



Freiland Poulet Brust
80–180 g
ca. 1 kg



FREILAND PERLUHN BOURGOGNE



«Wir respektieren den natürlichen Tagesablauf der Tiere.»
Thierry Comte

Die Perlhühner Label Rouge werden während 94 Tagen aufgezogen und geniessen ganztags Auslauf ins grosszügig angelegte Gelände. Im Freiland fressen sie Gras und an den Futternäpfen im Stall Granulat, das mindestens 75% Getreide enthält.

Freiland Perlhuhn
Bourgogne
Frankreich
ca. 1,5 kg



**Freiland Perlhuhn
Brust Suprême**
Bourgogne
Frankreich
4 x 180–240 g

**Freiland Perlhuhn
Schenkel**
Bourgogn
Frankreich
4 x 180–240 g



GESCHMACKSPROFIL

Das Perlhuhn Fleisch ist eher dunkel gefärbt. Es hat eine feste Konsistenz, ist aber dennoch saftig und zart und hat einen für diese Rasse charaktertypischen Geschmack.

**NUR
AUF VOR-
BESTELLUNG**



«Ich will ein Poulet mit einem Fleischgeschmack wie zu guten alten Zeiten.»
Fabrice Pardon



FREILAND POULET PRINCE DE BOURGOGNE IGP

Die Prince de Bourgogne stehen in perfekter Symbiose mit dem authentischen und rustikalen Charakter ihrer Region.

In Saint-Léger-sous-la-Bussière im Süden des Burgunds herrscht geschäftiges Treiben an den Weinbergen. Hier züchten sechs Landwirte eine spezielle Hennenrasse, die Prince de Bourgogne.

Diese Hühner sind das Ergebnis einer Kreuzung zwischen einem schwarzen Nackthalshuhn und einem Blaufusshahn und wurden über mehrere Jahre hinweg gezüchtet, um den Geschmack und die Konsistenz des Fleisches zu verfeinern.

Die Hühner werden hauptsächlich mit lokalen Getreidearten aus dem Val de Saône gefüttert. Drei Monate lang haben sie Freilauf auf üppigem, beschattetem Grün, wo sie in ihrem eigenen Rhythmus wachsen und Muskeln aufbauen können. Durch die Bewegungsfreiheit entwickeln sie Kraft, was sich positiv auf die Zartheit des Fleisches auswirkt.

**Freiland Poulet
Prince de Bourgogne**
Frankreich
Label Rouge
ca. 1,7 kg



**NUR
AUF VOR-
BESTELLUNG**



MONTANDON NEUBURGER SPEZIALITÄTEN

Entdecken Sie die exquisiten Spezialitäten von Montandon aus dem Neuenburger Jura!

Der Betrieb in Les Ponts-de-Martel liegt auf 1.000 m ü. M. im malerischen Hochtal Vallée des Ponts und wird seit 1930 kontinuierlich von Mitgliedern der Familie Montandon geführt.

Hier wird zu 90% Schweinefleisch verarbeitet, das aus nachhaltiger Zucht stammt und von Bauernhöfen im Vallée des Ponts und de la Brévine bezogen wird. Die Produkte werden nach traditionellen Methoden des Neuenburger Jura hergestellt und garantieren einen unverfälschten und authentischen Geschmack des Terroirs. Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt von Montandon und geniessen Sie die einzigartigen Aromen dieser regionalen Delikatessen!

Montandon
Neuenburger Saucisson
360 g



GESCHMACKSPROFIL

Die Saucisson besticht durch eine besonders saftige Textur und ihr charaktervolles Aroma. Eine betörende Süsse, die an kandierte Zwiebeln erinnert, wird abgerundet durch Noten von schwarzem Pfeffer, Buchenholzrauch, Pökelsalz, Lorbeer und Fenchelsamen.

Montandon
Bauern Schinken
ca. 2,5 kg



GESCHMACKSPROFIL

Ein mürber, vielschichtiger Hinterschinken mit rauchigem Pökelsalz-Aroma. Komplementiert durch kräftige Noten von getrockneten mediterranen Kräutern, Muskatblüte und Speckstein. Abgerundet durch eine malzige Süsse.

Montandon
Schweins-Nierstück
getrocknet
ca. 900 g



GESCHMACKSPROFIL

Das Trockenfleisch besticht durch die Balance von Würze und lederigen Reifennoten. Aus der Geschmacksvielfalt heben sich, neben einer fruchtigen Nussigkeit, Noten von Steinpilz, Sommertrüffel, Bergsalz und Szechuanpfeffer besonders hervor.



BREITENMOSER APPENZELLER MOSTBRÖCKLI

Saftig. Zart. Rauchig. So lässt sich die bekannte Spezialität aus dem Appenzell beschreiben.



Breitenmoser Appenzeller Mostbröckli wird nach traditioneller Handwerkskunst aus der flachen Nuss vom Schweizer Weiderind hergestellt und überzeugt mit seinem einzigartigen Geschmack.

Das magere Fleisch eignet sich besonders gut für Mostbröckli, da es keine starke Marmorierung aufweist. Die Rindfleischstücke werden direkt mit einer Gewürzmischung in den Vakuumböckler gegeben, die neben Trockensalz und Pfeffer auch Gewürze wie Lorbeer, Wacholder, Knoblauch und Ingwer enthalten kann - die genaue Rezeptur bleibt, wie wir die Appenzeller kennen natürlich streng geheim!

Durch 40 Stunden sanftes Hin- und Herbewegen im Tumbler werden die Gewürze gleichmässig verteilt und das Fleisch nimmt sie besser auf. Während des Prozesses verliert das Mostbröckli etwa 30 Prozent seines Gewichts durch den Entzug von Wasser durch das Salz. Nach dem Pökeln werden jeweils sechs Mostbröckli zur Formgebung zusammen vakuiert und ruhen dann vier Wochen lang im Kühlschrank, wobei sie einmal pro Woche gedreht werden.

«DAS APPENZELLER
MOSTBRÖCKLI GEHÖRT ZU
UNSERER TRADITIONELLEN
HANDWERKSKUNST.»

RETO FUSTER

Breitenmoser
Appenzeller Mostbröckli
ca. 500 g



CHERMIGNON SPEZIALITÄTEN



Wer Cyrille Bagnoud beim Erzählen seiner Familiengeschichte zuhört, spürt augenblicklich, welche Leidenschaft ihn antreibt. Er ist stolz und unheimlich dankbar für das, was sein Vater ihm und seiner Schwester Isabelle übertragen hat.

«DIE ZEIT IST
EIN WESENTLICHES
ELEMENT
DER REZEPTUR.»

CYRILLE BAGNOUD

Bei der Familie Bagnoud in Chermignon entstehen aus Tradition und Handwerkskunst Trockenfleischspezialitäten mit natürlichem Charakter. Die einzigartige Bergluft, aussergewöhnliche Trockenheit und der Föhn schaffen ideale Bedingungen für die Herstellung dieser Delikatessen. Die Cher-Mignon SA verarbeitet die Teilstücke von Schweizer Schweinen aus nachhaltiger Zucht sowie vom Schweizer Weiderind im Einklang mit den Prinzipien der Nachhaltigkeit. Die Produktion der Chermignon Spezialitäten erfordert viel Fachwissen, Zeit und Geduld.



Chermignon
Walliser Trockenfleisch
Eckstück
ca. 1,3 kg



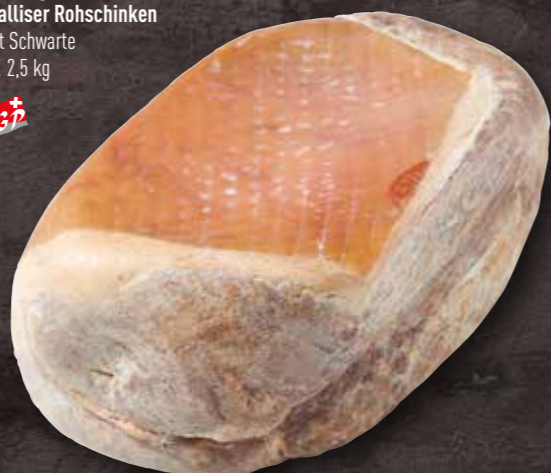
Chermignon
Walliser Rohschinken
ohne Schwarte
ca. 1 kg



Chermignon
Walliser Rohschinken
vom Alpschwein
ohne Schwarte
ca. 1 kg



Chermignon
Walliser Rohschinken
mit Schwarte
ca. 2,5 kg



Chermignon
Walliser Rohessspeck
ohne Schwarte
ca. 900 g



Chermignon
Walliser Rohessspeck
mit Schwarte
ca. 1,9 kg



Chermignon
Rohessspeck
vom Alpschwein
ohne Schwarte
ca. 1,2 kg



Chermignon
Fendantwurst
200 g



Chermignon
Knoblauchwurst
2 x 110 g



Chermignon
Rohesswurst
vom Alpschwein
200 g



GYGAX EMMENTALER SPEZIALITÄTEN



Adrian Gygax räuchert Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten auf traditionelle Weise wie anno dazumal in echtem Emmentaler Küchenrauch. Den Stall vom Gasthof seiner Eltern wurde so umgebaut, dass darin echter Küchenrauch produziert werden kann. Wie damals bei seinen Vorfahren. Ein Gespür für das Wetter und viel Erfahrung wird benötigt, um die alte Rezeptur perfekt zu beherrschen.

Gygax Kochspeck
küchengeräucht
ca. 1,5 kg



Gygax Alpenkräuter Bratwurst
5 x 150 g



Gygax Bauernwurst
küchengeräucht
gekocht
320 g



Gygax Berner Zungenwurst
300 g



BRÜGGER BÜNDNERFLEISCH

Jörg Brügger bedient sich lediglich den Kräften der Natur und verlässt sich auf seinen beneidenswerten Instinkt.

Neun Jahre lang hat der gelernte Metzger Jörg Brügger das Wissen der traditionellen Naturlufttrocknerei von seinem Vater erlernt. Die Familie stellt seit 1892 in Parpan Trockenfleisch her, Jörg führt den Betrieb in 4. Generation. Er arbeitet nicht nur mit viel Herzblut und Leidenschaft, sondern widmet sein ganzes Leben dem Fleisch aus nachhaltiger Zucht, das er in seinem Wohnhaus in Parpan für uns veredelt. Jede Veränderung der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit oder aufkommender Wind benötigen seine volle Aufmerksamkeit. Tag und Nacht. Durch Öffnen und Schließen der Fenster sowie gekonntes Umhängen der Fleischstücke innerhalb seiner Trocknungsräume entstehen Bündner Spezialitäten von einzigartiger Qualität und besonders natürlichem Geschmack.

Brügger Bündnerfleisch
Unterspälte
ca. 700 g



FORELLEN AUS DEM WALLIS



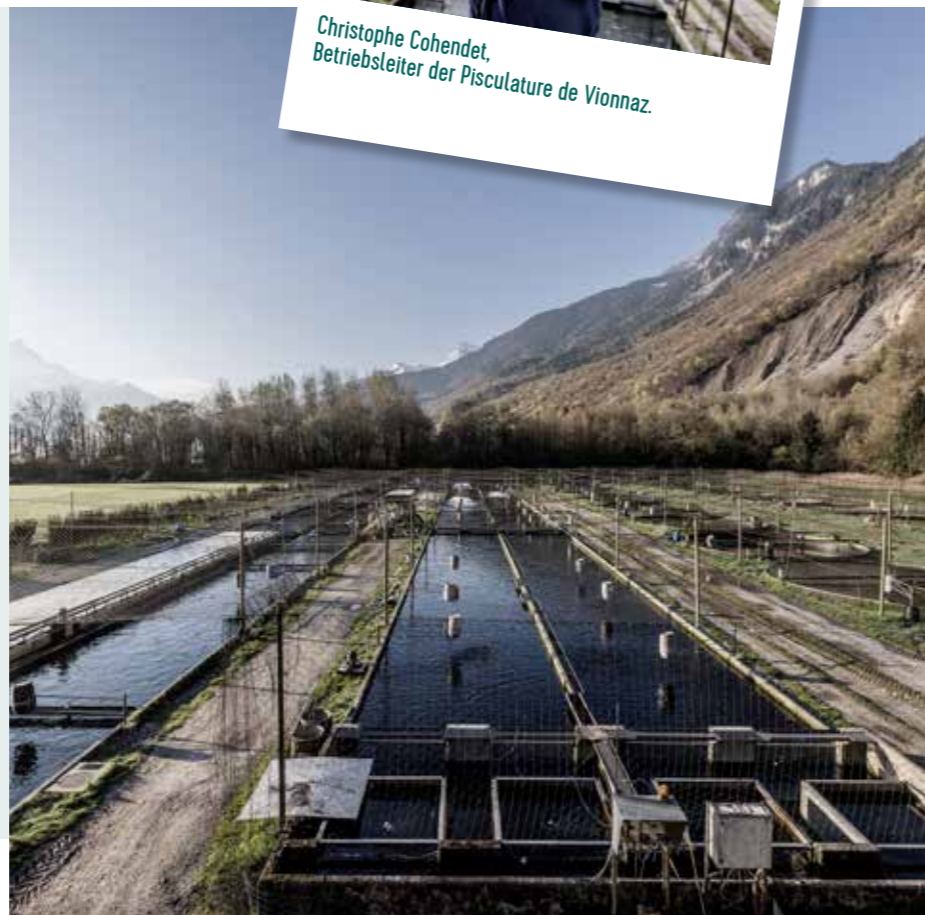
Ein sonniger Frühlingmorgen im Unterwallis. Im Fernen öffnet sich der Blick auf die Alpen. Vor uns im klaren Wasser drehen in aller Ruhe Forellen ihre Runden.



Christophe Cohendet,
Betriebsleiter der Pisciculture de Vionnaz.

Die Pisciculture de Vionnaz ist die grösste Forellenzucht der Schweiz, in der insgesamt 13,5 Millionen Fische beheimatet sind. Trotz ihrer Grösse wird der Betrieb von Christophe Cohendet und einem Team von etwa zehn Mitarbeitern geführt, was ihm eine familiäre Atmosphäre verleiht. Heute stammen rund dreissig Prozent der Schweizer Forellenproduktion aus dieser hoch angesehenen Zucht.

In den zwanzig runden Becken und vier Durchflussanlagen der Pisciculture de Vionnaz gedeihen sowohl Regenbogenforellen als auch Lachsforellen. Letztere erhalten durch natürliche Carotinoide im Futter ihr charakteristisches rosa-orangefarbenes Fleisch.



Das Wasser in den Becken stammt aus einem eigenen kleinen See, der von einer Trinkwasserquelle gespeist wird.



«EIN QUALITÄTSFISCH MIT DEM SWISS-GARANTIE-LABEL, DAS NICHT NUR SCHWEIZER HERKUNFT, SONDERN UNTER ANDEREM AUCH FRISCHE, NATÜRLICHKEIT UND SORGFÄLTIGE TIERHALTUNG GARANTIERT.»

Lachsforelle
ausgenommen, ca. 400–600 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg



Lachsforellen Filet
mit Haut, ca. 130–200 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g



Forelle
ausgenommen, ca. 300–400 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg



Forelle Filet
mit Haut, grätenarm,
ca. 120–150 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g





«Die Natur bestimmt meinen Tagesablauf.»
Adrian Gerny

ADRIANS FISCHKNUSPERLI

Adrian ist der einzige Berufsfischer der Stadt Zürich. Er kennt die Topografie des Sees auswendig. Dies ist jedoch kein Garant für Erfolg, denn einen konstanten Fang gibt es nicht. Er ist an sechs Tagen die Woche gefordert, sich auf Wind und Wetter einzustellen.

«Wegen der Grösse der Netzmaschen fangen sich nur ausgewachsene Fische, die ein- bis zweimal gelaicht haben», erklärt Adrian. Dies garantiert einen verantwortungsvollen Wildfang und bietet umfassenden Schutz der Fischbestände. Die Fleischqualität ist am besten, wenn es kalt ist. Mit einer Maschine werden die vielen dünnen Zwischenmuskulaturgräte der Rotaugenfilets alle zwei Millimeter zerschnitten. Man spürt nach dem Frittieren die Gräte nicht mehr. So landet der einst unbeliebte Weissfisch als nachhaltiges Fischknusperli in den Fritteusen.



Adrians Fischknusperli
Wild, Schweiz
Hartschale ca. 1,5 kg



Adrians Fischknusperli
Wild, Schweiz
Karton 5 kg



Die Familie Clarke und ihre Freunde fischen die Silberlachse aus Überzeugung mit Haken und Leine.

SITKA COHO WILDLACHS

Sitka Coho Wildlachs
Filet
geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67
200 g



Sitka Coho Wildlachs
Filet
geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67
ca. 700 g



Silberlachse aus Alaska werden aufgrund der kalten Gewässer sehr gross und enthalten einen hohen Omega 3 Fettgehalt. Sie ernähren sich hauptsächlich von Krill-garnelenförmigen Krebstieren. Wegen der geringen Bevölkerungsdichte ohne Industrie und dem gesetzlichen Verbot für Zuchtfarmen ist das Wasser enorm sauber.

Die Saison dauert vom anfangs Juli bis Ende September. In dieser Zeit wohnen die Clarkes und ihre langjährigen Fischerfreunde auf den Booten. Lachse fängt man tagsüber weit draussen im Meer,

da die Qualität des Fleisches abnimmt, je näher die Fische an die Flusläufe kommen, um zu laichen. Durch den Fang mit Haken und Leine kommen die Fische einzeln an Bord, werden direkt auf dem Troller verarbeitet und sofort schockgefroren. «Durch diese vorsichtige Verarbeitung schmeckt der Lachs extrem frisch, als käme er gerade aus dem Meer», erzählt uns Julia und ergänzt: «Nur ein Prozent aller Lachse werden in Alaska so schonend gefangen und verarbeitet». Unser Sitka Coho Wildlachs ist MSC-zertifiziert, äusserst hochwertig und gleichmässig in der Qualität.



BIO PILZE AUS DEM ZÜRI OBERLAND



SCHWEIZER FREILANDEIER AUS DER REGION MITTELLAND

Bio
Shii-take



Bio
Kräuterseitling



Bio
Mischpilze
3 Sorten Zuchtpilze



Patrick Romanens, Gründer der Fine Funghi AG.
Edelpilze sind seine grosse Leidenschaft

Patrick Romanens, ein Agronomie-Absolvent der ETH, hat eine Leidenschaft für die Natur und insbesondere für Pilze. Nachdem er die Komplexität der Pilzzucht entdeckte, bereiste er die Welt, vor allem den Fernen Osten, um mehr über diese faszinierende Spezies zu erfahren. Besonders der aromatische Shiitake-Pilz begeisterte ihn. Mit seinem Forschergeist entwickelte er das perfekte Substrat für diesen Würzpilz und etablierte eine biologische Produktion ohne Pestizide oder Fungizide. Im Jahr 1996 gründete er sein eigenes Unternehmen und gilt seither als Pionier der Shiitake-Zucht in Europa. Heute zählt sein Lebenswerk zu den führenden Edelpilzproduzenten des Landes.



Die Hühner leben in grosszügigen Volieren und geniessen Auslauf ins Freie, nur bei schlechtem Wetter bleiben sie im Wintergarten an der frischen Luft. Die Voliere ist als Baumstruktur aufgebaut, es gibt zwei Etagen mit Sitzstangen auf denen die Tiere nachts schlafen. Das Sandbad nutzen die Hühner zum Reinigen des Gefieders. Auf der Weidefläche dienen Bäume oder kleine Holzhäuschen als Schattenspender.

Schweizer Freiland Eier
53 g+
90 Stück



Dank der ID-Nummer auf dem Ei ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Bauer möglich.

GOMSER BIO-BERGGÄSE



Im Naturparadies Goms produzieren 11 Bio-Höfe Bergrohmlch, die in der genossenschaftlichen Bio Bergkäserei Goms verarbeitet werden.

Gomser Bio Bergkäse
ca. 275 g



Gomser Bio Bergkäse
1/4 Laib ca. 1,25 kg



GESCHMACKSPROFIL

Milder Schnittkäse mit sanften Aromen, die an Aprikose und Mandarinenschale erinnern, mit Tönen warmer Erde. Leicht pikanter Nachgeschmack mit Noten von grünem Pfeffer und Liebstöckel.

Die Temperatur beim Erwärmen der Milch, die Reifungsdauer sowie die Behandlung im Keller sind massgebend für die Qualität. Dafür ist Gery Zürcher verantwortlich, der die Käseproduktion je nach Wetterlage aufgrund seiner Erfahrungswerte auch mal individuell anpasst. Er produziert dort mit viel Leidenschaft und Erfahrung diesen würzig-aromatischen Bergkäse.



BÜNDNER BERGGÄSE BIO

Lumbrein, ein idyllisches Dorf im Val Lumnezia, befindet sich etwa eine Autofahrt von Chur entfernt. Alexander Casanova ist hier aufgewachsen und betreibt Milchwirtschaft. Seine 17 Schweizer Braunvieh-Kühe weiden auf den Bergwiesen mit saftig-grünem Gras, Kräutern, Klee und Blumen. Jeden Morgen melkt er seine Kühe in der

Früh und bringt seine Biomilch danach in die Cascharia Lumbrein zu Mario und Ina Albin. Sie produzieren aus der Bio Bergheumilch von insgesamt neun Bio-Bauern dieses urchig-natürliche Original nach altbewährtem Rezept.

Bündner Bio Bergkäse
würzig
1/4 Laib ca. 1,2 kg



GESCHMACKSPROFIL

Bündner Bergkäse Bio würzig. Der Schweizer vollfett Halbhartkäse wird aus thermisierter Milch hergestellt und reift drei bis fünf Monate. Erdig-nussiger mittelkräftiger Käse. Noten von Roggenbrotkruste, Herbstwald, Weintrauben, trockener Muttererde und Reifekeller. Leichter Walnuss-Nachgeschmack.

Bündner Bio Bergkäse
extra
1/4 Laib ca. 1,2 kg



GESCHMACKSPROFIL

Bündner Bergkäse Bio extra. Der Schweizer vollfett Halbhartkäse wird aus thermisierter Milch hergestellt, reift bis zu 9 Monate und hat einen extrareifen, temperamentvollen Geschmack.



UNTERTRÜBSEE ALPSBRINZ AOP

Die Familie Scheuber stellt diesen Sbrinz im Sommer direkt auf der Alp her. Die Vielfalt von 150 verschiedenen Gräser und Kräuter, welche auf dem Hochplateau oberhalb Engelberg gedeihen, verleiht der Milch einen besonders ursprünglichen Geschmack. In Stücke gebrochen, offenbart der Alpsbrinz die körnige Struktur mit feinen Tyrosin-Kristallen, welche durch die lange Reifung von 30 Monaten entstehen. Der elfenbeinfarbige Teig schmeckt im Gaumen leicht fruchtig, mit einer Note von geröstetem Chicorée und herb-würzigem Abgang.



Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com
slowfood.ch

WALLISER BIO RACLETTE AOP

In der Augstbordkäserei Turtmann wird ein Naturprodukt hergestellt, das unnachahmlich mit seinem Terroir verbunden ist.

Für den Bio Raclette wird nur naturreine Walliser Bio-Rohmilch verwendet. «Beim Käsen ist es wichtig, dass das Korn eine gute Daumengrösse erreicht», erzählt uns Marcel Ammann. Nur so ist im Käse genügend Wasser enthalten, das die hervorragende Schmelzeigenschaft des Raclettes hervorbringt.

Die Bio-Raclettelaibe werden zwei Wochen lang in der Käserei auf ungehobeltem Tannenholz gelagert und täglich gepflegt. Im nächsten Schritt reift der Käse über 4–5 Monate im Zentrallager aus. Erst dann erreicht er sein volles Aroma.

GESCHMACKSPROFIL

Würzig-pikanter Käse mit Bergsalznoten, welche durch fruchtige Oliven und Aprikosenkern-Noten getragen werden. erinnert an warme, frisch gemolkene Milch, Rahmkaramell und Nussbutter.



PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO



Die Büffelkühe werden in dieser artgerechten und naturbelassenen Haltung bis zu 20 Jahre alt.



Familie Rega, Azienda Agricola Ponte Reale.

Die Azienda Agricola Ponte Reale wurde im Jahr 1993 von Enrico Rega gegründet. Die Familie hat eine lange Tradition in der Zucht von Wasserbüffeln und der Herstellung von Mozzarella, die bis zu Enricos Urgrossvater Pasquale zurückreicht.

Bei der Produktion ihres Büffelmozzarellas setzt die Familie auf bewährte Methoden, die sie mit modernster Technologie kombiniert haben, um die Qualität ihrer Produkte kontinuierlich zu verbessern.

Das Wohl der rund 1.500 Büffel steht dabei an erster Stelle und wird durch artgerechte Haltung, hochwertiges Futter und liebevolle Pflege gewährleistet.

Die Tiere werden mit biologisch angebautem Heu, Stroh, Mais, verschiedenen Getreidesorten und einem geringen Anteil Soja gefüttert, wobei das Futter grösstenteils aus eigenem Anbau stammt. Alle Tiere sind gechipt, um ihre Gesundheit und Milchqualität zu überwachen. Ein Veterinär und ein Podologe kümmern sich regelmässig um das Wohlergehen der Tiere.

Luigi Rega der heutige Geschäftsführer pflegt eine enge Beziehung zu seinen Büffeln und legt grossen Wert darauf, sie möglichst naturgetreu aufzuziehen.

Die intelligenten und sozialen Tiere suchen aktiv den Kontakt zu Menschen.



Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio Bocconcini 20 x 25 g



Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio 5 x 100 g





ELSÄSSER EIERTEIGWAREN IGP

Die Elsässer Teigwaren mit 7 frischen Eiern pro Kilo werden nach einem Familienrezept hergestellt, das seit drei Generationen in der Familie Heimburger im elsässischen Marlenheim weitergegeben wird. Die Pasta enthält ausschliesslich französische Zutaten: erstklassiger

Hartweizengriess und frische Bauereier von Hühnern aus Freilandhaltung. Nebst den traditionellen Tagliatelle stellt die Familie Heimburger auch 7-Eier Spätzle her. Die poröse, körnige Textur enthüllt ihren köstlichen Geschmack und lässt Saucen besser haften.

Bio
Pasta Marella
Spaghetti
5 kg



Bio
Pasta Marella
Orecchiette
5 kg



Bio
Pasta Marella
Penne Rigate
5 kg



Elsässer Tagliatelle
7-Eier
7mm
3 kg



Elsässer Tagliatelle
7-Eier
3 mm
3 kg



BIO PASTA MARELLA

Terroir soll nicht nur Produkten wie Wein oder Oliven vorbehalten sein, wie Antonio Marella zu Recht findet.

Antonio Marella produziert in seiner kleinen Pasta-Fabrik gastronomische Glücksmomente. Dazu bezieht er bestes Bio-Hartweizengriess von der Mühle im benachbarten Altamura, die Weizen aus den umliegenden Feldern verarbeitet. Was Pasta Marella ausmacht, ist das Verfahren «Trafilata al Bronzo». Dabei wird der Teig sorgsam durch Bronzeformen getrieben. Das ergibt diese unnachahmliche, leicht raue Oberfläche. Nach dem Formprozess wird die Pasta sorgsam auf Telai gelegt. Das

sind die traditionellen Holzrahmen, bespannt mit einem Textilgewebe, auf denen die Pasta ruht. Die lange Trocknungszeit spielt die eigentliche Hauptrolle in der Produktion und ist das, was Pasta Artigianale vom Industrieprodukt unterscheidet. So bleiben viel mehr Geschmack, Proteine und all die Stoffe in der Pasta zurück, die den Serotonin-Spiegel anheben. Glück kann man nicht kaufen. Aber mit einem schönen Teller Spaghetti, Penne oder Orecchiette von Marella kann man Glück essen.



Auch wenn die meisten weniger als einen Hektar Land besitzen, so sind sie doch voller Stolz für dieses Stückchen Erde.

NORDINDISCHER BIO REIS

In den fruchtbaren Regionen am Fusse des Himalaya Gebirges bewirtschaften Kleinbauernfamilien die Reisfelder zum Grossteil noch in Handarbeit. Dabei schützen sie durch Bio-Anbau den Boden und die Wasserqualität auf natürliche Weise. Neben der Umstellung auf Bio ist die Zusammenarbeit mit Fairtrade ein wichtiger Aspekt zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Bauern.

Zusätzlich zur Bio-Prämie erhalten sie auf ihre Erntemenge eine Fairtrade-Prämie. Diese kommt der gesamten Kooperative zugute und wird für landwirtschaftliche Investitionen oder allgemeine Projekte in den einzelnen Dörfern verwendet. Es sind diese vielen kleinen Veränderungen, die in der Summe einen echten Gewinn für die Menschen bedeuten.

Bio Knospe
Nordindischer Basmati Reis
weiss
5 kg



Bio
Nordindischer Reis Langkorn
weiss
5 kg



Die Beschaffung von gesundem Bio-Reis soll langfristig gesichert werden!



Die Frauen für die Pflanzung und das Unkrautjäten verantwortlich.



Die Arbeit geschieht meist gemeinschaftlich, man hilft sich gegenseitig.

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO



Dieser Reis wird nach einer uralten japanischen Methode ohne Dünger und chemischer Behandlung produziert. Enten dienen als natürliche Helfer in der Unkrautvernichtung.

Bio
Riz de Camargue IGP
Halb Vollkorn weiss
1 kg



LENTILLES BLONDES DE SAINT-FLOUR



Die Lentille blonde war jahrzehntelang verschwunden, bevor sie von einer Gruppe leidenschaftlicher Produzenten wiederentdeckt wurde. Die Leguminose gehörte früher zur traditionellen Küche der Region Saint-Flour. Die Linse wird ohne jegliche Behandlung hergestellt und profitiert von allen Nährstoffen der basaltischen Böden in Cantal.

SEELÄNDER BIO DÖRRBOHNEN

Für die biologische Landwirtschaft sind Leguminosen die wichtigste Quelle, dem Boden Stickstoff zuzuführen. Darum setzen unsere Seeländer Bio-Bauern auf den Anbau von Buschbohnen, welche die

Bodenfruchtbarkeit erhalten und den Folgekulturen wichtige Nährstoffe zur Verfügung stellen. Durch die schonende Trocknung entstehen besonders aromatische Dörrbohnen in Knospe-Qualität.



Bio Knospe Suisse
Seeländer Dörrbohnen
500 g



Lentilles blondes de
St-Flour
1 kg



Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com
slowfood.ch

MUSSINI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO



Hier ist es Tradition, dem Nachwuchs zur Geburt Essigfässer zu schenken.

Wir besuchen die Acetaia Mussini, eine kleine Manufaktur, die sich der Produktion von Aceto Balsamico di Modena verschrieben hat. Sie wird von den Cousins Giorgio Benedetti und Gabriele Torricelli geführt. Ihre Familien sind seit 1909 mit der Herstellung von Aceto Balsamico verbunden. Die Essig-Holzfass-Batterien, die sie von ihren Eltern zur Geburt geschenkt bekamen, lieferten den Start in die Selbständigkeit. Eine Holzfass-Batterie besteht aus fünf Fässern. Jedes Fass hat eine unterschiedliche Grösse und ist aus einem anderen Holz gefertigt.

«In diesem Stahlkessel kochen wir den Traubenmost und vermischen ihn danach mit Weinessig», sagt Giorgio. «Beides beziehen wir ausschliesslich aus streng kontrollierten und biologisch zertifizierten Betrieben der Region Modena». Die sorgfältig abgestimmte Mischung von 30 Prozent Traubenmost und 70 Prozent Weinessig wird in dunkle, teilweise über 20 Jahre alte Eichenfässer abgefüllt.



Bio
Mussini Aceto Balsamico
di Modena IGP
250 ml

GESCHMACKSPROFIL

Der Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Bio ist bernsteinfarbig und hat einen intensiv, ausdauernden und ausgewogenen Duft mit einer angenehmen Säure. Der Geschmack ist bittersüss und trotzdem sehr harmonisch.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE



Gutes Olivenöl muss aus Oliven gemacht sein, die beim Gedeihen das Castel del Monte gesehen haben.

Frantoio Galantinos DOP-Olivenöl Terra di Bari Castel del Monte wird aus der biologisch angebauten Coratina-Olive gewonnen und bezaubert mit einem betörend fruchtig-intensivem Duft. Auf der Zunge überrascht eine gewisse Schärfe. Es ist reich an gesunden Antioxidantien und Phenolen, was sich in der leicht pikanten Note im Gaumen ausdrückt. Täglich einen Löffel reines Bio-Olivenöl ist die beste Medizin—das passt zur Grundphilosophie von Frantoio Galantino:

«La goccia dell'olio deve scendere ogni giorno».

Bio
Olio Extra Vergine di
Oliva
Biologico DOP Terra
di Bari
Castel del Monte



5dl



MOULIN DE SÉVERY BAUMNUSSÖL AOP



Im ländlichen Dorf liegt die Moulin de Sévery etwas versteckt am Ufer des Flusses Morges. Sie stammt aus dem Jahre 1845 und ist derzeit die einzige traditionell arbeitende Mühle in der Schweiz, die noch das ganze Jahr über Öl produziert. Die handwerkliche Methode der Ölgewinnung durch Pressung à l'ancienne

geht bis ins 16. Jahrhundert zurück und gehört zum kulinarischen Erbe des Waadtlands. Die Baumnusskerne stammen alle aus der Region. Wer einen Nussbaum pflanzt, braucht Geduld: Mindestens 10 Jahre vergehen, bis der Baum in Vollernte steht und für die Ölgewinnung ausreichend Baumnüsse liefert.

Moulin de Sévery
Baumnussöl
AOP
n° 001
100 ml



GESCHMACKSPROFIL

Das Moulin de Sévery Baumnussöl à l'ancienne ist durchsichtig klar mit leicht bräunlich-goldenen Reflexen. Der Röstgeschmack erzeugt eine Explosion intensiver und kräftiger Baumnussaromen, mit Nuancen von süssen Mandeln, Brotkruste und einer feinen Honignote. Im Abgang ist eine leichte Bitterkeit wahrnehmbar.



HONIG VON DER DUNKLEN BIENE



Honig
von der Dunklen Biene



Slow Food®
Presidio

500 g



Unsere Imker halten und vermehren Völker der Dunklen Biene zur Erhaltung der einheimischen Rasse. Durch die Einführung anderer Arten wurde sie aus vielen Regionen verdrängt und ist heute gefährdet. Der charakteristische schwarze Panzer wärmt sich schnell auf, so dass sie auch bei kälteren Temperaturen aktiv ist. Ihr Verhalten ist für die Landwirtschaft und Erhaltung der Pflanzenvielfalt von grossem ökologischem Nutzen.




Slow Food®
Presidio

Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com
slowfood.ch



MANDUVIRÀ BIO ROH-ROHRZUCKER AUS PARAGUAY

Autos gibt es in der Region von Arroyos y Esteros fast keine. Je näher man zur Fabrik kommt, desto mehr Ochsenwagen sieht man. Über eine lehmige Strasse karren die Bauern das Zuckerrohr heran. Beim Anbau ist nichts mechanisiert. Das Zuckerrohr wird von Hand mit der Machete geschlagen und auf die Karren geladen.

Bio
Manduvirá
Roh-Rohrzucker
1000 x 5 g



GESCHMACKSPROFIL

Der Manduvirá Bio Roh-Rohrzucker hat eine schöne goldene Farbe und schmeckt leicht nach Karamell.



Andreas Gonzales
Geschäftsführer der Zuckerfabrik

Andreas Gonzales lebt mit seiner Familie in der Nähe von Arroyos y Esteros, einer Stadt in Paraguay, die für ihre landwirtschaftliche Produktion und insbesondere die Herstellung von Bio Roh-Rohrzucker bekannt ist. Mehr als 3000 Bauern in der Region bauen das Zuckerrohr traditionell an und verzichten dabei auf jeglichen Einsatz von Chemikalien. Angebaut wird ausschliesslich kontrolliert biologisch.

Als Eigentümer der Kooperative Manduvirá profitieren sie vom fairen Handel, der ihnen gerechte Preise für ihre Produkte sichert und den Zugang zu Bildung sowie medizinischer Versorgung ermöglicht.

Die Cooperativa Manduvirá besitzt als einzige weit und breit eine eigene Fabrik, worauf alle stolz sind. Diese moderne Fabrik setzt auf nachhaltige Produktion. Der Zucker wird über den Rio Paraguay nach Buenos Aires über den Wasserweg transportiert und von dort aus weiter auf dem Meer verschifft. Es dauert drei bis vier Monate, bis er schliesslich bei uns eintrifft.

Dieser Zucker hat eine Geschichte voller Leidenschaft, Engagement und unvergleichlichem Geschmack.



Zuckerfabrik Manduvirá



Von der Ernte bis zur Feinfiltration: Ein Blick hinter die Kulissen.

SCHWEIZER BIO SIRUP – VON DER HALTBARMACHEREI AG

In einem versteckten Winkel des urbanen Trendquartiers Kreis 10 in Zürich verbirgt sich eine kleine Manufaktur, in der Philipp Kern und sein Team ihre Leidenschaft für Bio-Sirupe ausleben. Inspiriert von den alten Familienrezepten ihrer Grossmütter haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, Sirupe herzustellen, die so rein und natürlich sind wie zu Grossmutter's Zeiten.

Auf nur wenigen Quadratmetern, aber mit einer professionellen Ausstattung, verwandeln sie frische Früchte von Bauern der Biofarm Genossenschaft in köstliche Sirupe ohne künstliche Zusätze. Jede Frucht wird sorgfältig ausgewählt und persönlich von den Bauern bezogen, deren Namen Philipp Kern gut kennen.



Haltbarmacherei Bio Sirup Ingwer-Limette 50 cl

Haltbarmacherei Bio Sirup Holunderblüte 50 cl

Haltbarmacherei Bio Sirup Himbeere 50 cl



Simmentaler Bio Eistee Alpenkräuter 6 x 50 cl



Simmentaler Bio Eistee Alpenrose 6 x 50 cl



GESCHMACKSPROFIL
Der Simmentaler Bio Eistee Alpenkräuter erfrischt durch sein intensives Minzaroma.

GESCHMACKSPROFIL
Der Simmentaler Bio Eistee Alpenrose erinnert an eine frische Blumenwiese mit dezentem Rosengeschmack.

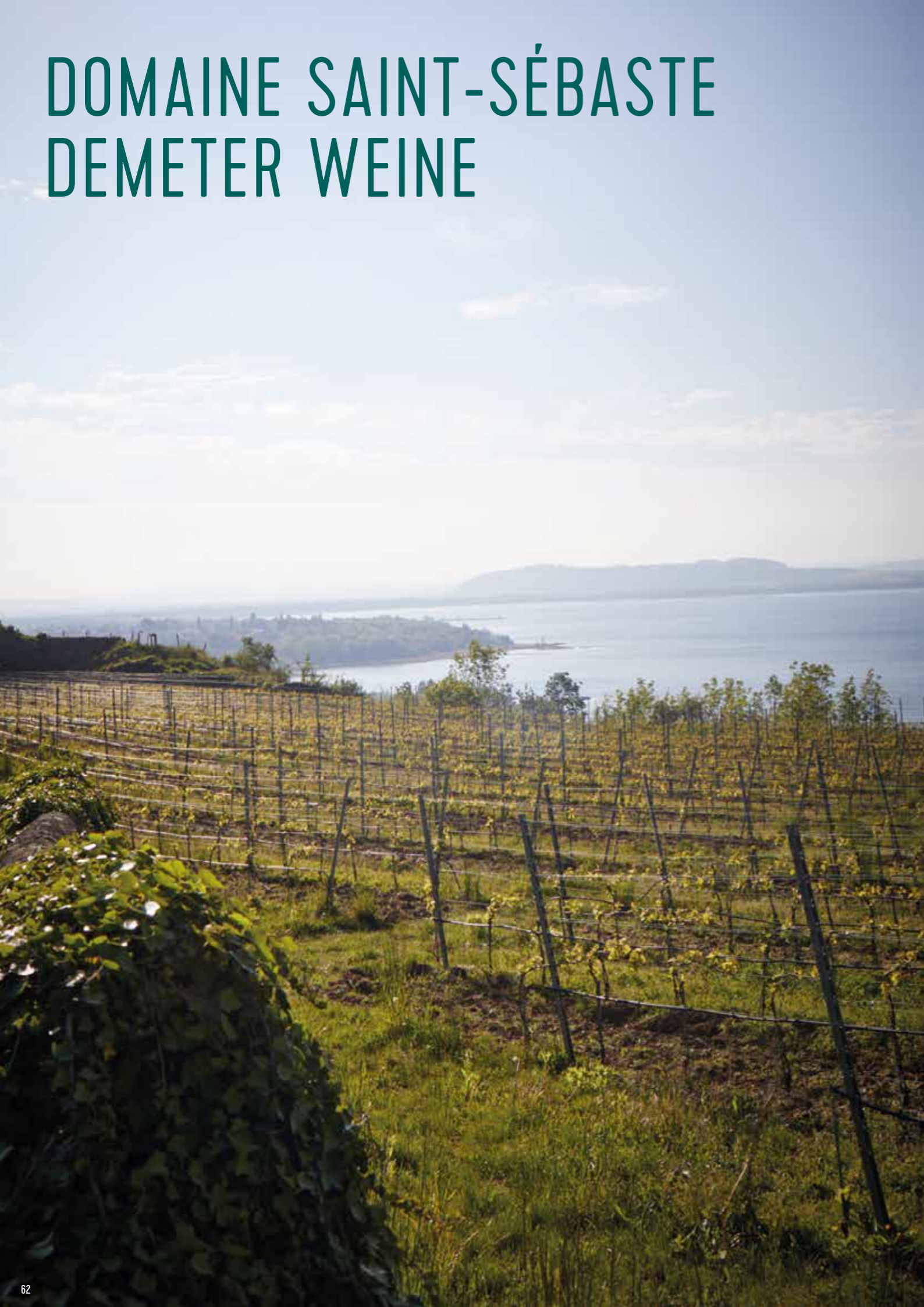


Seit drei Jahren pflanzt Matthias in Mamishaus Minze an. Er führt uns zum fünf Aren grossen Feld, gleich neben seinem schönen Bauernhaus. «Eigentlich ist die Minze eine unkomplizierte Pflanze», erklärt er uns. Der grosse Aufwand besteht im ständigen Jäten von Hand. Der herrliche Duft der gesunden Minze entschädigt ihn dafür.

«MEIN LIEBSTES ARBEITSGEBIET IST DIE KRÄUTEREI.»

MATTHIAS ROGGLI

DOMAINE SAINT-SÉBASTE DEMETER WEINE



In einer sich ständig verändernden Welt, in der Werte im Wandel sind und oft verloren gehen, strebt das Weingut Saint-Sébastien oberhalb vom Neuenburgersee danach, ein Garant bleibender Werte zu sein. Mit einem unermüdlichen Streben nach Exzellenz sowohl in ökologischer Hinsicht als auch bei der sorgfältigen Pflege seiner Weine.

Die Familie Kuntzer empfindet grosse Freude daran, charakteristische Weine aus einer einzigen Rebsorte zu kreieren. Dabei wird bewusst auf Assemblagen verzichtet. Die Weine sollen durch ihre Fruchtigkeit, Eleganz und Mineralität den einzigartigen Charakter des Anbaugebiets und der Weinberge widerspiegeln, die im Geiste der Biodynamie liebevoll gepflegt werden.

Seit 2015 ist das Weingut Saint-Sébastien Demeter-zertifiziert.



Elodie & Ludovic Kuntzer

Origine
Domaine Saint-Sébastien
Chasselas
Neuchâtel AOC
Schweiz
Neuenburg



GESCHMACKSPROFIL
WEISSWEIN

Domaine Saint-Sébastien Neuchâtel Blanc AOC

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Feines Bouquet nach weissen Blumen, Lindenblüten und grünen Äpfeln. Am Gaumen lebendig, mit Noten nach Stachelbeere, Brioche, Galiamelone, einem Hauch Zitrus und einer fantastischen Mineralik. Leichtes und frisches Finale.

Origine
Domaine Saint-Sébastien
Oeil-de-Perdrix
Neuchâtel AOC
Schweiz
Neuenburg



GESCHMACKSPROFIL
ROSÉWEIN

Domaine Saint-Sébastien Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Leuchtende Zwiebelschalenfarbe mit Himbeerreflexen. Intensive fruchtige Pinotaromen, auch zarte Karamellnuancen. Im Antrunk mild und jugendlich mit schöner Eleganz, abgerundet und voll im Geschmack mit schöner fruchtbetonter Länge.

Origine
Domaine Saint-Sébastien
Pinot Noir
Neuchâtel AOC
Schweiz
Neuenburg



GESCHMACKSPROFIL
ROTWEIN

Domaine Saint-Sébastien Pinot Noir Neuchâtel AOC

Blasses Rubinrot. Delikates Bouquet nach Waldbeeren und Kräutern. Zarte Fruchtsüsse am Gaumen mit reifen Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Weichselkirschen, wildem Thymian und einer dezenteren Rauchnote. Feine Tannine und dezenter Abgang.



Alexandre und Martine Mévaux

DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE DEMETER WEINE

Die Domaine Château L'Évêque befindet sich in Jussy am linken Ufer des Genfersees in einer äusserts beschützten ländlichen Gegend.

Der gesamte Weinberg wird biodynamisch bewirtschaftet und ist Demeter-zertifiziert.

Der Respekt vor der Pflanze und ihrer Umgebung ermöglicht es, das Terroir zur Geltung zu bringen und Trauben mit einem authentischen und originellen Geschmack zu erhalten.



Origine
Domaine Château L'Évêque
Chardonnay Jeanne de Jussie
Genève AOC
Schweiz
Genf

Origine
Domaine Château L'Évêque
Rosé de Gamay
Lullier Genève AOC
Schweiz
Genf

Origine
Domaine Château L'Évêque
Gamaret Lullier
Genève AOC
Schweiz
Genf





DOMAINES ROUVINEZ NEZ NOIR WALLIS

Im sonnenverwöhnten Siders keltert die Familie Rouvinez die Linie Nez Noir Bio in Umstellung. Für den Namen haben sie sich von ihren Walliser Schwarznasenschafen inspirieren lassen. Ab März weiden die knuffigen Schafe für einige Wochen in den Weinbergen.

Die begrünten Reihen werden so in aller Ruhe auf ganz natürliche Weise gepflegt. Durch die isolierte Lage der Weinberge sind sie vor Kontamination von Nachbarn gut geschützt und nicht so steil, was die mechanische Bodenbearbeitung vereinfacht.



Origine
Nez Noir
Assemblage Blanc
Valais AOC
Domaines Rouvinez
Schweiz
Wallis



GESCHMACKSPROFIL WEISSWEIN
Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage
Blanc Valais AOC

Dieser Weisswein weist eine leuchtende hellgelbe Farbe auf. Die Nase ist faszinierend, verführerisch und verspricht einen schönen Genuss im Mund. Die für Walliser Spezialitäten typischen feinen Noten von Zitrusfrüchten und Mangos berühren den Gaumen sanft. Seine frische, perfekte Konzentration verleiht diesem köstlichen Wein eine angenehme Länge.

Origine
Domaines Rouvinez
Nez Noir
Assemblage Rosé
Valais AOC
Schweiz
Wallis



GESCHMACKSPROFIL ROSÉWEIN
Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage
Rosé Valais AOC

In der Nase öffnet er sich mit Aromen von wilden Waldbeeren wie Himbeere und Erdbeere. Sie sind zart umhüllt von exotischen Noten wie Mango oder Passionsfrucht. Im Gaumen entfaltet dieser Roséwein eine bemerkenswerte Frische. Die Textur ist von beispielloser Finesse und man begegnet mit Freude erneut den fruchtigen Aromen, die sich in der Nase angekündigt haben. Ein Wein von grosser Fülle, sanft, vollmundig und mit schmackhafter Ausdauer.

Origine
Nez Noir
Assemblage Rouge
Valais AOC
Domaines Rouvinez
Schweiz
Wallis



GESCHMACKSPROFIL ROTWEIN
Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage
Rouge Valais AOC

Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft. Ein Gourmetwein, der ein Gefühl von purem Glück hinterlässt!



ORIGINE