

Hungrig auf Regionalprodukte

Lebensmittelmarkt / Konsumenten kaufen immer mehr Produkte aus der Region und erwarten auch eine hohe Qualität von diesen.

ZÜRICH Viele Leute legen mehr Wert darauf, dass ein Produkt aus ihrer Region kommt und weniger, wie es produziert wurde. Dies zumindest lassen einige Studien glauben. Mittlerweile ist es aber auch bekannt, dass das was ein Mensch sagt und was er am Ende tut, oftmals zwei Paar Schuhe sind. Um das Thema Regionalität drehte sich die Fachtagung «Regional, erfolgreich, authentisch?», welche letzten Dienstag an der Hochschule für Wirtschaft in Zürich stattfand.

Sie bringen Differenzierung

Doch was bedeutet überhaupt regional? Diese Frage versuchten die verschiedenen Referenten zu beantworten. Und wie die Regionalität ihren Produkten zum Erfolg verholfen hat. Folgende Ansätze zeigten sich: Es gibt drei Arten von Regionalität:

- «Von hier»
- Authentische Spezialität
- Regionale Inhaltsstoffe

Auch die Molkerei Hirz ist auf den Zug der Regionalität aufgesprungen. «Regionalität, dort tanzt der Bär», sagte Christian Keller, von der Lactalis Nestlé Frischprodukte AG (Marke Hirz). Hirz versucht, mit «Walliser Aprikosen», «Thurgauer Erdbeeren», «Zuger Chriesi» und weiteren Geschmacksrichtungen, ihre Joghurts als Regionalprodukte zu vermarkten. Hirz setzt also auf die Linie regionale Inhaltsstoffe.

Warum auch Zürcher das Bier aus dem Appenzell lieben, erklärte Aurèle Meyer, Geschäftsführer der Brauerei Locher. Appenzeller-Bier wird in der Brauerei Locher in Appenzell selber hergestellt mit Quellwasser aus dem Alpstein. Das ist die Grundidee. Meyer erklärte, Tradition und Zusammenhalt hätten in Appenzell einen sehr hohen Stellenwert. Dank der vielen



Emmi investiert vermehrt in regionale Molkereien. So auch in die Lateria Engiadinaisa. Nun erhalten die Produkte nach und nach ein neues Kleid – mit Erfolg.

(Bild Emmi)

langjährigen Mitarbeiter und deren grossem Engagement für die Firma, sei die Firma sich selber immer treu geblieben. Trotzdem versucht die Brauerei Locher mit verschiedenen Projekten, die Beliebtheit der Regionalprodukte am Markt noch etwas mehr auszuspielen z. B. mit «Gran Alpin», gebraut mit Bündner Braugerste, «Petite fraiche» mit Gerste aus Château du Crest GE oder mit «Bschorle» einem Mischgetränk mit Malz und Apfel- und Birnen-Saft aus der Region Oberegg. Insgesamt ist das Erfolgsrezept der «Appenzeller-Bier»-Produkte mehr dem authentischen Auftritt als der Herkunft der Produkte zuzuordnen.

Kein kurzer Trend

Und auch die Emmi hat den Brauten gerochen. So investiert sie immer mehr in regionale Molkerei-

«Es gibt noch Potenzial in der Gastronomie»

Welche Chancen bieten Regionalprodukte für Schweizer Bauern?

Urs Schneider: Grosse Chancen, weil Regionalität immer mehr an Bedeutung gewinnt. Das Anbieten von Regionalprodukten ist eine Möglichkeit, eine höhere Wertschöpfung auf den Betrieben zu erzielen.

Hat der Bauer auch finanziell etwas von dem Boom?

Es gibt immer mehr Bauernfamilien, die ihre Produkte direkt vermarkten und einen höheren Anteil der Wertschöpfung bei sich behalten. Zudem bieten auch praktisch alle Detailhändler Regionalprodukte an oder haben

NACHGEFRAGT



Urs Schneider

Urs Schneider ist Stv. Direktor des Schweizer Bauernverbands und Präsident von Agromarketing Suisse.

Programme dafür. Für diese bezahlen sie einen Mehrpreis. Bei diesem gibt es allerdings eine grosse Spanne.

Wie bewirbt der Schweizer Bauernverband Regionalprodukte?

Der SBV macht keine Produktwerbung. Er sensibilisiert aber mit seiner Basiskommunikation für den Kauf einheimischer Produkte und die Bereitschaft, dafür einen angemessenen Preis zu bezahlen. Davon profitieren auch die Anbieter von Regionalprodukten. Mit der Plattform «Vom Hof» betreibt der SBV eine gemeinsame Plattform für alle Direktvermarkter.

Wo liegen weitere Potenziale?

In der Gastronomie. Diesbezüglich gibt es das Projekt «Land Gast Wirt». Dieses führt Produzenten und Restaurateure zusammen. Unser Ziel ist, dass im ausserhäuslichen Bereich noch mehr auf einheimische und regionale Produkte gesetzt wird. Ein Potenzial bieten auch neue, innovative oder wiederentdeckte Produkte.

Wie schafft man es, dass die Konsumenten mehr für Regionalprodukte bezahlen?

Man muss die Konsumenten überzeugen, durch Qualität und Authentizität. Auch Geschichten hinter den Produkten helfen dabei. Interview: jba

BÄUERINNENKÜCHE

Randensuppe

Zubereiten: zirka 10 Minuten
Kochen: zirka 15 Minuten
Für 4 Personen

7 dl Gemüsebouillon
2 Randen, gekocht, geschält, in Stücke geschnitten
2 Schalotten, fein gehackt
1 EL Tomatenpüree
2 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer, Tabasco
100 g Crème fraîche

1. Gemüsebouillon aufkochen, Randen und Schalotten beigegeben, zirka 10 Minuten zugedeckt kochen.
2. Tomatenpüree und Essig beigegeben, würzen. Die Suppe pürieren.
3. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit 1 Esslöffel Crème fraîche garnieren.

Tipp: Anstelle von gekochten Randen können auch rohe Randen verwendet werden. Damit diese zum Pürieren genügend weich sind, muss die Suppe zugedeckt zirka 30 Minuten kochen.

www.swissmilk.ch/rezepte



BASTELTIPP

Vogelfutter selber machen

In milden Wintern, wie diesen, finden Vögel meistens genügend Nahrung. Man sollte sie erst bei Dauerfrost, Eisregen oder wenn eine geschlossene Schneedecke liegt, füttern. Futterstellen bieten jedoch eine gute Gelegenheit, Vögel aus der Nähe zu beobachten.

Das braucht es

- Äpfel, Orangen oder Zitronen
- Fett (gesottene Butter oder Schweineschmalz)
- Kernemix, Haferflocken, eventuell Weinbeeren
- Pfanne
- Apfelaushöler
- Löffel
- Wollnadel
- Schnur
- Schere
- Holzstäbe
- Tassen

So geht es

1. Äpfel halbieren, Gehäuse und Fleisch (dieses als Snack essen) mit dem Aushöler entfernen. Bei Orangen oder Zitronen: Diese ebenfalls halbieren, für Saft auspressen. Die Schalenhälften mit dem Apfelaushöler ausschaben.



(Bild et)

2. Mit einer dicken Wollnadel ein Stück Schnur durch den Apfel oder die Zitruschale ziehen. Die Schnurenden verknoten.
3. Das Fett in der Pfanne schmelzen. Kerne, Haferflocken, eventuell Weinbeeren ins Fett geben.
4. Mit einem Löffel den Kernemix-Haferflocken-Mix in die Fruchthälften geben. Tipp: Damit das Befüllen

besser geht, die Fruchthälften in Tassen stellen.

5. Auskühlen lassen. An einem Baum oder in eine Hecke hängen.

Tipp: Man kann einen Holzstab als Vogellandeplatz in die Fett-Kernemischung stecken. Esther Thalmann

Schritt-für-Schritt-Anleitung:
www.bauernzeitung.ch/basteltipp