

Preisgekrönte Ziger-Grillwürstli und Ziger-Bratwürstli

Alle zwei Jahre werden national die besten Regionalprodukte ausgezeichnet. Kürzlich fand an den Olma-Messen in St. Gallen die Preisverleihung statt. Die Ziger-Grillwürstli und die Ziger-Bratwürstli der Metzgerei Gebrüder Hösli AG errangen dabei je eine Bronzemedaille.



Die Metzgerei Hösli ist bald zu klein, um alle Medaillen und Auszeichnungen aufzuhängen! Metzgermeister Albert Hösli zeigt die neuesten prämierten Produkte: Ziger-Grillwürstli und Ziger-Bratwürstli.

Als Metzger muss man täglich auf dem neusten Stand und vor allem innovativ sein. Der momentane Schabziger-Boom brachte uns auf die Idee, Ziger-Würste zu kreieren. Bei unserer Kundschaft kommen diese Grill- und Bratwürstli sehr gut an. Und auch die Jury des Culinarium-Wettbewerbs scheint auf den Geschmack gekommen zu sein», freut sich Albert Hösli über die zwei bronzenen Auszeichnungen, die alles andere als selbstverständlich sind. Denn beim Schabziger scheiden sich ja bekanntlich die Geister. Die einen finden ihn einfach herrlich, die andern können ihn nicht ausstehen. Die Ziger-Würstli schafften es, unter den mehr als tausend bewerteten Produkte aus der ganzen Schweiz zu den rund 20% prämierten Regionalprodukten zu zählen.

Hohe Anforderungen

Zugelassen wurden nur verarbeitete, reproduzierbare und genussreife Schweizer Produkte, die den Richtlinien für Regionalprodukte entsprechen. Diese setzen die ausnahmslose Herkunft der Hauptrohstoffe aus der Region, die Verarbeitung in der Region sowie die Einhaltung der Lebensmittelver-

ordnung voraus. Die Jurys der vier Kategorien «Milchprodukte», «Bäckerei- und Konditoreiprodukte», «Fleischprodukte» und «Früchte, Gemüse, Honig und diverse Produkte» wurden von vier Fachleuten im Bereich der sensorischen Begutachtung geleitet.

Culinarium steht für Genuss aus der Region

Mehr als dreihundert Lebensmittelproduzenten, -verarbeiter und Gastrobetriebe aus der Ostschweiz haben sich bisher zertifizieren und mit der Culinarium-Krone auszeichnen lassen. Die Produkte sind in der Migros («Aus der Region. Für die Region»), im Detailhandel und bei den Produzenten selbst erhältlich. Den Konsumentinnen und Konsumenten garantiert die gelbe Krone hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region, eine gesicherte Wertschöpfung für die Region, einen Mindestanteil von 75 Prozent der Zutaten mit regionaler Herkunft, kurze Transportwege und die Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Zutaten bis zum Ursprungsproduzenten. ●

pd./kämü

Metzgerei Gebr. Hösli AG, Dr.-Oswald-Heer-Strasse 13, Glarus, Telefon 055 640 19 67.