

Naschen in Nischen

- Ribelmaispoularde/-poulet: Dieses Geflügel einer langsam wachsenden französischen Rasse erhält grösstenteils Rheintaler Ribelmais. Die Ribelmaispoularden zeichnen sich durch einen exquisiten Geschmack, eine gelbliche Haut und einen guten Biss aus. Serviert werden sie etwa in der Äbtestube in Bad Ragaz oder dem Eden au Lac in Zürich. www.ribemailpoulet.ch
- Parzellenspezifische Käseimilch: Dieser komplizierte Ausdruck bedeutet, dass die Käserei von Willi Schmid im Toggenburg Käse nach der Herkunft der Milch herstellt. Milch von Schatten- und Sonnenhängen wird beispielsweise nicht gemischt. So ergeben sich unterschiedliche Aromen. Der Käser Schmid hat bereits zweimal den World Jersey Cheese Award gewonnen. Seinen Käse gibt es etwa in den Geschäften von Marinello Comestible (www.willischmid.ch)
- Kabier Rindfleisch: Diese Rinder erhalten als Ergänzungsfutter Biernebenprodukte wie Malztrebe und Bierhefe. Sie werden zweimal täglich mit Rapsöl und einen Biervorlauf-Bierhefegemisch massiert. Das Fleisch wird so besonders zart. Die Produkte sind im Direktverkauf erhältlich. www.kabier.ch
- Most aus Hochstamm-Obst: Hochstamm-Obst besteht in der Regel aus Früchten älterer Sorten, die sich aufgrund ihres Säure-/Zuckerverhältnisses ideal für Most eignen. Entsprechend unterscheidet sich der Geschmack gegenüber Most aus Tafel Früchten. Most aus Hochstamm-Obst wird vorwiegend direkt ab Hof sowie über regionale Märkte verkauft. www.hochstamm-seetal.ch
- Kartoffeln aus dem Berggebiet: Auf 1000 m.ü.M bauen Bergbauern alte Kartoffelsorten an, die sich geschmacklich und farblich deutlich von den herkömmlichen Sorten unterscheiden. Pestizide sind bei der Produktion kaum nötig. Die Kartoffeln sind direkt ab Hof erhältlich, aber auch über ein „Kartoffeltaxi“. www.lasorts.ch , <http://kartoffeltaxi.ch/>
- Rohmilchkäse mit Omega-3-Fettsäuren: Der Käse „le Maréchal“ stammt von Kühen, die als Ergänzungsfutter Leinöl und Flachs erhalten. Deshalb ist der Gehalt an den gesunden Omega-3-Fettsäuren beim Maréchal höher als bei vergleichbaren Sorten. Der Käse ist in vielen Lebensmittelgeschäften erhältlich. www.le-marechal.ch

Noch handelt es sich bei diesen Produkten hauptsächlich um Nischenprodukte. Doch gut möglich, dass der Detailhandel dereinst „anbeisst“. Schön wäre es!