

gut und gerne

Feine Produkte aus der Region

Text: Rebekka Stämpfli

Berg-Mozzarella aus Einsiedeln

Mozzarella für einmal nicht aus Italien, sondern direkt aus Einsiedeln – aus Milch von Kühen, die im Sommer frische Gräser und Kräuter fressen und im Winter trockenes Heu. Die hohe Milchqualität und die schonende Herstellung führen zu einem



besonders cremigen Mozzarella mit feinem Geschmack. Rund sechzig Bauernbetriebe haben sich vor einigen Jahren zusammengetan und die Milchmanufaktur Einsiedeln gegründet. Aus feinsten Bergmilch werden Käse, Joghurts und andere Milchprodukte hergestellt.

milchmanufaktur.ch



Wilder Brand aus Weggis

Wildfrüchte wie Mispel und Kornelkirschen werden auf dem Haldihof bei Weggis zu sortenreinen Raritäten verarbeitet, in Handarbeit und nach alter Rezeptur. Dazu werden die klaren Edelbrände mit eingedicktem Fruchtsaft und getrockneten Früchten versetzt und mindestens ein Jahr in Fässern gelagert. Auf dem Haldihof produzieren Bruno und Rebecca Muff unterschiedlichste Destillate. Die Früchte aus dem eigenen Obstbau werden auch zu feinen Essigen und Ölen verarbeitet oder sonstwie veredelt – in Bioqualität.

haldihof.ch

Wasserbüffel-Salami aus Rotkreuz

Die tiefen Kuhmilchpreise haben die Familie Knüsel vom Biohof Breiten in Rotkreuz dazu bewogen, auf die in der Schweiz wenig verbreitete Wasserbüffelhaltung zur Milch- und Fleischproduktion umzustellen. Büffel Fleisch zählt zu den besten und schmackhaftesten Fleischsorten und ist aussergewöhnlich zart und aromatisch. Durch den hohen Eisen- und geringen Cholesterin- und Fettgehalt ist es auch gesünder als viele andere Fleischsorten. Büffel sind Raufutterverzehrer. Sie fressen Gras, Heu und Mais, welches auf dem Hof produziert wird. Das Fleisch der Büffel wird von der Metzgerei Berchtold in Rotkreuz verarbeitet. Die ausgezeichnete Büffel-Salami und weitere Spezialitäten können direkt auf dem Hof bezogen werden.

biohof-breiten.ch

