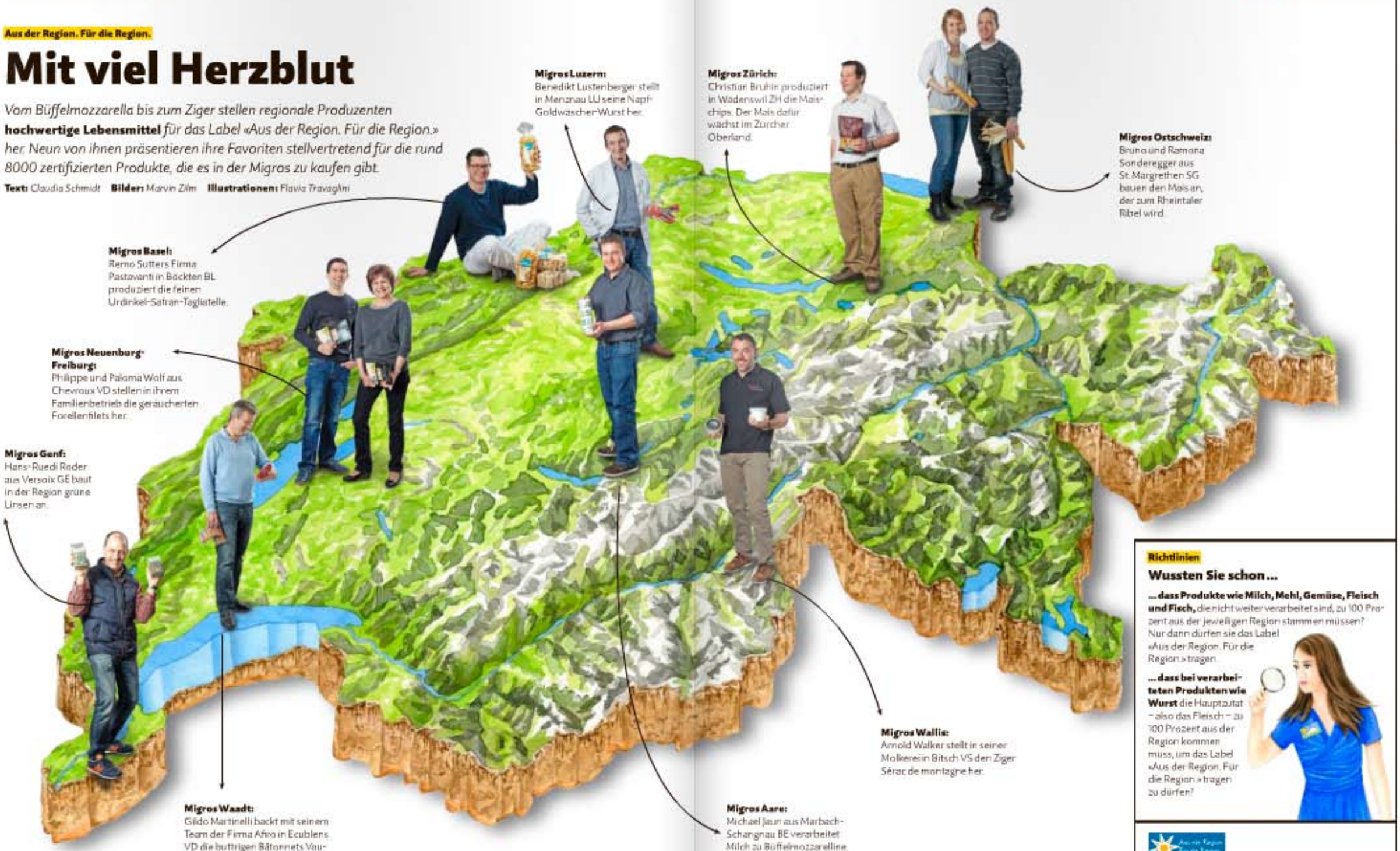
Aus der Region. Für die Region.

Mit viel Herzblut

Vom Büffelmozzarella bis zum Ziger stellen regionale Produzenten **hochwertige Lebensmittel** *für das Label «Aus der Region. Für die Region.» her. Neun von ihnen präsentieren ihre Favoriten stellvertretend für die rund 8000 zertifizierten Produkte, die es in der Migros zu kaufen gibt.*

Text: Claudia Schmidt **Bilder:** Marvin Zilm **Illustrationen:** Flavia Travaglini



Migros Basel:
Remo Sutters Firma Pastavanti in Böckten BL produziert die feinen Urdinkel-Safran-Tagliatelle.

Migros Luzern:
Benedikt Lustenberger stellt in Menznau LU seine Napf-Goldwascher-Wurst her.

Migros Zürich:
Christian Bruhin produziert in Wädenswil ZH die Maischips. Der Mais dafür wächst im Zürcher Oberland.

Migros Ostschweiz:
Bruno und Ramona Sonderegger aus St. Margrethen SG bauen den Mais an, der zum Rheintaler Ribel wird.

Migros Neuenburg-Freiburg:
Philippe und Paloma Wolf aus Chevroux VD stellen in ihrem Familienbetrieb die geräucherten Forellenfilets her.

Migros Genf:
Hans-Ruedi Roder aus Versoix GE baut in der Region grüne Linsen an.

Migros Waadt:
Gildo Martinelli backt mit seinem Team der Firma Afro in Ecublens VD die buttrigen Bâtonnets Vaudois Croustillants.

Migros Wallis:
Arnold Walker stellt in seiner Molkerei in Bitsch VS den Ziger Sérac de montagne her.

Migros Aare:
Michael Jaun aus Marbach-Schangnau BE verarbeitet Milch zu Büffelmozzarelline. Die Wasserbüffel geben ihre Milch dafür in der Region.

Richtlinien

Wussten Sie schon …

… dass Produkte wie Milch, Mehl, Gemüse, Fleisch und Fisch, die nicht weiterverarbeitet sind, zu 100 Prozent aus der jeweiligen Region stammen müssen? Nur dann dürfen sie das Label «Aus der Region. Für die Region.» tragen.

… dass bei verarbeiteten Produkten wie Wurst die Hauptzutat – also das Fleisch – zu 100 Prozent aus der Region kommen muss, um das Label «Aus der Region. Für die Region.» tragen zu dürfen?

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Aus der Region. Für die Region.

Spielend durch die Regionen

Soll ein Produkt das Label «Aus der Region. Für die Region.» tragen, muss es einige Kriterien erfüllen. Spielen Sie das **Leiterlispiel** *und erfahren Sie, was es bei der Einführung eines Produkts zu beachten gilt.*

Text: Claudia Schmidt **Illustration:** Flavia Travaglini

6 Du bist ein Produkt aus verschiedenen Zutaten, die insgesamt zu mindestens 80 Prozent aus der Region stammen? Dann rücke vor auf 27.

19 Du bist ein Velo? Tut uns leid, aber das «Aus der Region. Für die Region.»-Label erhalten nur landwirtschaftliche Produkte. Geh zurück auf 14.

21 Vorbildlich: Das Getreide für dich, liebes Brot, stammt aus der Region, wo es auch vermahlen wird – so bleiben mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region. Du darfst auf 53 vorrücken.

35 Die Aprikosen für so feine Konfitüren wie dich werden importiert? So wird das nichts. Du bist kein «Aus der Region. Für die Region.»-Produkt. Geh zurück auf 33.

51 Als Wurst musst du herzhaft sein. Der würzende Pfeffer kommt aus dem Ausland? Nicht schlimm, denn Pfeffer gibt es in der Schweiz nicht. Solange die Hauptzutat aus der Region kommt und nur geringe Mengen der übrigen Zutaten anderswo produziert werden, ist alles okay. Rücke auf 59 vor.

57 Du bist ein Ei, und das Huhn, das dich gelegt hat, gackert in der Region, in der du verkauft wirst? Prima, du bekommst das Label und darfst auf 96 vorrücken.

65 Als Apfel hast du es leicht: Wenn du aus der Region stammst, in der du auch verkauft wirst, ist alles gut: Label drauf. Rücke vor auf 85.

76 Für dich als Biskuit werden Mehl und Eier importiert? Entschuldige, aber selbst wenn du in der Region gebacken wirst, dürfen wir dir das Label «Aus der Region. Für die Region.» nicht verleihen. Du musst zurück auf 70.

98 Du bist ein regionales Produkt und möchtest dir das Label gleich selbst verpassen? Das ist unmöglich, denn das Label vergeben nur unabhängige Zertifizierungsstellen. Zurück auf 92.

Das Leiterlispiel eignet sich für 2 bis 4 Personen. Es braucht einen Würfel und eine Spielfigur pro Person. Gewürfelt wird der Reihe nach. Gewonnen hat, wer als Erste(r) das Ziel mit der Nummer 99 erreicht.

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte regionaler Produzenten in Ihrer Migros.

Migros-Genossenschaft Waadt

Aus der Region. Für die Region.

Knusperstangen aus der Waadt

Das Label «Aus der Region. Für die Region.» kennzeichnet regional erzeugte Produkte in der Migros-Region, in der sie dann auch angeboten und verkauft werden. Zum Beispiel die Bâtonnets Croustillants Vaudois. Die butterzarten Knusperstangen produziert das Unternehmen Afiro in Écublens bei Lausanne. Eine externe Firma wacht darüber, dass die Zutaten dafür tatsächlich aus der Region stammen. Erfahren Sie hier, welche Ausnahmen es dabei geben darf.

1 Herkunft
Die Butter, die die knusprigen Butterstengel so zart macht, stammt aus der Molkerei Peney-le-Jorat – und damit aus dem Waadtland. Eine echte regionale Zutat also.

2 Zutaten in geringer Menge
Hefeproduzenten gibt es nicht in der Migros-Region Waadt. Da Hefe jedoch keine Hauptzutat ist und nur einen geringen Anteil an den Knusperstangen ausmacht, ist es erlaubt, auf einen Schweizer Lieferanten zurückzugreifen. Die Zertifizierung gefährdet das nicht.

Bâtonnets Croustillants Vaudois, 120 g
Fr. 4.20
Regional erhältlich

3 Anbaugebiet und Weiterverarbeitung
Das Getreide für die Butterstengel muss natürlich aus der Region stammen. Aber nicht nur das: Auch die Körner müssen in der Waadt gemahlen werden, denn die Vorschrift für die Zertifizierung besagt, dass zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region erfolgen müssen.

4 Zutaten und Kontrollen
Die Butterstengel bestehen aus mehreren Zutaten. Um das Label «Aus der Region. Für die Region.» zu erhalten, muss die unabhängige Interkantonale Zertifizierungsstelle OIC die Herkunft aller Zutaten und alle Verarbeitungsschritte kontrollieren. Das Salz kommt aus der regionalen Saline von Bex. Malz und Milchpulver werden nur in geringen Mengen verwendet und sind Schweizer Herkunft. Für die Zertifzierung spielt dies keine Rolle.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass es in der Migros Waadt bereits seit 2006 Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» gibt? Mittlerweile werden in der Waadt über 750 regionale Produkte angeboten.

Machen Sie mit beim grossen Wissens-Quiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Aus der Region. Für die Region.

Feine Nudeln aus der Region Basel

Migros-Genossenschaft Basel

Das Label «Aus der Region. Für die Region.» garantiert die Herkunft eines Produkts aus der Migros-Region, in der es verkauft wird. Die Urdinkel-Safran-Nudeln zum Beispiel kommen aus Böckten und werden in der Migros Basel verkauft. Doch die Nudeln werden nicht nur in der Region hergestellt, auch die regionale Herkunft der Zutaten muss gewährleistet sein. Lesen Sie, welche Vorgaben eingehalten werden müssen, damit die Urdinkel-Safran-Nudeln das begehrte Label erhalten.

Anbaugebiet

Nur Urdinkel, der im Gebiet der Migros Basel angebaut wird, kann zertifiziert werden. Die alte Getreidesorte wird im Baselbiet angebaut.

In der Mühle

Auch das Mahlen des Urdinkels erfolgt in der Region, genauer gesagt in der Mühle Graf in Maisprach BL. Auch das ist ein wichtiger Aspekt, denn um zertifiziert zu werden, müssen zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region erfolgen.

Urdinkel-Safran-Nudeln mit Ei, 400 g
Fr. 6.20
Regional erhältlich

Zutaten in geringer Menge

Der Safran für die Urdinkel-Safran-Nudeln kommt aus Spanien, ist also kein regionales Produkt. Weil es sich aber um eine Zutat handelt, die nicht in ausreichender Menge in der Schweiz produziert wird und deren Gesamtanteil sehr gering ist, spielt dies für die Zertifizierung keine Rolle.

Zutaten, Qualität und Kontrollen

Bei einem Produkt des Labels «Aus der Region. Für die Region.», das aus mehreren Zutaten hergestellt wird, muss die unabhängige Zertifizierungsstelle ProCert alle Verarbeitungsschritte und die Herkunft aller Zutaten kontrollieren. Für die Eier in den Urdinkel-Safran-Nudeln von Andrea und Remo Sutter von Pasta Avanti konnten die Kontrolleure grünes Licht geben: Die Eier stammen von Jörg Rieder, dessen Hühner im Baselbiet ihre Eier legen.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass zur Migros Basel Filialen in den Kantonen Basel-Stadt, Baselland, Jura sowie Bern (Moutier) und Solothurn (Breitenbach, Dornach) gehören? In all diesen Filialen sind Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» erhältlich.

Machen Sie mit beim grossen Wissens-Quiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Migros-Genossenschaft Zürich

Aus der Region. Für die Region.

Würzige Chips aus Zürich

Gutes aus der eigenen Region ist besonders beliebt, denn wer möchte nicht geniessen, was wie die Heimat mundet? Das Label «Aus der Region. Für die Region.» steht schon seit 1999 für Produkte, die in der Migros-Region, in der sie erhältlich sind, auch hergestellt werden. Ein Beispiel dafür sind die Zürcher Tortilla-Chips. Lesen Sie, woher die Zutaten dafür stammen und welche Vorgaben für die Zertifizierung erfüllt werden müssen.

1 Anbaugebiet
Die Tortilla-Chips werden aus Linthmais, einer alten heimischen Maissorte hergestellt. Er gedeiht in der Linthebene und im Zürcher Oberland, wo er seit Beginn des 18. Jahrhunderts angebaut wurde, dann aber nach dem Zweiten Weltkrieg in Vergessenheit geriet. Sein Comeback verdankt der Linthmais dem Tuggener Landwirt Christian Bruhin, der dessen Qualitäten wiederentdeckte und mit der Jahrtausendwende den Anbau fortsetzte.

Tortilla Chips
Vollkorn, 180 g
Fr. 3.90
Regional erhältlich

2 Zutaten in geringer Menge
Die Tortilla-Chips werden in Rapsöl frittiert und anschliessend gesalzen. Da der Anteil an Rapsöl und Salz in den fertigen Chips gering ist, dürfen beide Zutaten auch nicht regionaler Herkunft sein, müssen aber aus der Schweiz stammen. Bei der Hauptzutat, dem Mais, sind keine Kompromisse zulässig.

3 Wertschöpfung
Zu zwei Dritteln muss die Wertschöpfung in der Region stattfinden, also nicht nur der Anbau. Die Chips werden in Wädenswil am Zürichsee hergestellt. Somit gibt es grünes Licht für das Label.

4 Kontrollen
Wer sein Produkt für das Label «Aus der Region. Für die Region.» herstellen möchte, muss es von der unabhängigen Zertifizierungsstelle Procert prüfen lassen. Alle Verarbeitungsschritte und die Herkunft aller Zutaten werden nicht nur ein Mal, sondern wiederholt und regelmässig kontrolliert.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass in den Filialen der Genossenschaft Migros Zürich rund 300 Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» angeboten werden?

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte regionaler Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Aus der Region. Für die Region.

Linsen für Genf

Migros-Genossenschaft Genf

Milch, Fleisch, Eier, Früchte, Gemüse: Die meisten Produkte, die für gewöhnlich in keinem Haushalt fehlen, gibt es mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» in der Migros. Dieses steht für Produkte, die in der Region hergestellt werden, in der sie auch verkauft werden. Hansruedi Roder beliefert die Migros mit einem in der Schweiz seltenen Produkt: grüne Linsen. Meist werden sie importiert, doch die Hülsenfrüchte gedeihen auch in Versoix bei Genf. Lesen Sie, welche Vorgaben erfüllt werden müssen, damit die Linsen das regionale Label bekommen.

1 Kontrollen

Für das Label «Aus der Region. Für die Region.» muss die unabhängige interkantonale Zertifizierungsstelle OIC die Herkunft und alle Verarbeitungsschritte kontrollieren.

2 Herkunft

Linsen sind ein rein landwirtschaftliches Produkt. Sie müssen deshalb zu 100 Prozent in der Migros-Region angebaut werden, in der sie auch verkauft werden. Die grünen Linsen von Hansruedi Roder wachsen nur zirka zwei Kilometer entfernt von seinem Hof in Versoix.

Grüne Linsen, 500 g
Fr. 4.80
Regional erhältlich

3 Anbau

Linsen sind im Anbau nicht ganz unkompliziert. Zum einen wachsen die Pflanzen nur langsam, sodass Wildkräuter schnell zur Konkurrenz werden. Zum anderen müssen die geernteten Linsen mehrfach gereinigt werden. Dazu werden sie gesiebt und in einer Art Zentrifuge von kleinsten Fremdkörpern wie Steinchen getrennt.

4 Regionale Wertschöpfung

Die Linsen legen keine weiten Wege zurück. Nach der Ernte werden sie in der Region gereinigt und anschliessend wieder auf den Hof von Hansruedi Roder gebracht und dort verpackt. Für die Kontrolleure der OIC ist klar: Die Wertschöpfung der grünen Linsen bleibt zu 100 Prozent in der Region. Somit dürfen sie zweifelsfrei unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» verkauft werden.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass in der Migros-Genossenschaft Genf über 700 Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» angeboten werden?

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf
www.ausderregion.ch

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

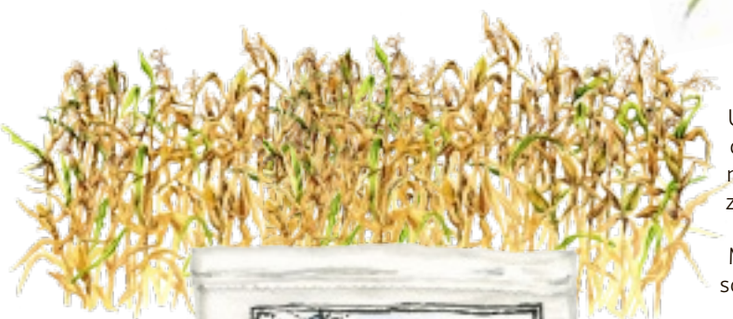
Migros-Genossenschaft Ostschweiz

Aus der Region. Für die Region.

Ribelmais für die Ostschweiz

Das Label «Aus der Region. Für die Region.» steht für Produkte, die in der Migros-Region erhältlich sind, in der sie hergestellt werden. Doch bevor ein Produkt mit dem Label ausgezeichnet wird, **muss es strenge Kriterien erfüllen.** Der Rheintaler Ribelmais ist ein schönes Beispiel dafür. Die alte Maissorte, die heute in den Filialen der Migros Ostschweiz erhältlich ist, diente früher in der Region als Grundnahrungsmittel und wurde erst vor einigen Jahren wiederentdeckt.

1 Herkunft
Nur Ribelmais, der tatsächlich aus der Region der Migros Ostschweiz stammt, kann auch zertifiziert werden. Die alte Maissorte wird in den Kantonen St. Gallen und Graubünden angebaut.



2 Anbau und Ernte
Anders als beim herkömmlichen Maisanbau, bei dem pro Quadratmeter zehn oder noch mehr Pflanzen gesät werden, sind beim Ribelanbau nur sieben Pflanzen erlaubt – sonst darf der Mais nicht Ribelmais genannt werden. Geerntet wird von September bis November, wenn der Mais nur noch 40 Prozent Feuchtigkeit aufweist.

Rheintaler Ribelmais, 500 g
Fr. 2.30
In grösseren Filialen der Genossenschaft Migros Ostschweiz

3 Verarbeitung
Auch die Mühle, in der der Ribelmais gemahlen wird, befindet sich in der Region. Dort wird die Schale entfernt und der Mais auf Walzstühlen oder in einer Steinmühle bis zur typischen Ribel-Konsistenz gemahlen.

4 Qualität und Kontrollen
Ursprüngliche Produkte wie der Mais müssen zu 100 Prozent aus der Region der betreffenden Migros-Genossenschaft stammen. Das ist beim Mais zwar eine klare Sache – und dennoch eine der Vorgaben, die von der unabhängigen Zertifizierungsstelle ProCert kontrolliert wird. Auch die Art der Produktion und die Wertschöpfung werden überprüft.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass in der Migros-Region Ostschweiz über 1500 Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» angeboten werden?

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Aus der Region. Für die Region.

Räucherforelle aus Neuenburg-Freiburg

Der Wunsch nach regional produzierten Lebensmitteln wächst. **Die Migros kommt dem seit 1999 nach und erweitert stetig das Sortiment ihrer Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.»** Dieses Label erhalten nur Produkte, die aus der Migros-Region stammen, in der sie auch verkauft werden. Die Familie Wolf mit Sitz am Neuenburgersee liefert geräucherte Forellenfilets an die Migros-Genossenschaft Neuenburg-Freiburg. Lesen Sie, welche Anforderungen erfüllt sein müssen, damit die beliebten Fischfilets das regionale Label tragen dürfen.

Migros-Genossenschaft Neuenburg-Freiburg

1 Herkunft
Die Forellen kommen aus einer Fischzucht in Neirivue FR (Gruyère). Über die Herkunft und alle Verarbeitungsschritte wacht die unabhängige interkantonale Zertifizierungsstelle OIC, die bestimmt, ob das Produkt das Label erhält.

2 Verarbeitung
Die Forellen werden von Neirivue zur Familie Wolf nach Chevroux am Neuenburgersee gebracht. Dort werden die Fische filettiert und geräuchert. Für das Räuchern wird Buchenholz verwendet, das auch zum Teil aus der Region stammt.

Forellenfilet, per 100 g
Aktueller Tagespreis

Erhältlich in den Filialen der Migros-Genossenschaft Neuenburg-Freiburg

3 Zutaten
Die Hauptzutat eines Produkts mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» muss zu hundert Prozent regionaler Herkunft sein. Das ist bei den Forellenfilets einfach. Weitere Zutaten, wie zum Beispiel das Salz, müssen nicht zwangsweise aus der Region stammen, sofern sie in geringen Mengen verwendet werden. Wenn möglich sollten sie jedoch aus der Schweiz sein. Dies trifft so auch bei den geräucherten Forellenfilets zu.

4 Wertschöpfung
Das Label bekommt ein Produkt nur, wenn auch die Wertschöpfung zu mindestens zwei Dritteln in der Region bleibt. Sowohl die Aufzucht der Forellen als auch die Verarbeitung erfolgen in der Region. So können die Kontrolleure des OIC grünes Licht für die Vergabe des Labels geben.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass in der Migros-Region Neuenburg-Freiburg über 600 Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» angeboten werden?

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Migros-Genossenschaft Aare

Aus der Region. Für die Region.

Schangnauer Büffel-Mozzarelline

Noch kein Jahrhundert ist es her, dass regionale Produkte die Norm waren. Dann begeisterten sich die Menschen für alles, was von weit her kam. Seit einigen Jahren besinnt man sich aber wieder auf das, was nahe liegt. Das Label **«Aus der Region. Für die Region.»** steht für Produkte, die in der Migros-Region verkauft werden, in der sie produziert worden sind. Wie etwa die Büffel-Mozzarelline von Michael Jaun aus der Käserei Marbach. Erfahren Sie, welche Richtlinen erfüllt sein müssen, damit die Mozzarelline das Label tragen dürfen.

1 Wasserbüffel im Emmental

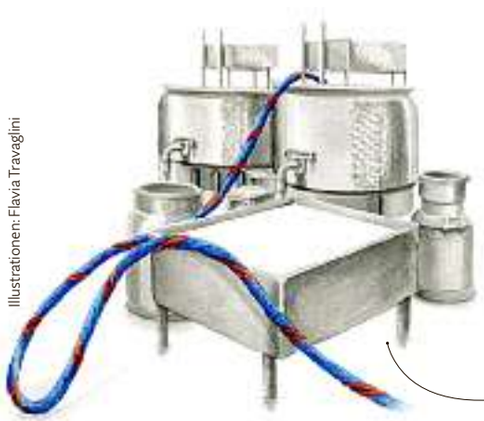
Sieben Bauern halten in der Migros-Region Aare Wasserbüffel – einige bis zu 30 Tiere. Sie alle beliefern die Käserei Marbach mit Büffelmilch. Die Tiere fühlen sich auf den Wiesen pudelwohl und gehören mittlerweile zur Region.

Schangnauer Büffel-Mozzarelline, 90 g **Fr. 3.40**

Erhältlich in den Filialen der Migros-Genossenschaft Aare

2 Kontrolle

Bereits hier beginnt die Kontrollarbeit der IOC, der unabhängigen interkantonalen Zertifizierungsstelle. Sie prüft nämlich die Herkunft der Milch, noch bevor diese in der Käserei weiterverarbeitet wird.



3 Verarbeitung

Die Milch wird direkt in der Käserei Marbach zu den Mozzarelline verarbeitet. Die IOC-Mitarbeitenden prüfen über Fabrikationskontrollen auch, ob die Käsespezialität tatsächlich vor Ort hergestellt worden ist.

4 Wertschöpfung

Will ein Produzent sein Produkt mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» zertifizieren lassen, ist nicht nur die Herkunft der Zutaten von Bedeutung, sondern auch die Wertschöpfung. Diese muss zu zwei Dritteln in der Migros-Region erfolgen, in der das Produkt verkauft wird. So wird sichergestellt, dass die Region profitiert: Wird dort etwas produziert, sichert das Arbeitsplätze und trägt zur Lebensqualität bei. Die Schangnauer Büffel-Mozzarelline sind deshalb ein echtes «Aus der Region. Für die Region.»-Produkt.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass in der Migros-Region Aare sogar Melonen angebaut werden, die das Label «Aus der Region. Für die Region.» tragen?

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Migros-Genossenschaft Wallis

Aus der Region. Für die Region.

Ziger aus dem Wallis

Das Prinzip ist so beliebt wie einfach: **Nur was in einer Migros-Region produziert und auch dort verkauft wird, bekommt das Label «Aus der Region. Für die Region.».** Doch das Produkt ist nicht einfach nur aus der Region, es gibt der Region auch etwas zurück: Es wird zu einem Stück Heimat. So wie der Ziger der Käserei Arnold Walker in Bitsch VS. Lesen Sie, welche Anforderungen der Ziger erfüllen muss, damit er das Label tragen darf.

1 Milch von Walliser Kühen
Die Kühe, die die Milch für den Ziger geben, weiden auf Wiesen im Goms und im Val d'Illiez. Dass die Milch auch tatsächlich aus dem Wallis kommt, prüfen Kontrolleure der interkantonalen Prüfstelle OIC, die auch generell beurteilen, ob ein Produkt das Label «Aus der Region. Für die Region.» erhält.

2 Der Weg der Milch
Die Milch wird von den Milchbauern direkt in die Käserei gebracht. Jeder Bauer liefert so viel ab, wie seine Kühe geben. Wer nur wenige Kühe hat, bringt die Milch in Kannen. Grössere Betriebe fahren mit einem Milchtankwagen vor, der wie die Kannen in der Molkerei sofort geleert wird.

Walliser Ziger, 200 g
Fr. 2.70

Nur in den Filialen der Migros-Genossenschaft Wallis erhältlich

3 Weiterverarbeitung
Die Milch wird selbstverständlich nicht mehr wie früher im Kupferkessel über dem Feuer erhitzt. Dafür kommt heute ein hochmoderner Kessel – ebenfalls aus Kupfer – zum Einsatz, der die Zubereitung von Ziger in grösseren Mengen erlaubt.

4 Wertschöpfung
Damit ein Produkt das Label «Aus der Region. Für die Region.» bekommt, müssen nicht nur die Zutaten zu mindestens 80 Prozent aus der Region stammen, auch die Wertschöpfung muss zu mindestens zwei Dritteln in der Region erfolgen. Das ist beim Walliser Ziger der Fall, und so können die Kontrolleure das Label guten Gewissens vergeben.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass in der Migros-Region Wallis auch Eglifilets mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» zertifiziert sind? In der Nähe des Lötschbergtunnels gibt es eine Eglizucht.

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini

Migros-Genossenschaft Luzern

Aus der Region. Für die Region.

Chäswürstli für Luzern

Wo kommen meine Lebensmittel her? Das fragen sich in unserer globalisierten Welt viele Menschen. **Was auf den Tisch kommt, soll für sie regional sein.** Das Label «Aus der Region. Für die Region.» bietet deshalb seit 1999 Produkte, die in der Migros-Region produziert werden, in der sie auch verkauft werden – unverwechselbare Lebensmittel wie die Chäswürstli von Hans Felder aus Seewen SZ. Lesen Sie hier, welche Richtlinien erfüllt werden müssen, damit die Würste das regionale Label tragen dürfen.

1 Herkunft
Die Chäswürstli bestehen aus frischem Schweine- und Rindfleisch aus der Zentralschweiz. Der magere Speck, der zum typischen Geschmack der Würstli beiträgt, stammt aus derselben Bezugsquelle.

Schwyzer-Chäswürstli, 240 g **Fr. 5.40**

Erhältlich in den Filialen der Migros-Genossenschaft Luzern

2 Zutaten in geringen Mengen
Die Gewürzmischung ist ein gut gehütetes Geheimnis der Familie Felder. Klar, dass bestimmte Gewürze wie Pfeffer nicht aus der Schweiz und schon gar nicht aus der Region kommen. Da Gewürze aber nur einen kleinen Anteil an den Chäswürstli ausmachen, können die Kontrolleure, die über die Vergabe des Labels bestimmen, grünes Licht geben.

3 Wertschöpfung
Die Idee hinter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» beschränkt sich nicht allein auf die Herkunft der Zutaten: Auch die Wertschöpfung – etwa die Verarbeitung – muss zu mindestens zwei Dritteln in der jeweiligen Region erfolgen.

4 Einhaltung der Richtlinien
Eine weitere Zutat für die Chäswürstli ist der Schwyzer Käse. Er kommt aus der Molkerei Annen in Steinen SZ. Die unabhängigen Kontrolleure von Procert überprüfen, ob tatsächlich der regionale Käse für die Würste verwendet wird. Der Produzent muss nachweisen, dass mindestens 80 Prozent aller Zutaten regionaler Herkunft sind.

Wettbewerb

Hätten Sie gewusst,

... dass das Label «Aus der Region. Für die Region.» vor 17 Jahren in der Migros-Genossenschaft Luzern gegründet wurde?

Machen Sie mit beim grossen Wissensquiz durch die Regionen und gewinnen Sie attraktive Preise im Gesamtwert von 10 000 Franken.

Teilnahme auf **www.ausderregion.ch**

Dank jahrzehntelangem Engagement finden Sie heute rund 8000 Produkte von regionalen Produzenten in Ihrer Migros.

Illustrationen: Flavia Travaglini