



Drei Überzeugungstäter

TEXT Sabrina Glanzmann | BILDER Nico Schaerer

In der marmite-Ausgabe 4/2016 starteten wir mit unserer Rubrik «New Swiss Cuisine». Genau ein Jahr später widmen wir der Neuen Schweizer Küche ein ganzes Heft – Grund genug also, unsere Portraits über innovative, quere und mutige Produzentinnen und Produzenten in dieser Nummer auf drei Persönlichkeiten auszuweiten. Dürfen wir vorstellen:

Mischa Hofer hat sich der Vermarktung von seltenen Schweizer Nutztierassen verschrieben. Hier ist er bei den Zebus auf dem Hof Horn in Trimbach (SO) – die Tiere sind für ihr zartes Fleisch bekannt.

MISCHA HOFER: DER PLATZHIRSCH IN DER NISCHE

Ein Abend im August 2012. Mischa Hofer sitzt nach Feierabend mit einem Kollegen am Stammtisch in einem Restaurant in Olten. Das Gesprächsthema: Wildfleisch in der hiesigen Gastronomie. «Wir sprachen darüber, welcher Wahnsinn es ist, dass ausländische Produkte wie Hirsch aus Neuseeland die Karten dominieren. Das beschäftigt mich schon seitdem ich 18 bin und selbst passionierter Jäger. Ich dachte immer, es muss doch einen Weg geben, unser hochklassiges einheimisches Wild in die Restaurants zu bringen.» Der Freund, als ausgebildeter Hotelier ein Branchenkenner, sah das genauso. «An diesem Tag ging ich mit dem Entschluss nach Hause, mich selbstständig zu machen und Schweizer Wild professionell zu vermarkten. Klingt etwas naiv-verrückt, aber so war es!», erinnert sich Mischa Hofer – man könnte es auch mutig nennen, denn der damalige Geschäftsstellenleiter eines Erwachsenenbildungsinstituts kannte abgesehen von seiner Jagdtätigkeit die Fleisch- und Gastronomiewelt nur aus Konsumentensicht. «Manchmal muss man einfach loslegen. Und zum Glück weiss man ja nicht, was wirklich alles auf einen zukommt», sagt der 39-Jährige und muss lächeln. Er reduzierte sein Pensum und baute nebenher die Firma Platzhirsch in Treiten (BE) auf – kaufte Equipment, mietete Infrastruktur wie etwa eine kleine Metzgerei und Lagerräume, ging seine Jägerkontakte an und begann, direkt bei ihnen einzukaufen. Sein erster Kunde? Den holte er sich buchstäblich auf der Durchfahrt: Vor dem Restaurant Goldener Krug im bernischen Suberg sah er eine Tafel mit der Aufschrift «Spezialist für Wildfleisch», er betrat das Lokal und verliess den Betrieb mit einer Bestellung und dem Kontakt zu Gastgeber und Koch Thomas Pfister. Inzwischen ist aus der Zusammenarbeit

Freundschaft entstanden. Auch Weiterbildungen für Hobbyköche und Profis zum Thema Wild haben die beiden durchgeführt.

Nach dem ersten Jahr hatte der Jungunternehmer bereits zehn Tonnen Fleisch verkauft und endgültig Feuer gefangen; er kündigte seine Anstellung und richtete alles auf den «Platzhirsch» aus. «Es lief gut, ich hatte in meiner Nische einen schönen Kundestamm aufgebaut», erzählt er. Dennoch folgte nach einem Jahr die Erkenntnis: Von der Wildtierversorgung alleine leben, das wird schwierig. Wie konnte er also in der Nische bleiben, diese aber innerhalb seiner Prinzipien – naturnahe Produkte nach nachhaltigen und ethischen Grundsätzen – ausdehnen? Mischa Hofer wurde fündig, als er sich mit seltenen Schweizer Nutztierassen auseinandersetzte, die in naturnahem Umfeld gezüchtet und aufgewachsen sind – ein Gastronom, der sich für Wollschweine interessierte, hatte ihm den Input gegeben. Mittlerweile führt er das wohl breiteste ProSpecieRara- und Nischenangebot hierzulande. Im Rahmen eines Weiterbildungskurses, den Mischa Hofer bei der Firma Haco in Gümligen durchführte, entstand der Kontakt zur Institution Pro Specie Rara Schweiz und so wiederum der Link zu Produzenten oder Vereinen von Rassen wie Evolèner Rind, Rhätisches Grauvieh oder eben Wollschwein. Die Zahlen heute: 45 Tonnen Fleisch verkauft er pro Jahr – grösstenteils an Gastrokunden, aber auch an immer mehr Endverbraucher. Heute beschäftigt er drei Teilzeitmitarbeitende und wirkt mit über 50 Landwirtinnen, Produzenten und Jägern zusammen, bei denen er die Tiere direkt einkauft und sie in Partnerbetrieben regional schlachten lässt. «Ganz wichtig ist mir, dass Produzenten ihre Tiere selber in den jeweiligen regionalen Schlachtbetrieb bringen, es ist aus meiner Sicht Teil ihrer Verantwortung.» ▶



Wer Mischa Hofer über seine Arbeit sprechen hört, merkt schnell, dass er weit davon entfernt ist, bloss «geschäftstüchtiges» Bindeglied zwischen Produzenten und Abnehmern zu sein. «Es stecken mein Herzblut und meine ganze Überzeugung dahinter. Es hat mir den Ärmel reingenommen, wie man so schön sagt.» Für unser Gespräch treffen wir ihn auf dem Hof Horn von Paul und Katharina Strub, atemberaubend schön gelegen, hoch über dem solothurnischen Trimbach und der erste Betrieb im Kanton, der anfangs der 1990er-Jahre auf biologische Landwirtschaft umstellte. Mischa Hofer traf im März 2016 hier gleich drei Mal sein Glück: Hier fand er das erste Fleisch vom Zebu-Rind – welches bekannt ist für seine Exklusivität und ausgeprägte Zartheit –, nach dem einer seiner Kunden auf der Suche war. Hier lernte er seine heutige Partnerin und Meisterlandwirtin Rebekka Strub kennen, die den elterlichen Betrieb ab Oktober 2017 als Pächterin übernehmen wird. Und hier kam er erstmals mit Aubrac-Rindern in Berührung, einer über 150 Jahre alten Rasse, die ursprünglich aus der Auvergne im Zentralmassiv Frankreichs stammt und sehr helles Fleisch besitzt mit ebenfalls hohem Zartheitsgrad. Vor rund 20 Jahren wurden die Aubrac erstmals in die Schweiz gebracht und finden heute im Mutterkuhsystem eine breite Anerkennung – die Rasse eignet sich für schwierige Haltungsbedingungen in höheren Lagen und Trächtigkeitsrate, Milchleistung sowie Langlebigkeit gelten als hoch.

Im Mai diesen Jahres hat Mischa Hofer für die Rasse sein eigenes Label «Swiss Aubrac Beef» geschaffen und schützen lassen. Bewusst sind dabei Gewicht und Fettklasse der Schlachttiere nicht vorgegeben, um den Bauern den Druck hinsichtlich der Schlachtkörper-Taxierung zu nehmen. «Aubrac-Tiere haben rassenbedingt zum Beispiel Mühe, auf die gewünschten, schlachtbedingten Vorgaben zu kommen. Es müssten Getreide, Mais oder sogar Kraftfutter zugeführt werden, was nicht die Idee hinter einem naturnahen Label sein kann.» Hofer arbeitet derzeit mit rund zehn Betrieben zusammen, welche ihren Tieren eine extensive Futtergrundlage mit Gras, Heu und Silage bieten.

Derzeit hilft er selbst ein bis zwei Tage pro Woche auf dem Hof Horn mit, der direkte Kontakt zu den Tieren, detaillierte Einblicke in die Zucht, Tierhaltung oder Futterthematik gefallen ihm. «Mal sehen, auf welche neuen Ideen mich das bringen wird», sagt's und blickt ins Tal hinab. Die Weitsicht ist ihm sicher.

► platzhirsch.ch



PATRIZIA KELLER: DESIGN AUS HEIMISCHEM HOLZ GESCHNITZT

Kirschholz, Nussbaumholz, Birnenholz, Zwetschgenholz, Ahornholz, Eschenholz ... Patrizia Keller zählt auf und strahlt dabei immer mehr. «Holz ist mein liebstes Material, das war es schon immer. Es ist warm und sehr modern, dieses «Chalet-Image», das ihm zum Teil noch immer hartnäckig anhaftet, finde ich völlig überholt», sagt die Designerin und liefert bei unserem Treffen gleich die eindrücklichen Beweise: Sie stellt puristische und damit umso elegantere und stylische Löffel aus ausschliesslich Schweizer Holz her in den verschiedensten Formen und Grössen, allesamt einzeln von Hand geformt, geschliffen und behandelt. Und wie es sich für Unikate gehört, hat manchmal einer einen etwas krummeren Stiel, ein anderer eine tiefere Laffe oder auch mal ein Wurmlloch – das macht die Objekte erst einzigartig. 2015 gründete die Aargauerin ihr Label «Foidriss», benannt nach ihrer Hausnummer und damit der Geburtsstätte der Idee und dem Ort, wo die Holzlöffel auch heute noch grösstenteils entstehen. «Ausserdem wollte ich gerne ein Wort auf Schweizerdeutsch und in Dialekt, um auch die Herkunft – das Schweizerische – zu zeigen», erklärt Patrizia Keller. Die Produkt- und Industriedesignerin arbeitete nach ihrem Studium zunächst als Grafikerin im Zürcher Opernhaus und anschliessend in einem Unternehmen für Möbeldesign und Szenografie. Einer ihrer dortigen Chefs gründete eine neue Firma, sie ging mit und konnte sofort viel Verant-

wortung übernehmen; unter anderem ein Konzept für ein Take-away-Lokal entwerfen. 2014 entschloss sie sich dazu, ihr eigenes Studio für Möbel, Wohnaccessoires und Schmuck zu gründen. Sie merkte aber: Die Arbeit mit den Händen, direkt an den Materialien, fehlte ihr als Gegenpol zum Entwerfen am Computer, hatte sie nämlich nicht erst seit dem gestalterischen Vorkurs eine ausgeprägte handwerklich-kreative Ader. «Löffelschnitzen interessierte mich schon lange, aber ich wusste nicht, ob ich das überhaupt kann! Und ich fand niemanden, der dieses Handwerk in der Schweiz ausübte. Ich begann, mich im Internet zu informieren, schaute Youtube-Videos, kaufte mir ein Messer – allerdings zunächst das falsche», erzählt Patrizia Keller und muss lachen, wenn sie zurückdenkt. Oder wie sie mit ersten Schnitzversuchen mit weichem Grünholz zwar super zurechtkam – die Löffel sich aber anschliessend nach dem Kochen verbogen. «Mann muss ja zuerst Allerhand herausfinden», sagt die 30-Jährige. Und das hat sie mittlerweile: verschiedene Messer, Schnitz- und Aushöhl- und Schleifwerkzeuge besitzt sie heute; gegen 100 Löffel sind inzwischen aus ihrer Hand entstanden. «Diese Arbeit macht süchtig, ich kann voll abschalten, wenn ich sehe, wie etwas Form annimmt. Und ich finde es auch schön, heute ein Handwerk zu leben, das etwas zur Entschleunigung beiträgt.» Und zur Nachhaltigkeit: Bei jedem Löffel entstehen die ersten Schritte in der kleinen Werkstatt ihres Freundes, «einem Hobbyschreiner», wo ►

Designerin Patrizia Keller geht gerne den Holzweg: Seit 2015 stellt sie Löffel aus ausschliesslich heimischen Hölzern von A bis Z in Handanfertigung her.



Plattform für Pioniere

Die Initiative «New Swiss Cuisine» hat marmite gemeinsam mit Valser in den letzten Jahren entwickelt und im November 2015 mit einer eigenen Charta (siehe Seite 34) und der Durchführung des Symposiums «Zur Zukunft der Schweizer Kochkunst» offiziell lanciert. Für das Ziel, mit verschiedenen Mitteln das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und nach aussen zu tragen, startete marmite ausserdem vor genau einem Jahr in der Ausgabe 4/2016 die Rubrik «New Swiss Cuisine». Seither spüren wir für jede Ausgabe kreative, mutige und leidenschaftliche Produzentinnen und Produzenten auf und stellen sie in einem Portrait vor. Zum einjährigen Geburtstag und anlässlich dieser «New Swiss Cuisine» Themen-Ausgabe rücken wir mit Patrizia Keller, Mischa Hofer und Kurt Brunner gleich drei Persönlichkeiten ins Scheinwerferlicht.

► valser.ch/de-CH/newswisscuisine

ALLE BISHERIGEN «NEW-SWISS-CUISINE»- PORTRAITS:

NILS MÜLLER

«Zur Chalte Hose», Forch (ZH)
Angus-Fleisch aus Weideschlachtung (marmite 4/2016)

► zurchaltehose.ch

LILLO MEIER

Blütenschmaus, Zürich
Delikatessen aus Bio-Rosen (marmite 5/2016)

► bluetenschmaus.ch

SIMONE STOCKER

Keramikerin, Murten (FR)
Porzellandesign (marmite 6/2016)

► simonestocker.ch

HEINZ BURI

Fischzucht Moossee (BE)
Nachhaltige Karpfenproduktion («Cyprilini») (marmite 1/2017)

► moosseefisch.ch

SIMON MÜLLER

Oelist, Basel
Kalt gepresste Qualitätsöle (marmite 2/2017)

► oelist.ch

WERNER THOMMEN

Biohof Dangern (BL)
Bio-Urdinkel und -Produkte (marmite 3/2017)

► urdinkel.ch

sie die Ausschneidmaschine verwenden und Restholz seiner Arbeiten verwenden kann. Generell arbeitet Patrizia Keller ausschliesslich mit Resten aus heimischem Holz, das sie auch von befreundeten Bauern bezieht oder bei Schreinereien direkt anfragt. «Für mich muss kein Baum extra gefällt werden, schon gar kein tropischer!» Es braucht mehr als einen Tag, bis ein Löffel fertig ist, vom Ausschneiden über das Aushöhlen («Das ist mein Lieblingsschritt der ganzen Arbeit, weil hier die Laffe gemacht wird und ich so gezielt entscheiden kann, wie tief oder breit oder lang sie werden soll und dem Löffel damit quasi sein Gesicht gebe») bis zum Schleifen. Anschliessend wird der Löffel in Wasser gekocht, damit die Holzfasern aufstehen und nochmal alles geschliffen werden kann und der Löffel noch glatter wird. Dann reibt ihn Patrizia Keller mit einem kalt gepressten Leinöl ein – wichtig ist dabei, ein essbares Öl zu verwenden, das nicht ranzig wird. Der Löffel kann dann bereits benützt werden, auch wenn die vollständige Ölhärtung bis zu drei Monaten dauert.

Eine umfangreiche Arbeit, die sich auch im Preis spiegelt. «An den ersten Weihnachts- und Designhandwerksmärkten, an denen ich teilnahm, hatte ich fast Skrupel, die Preise anzuschreiben – bei den grösseren Löffeln liegen sie je nach Holz zwischen 70 und 130 Franken pro Stück. Aber die meisten Interessierten verstehen diese Preisgestaltung, wenn sie erfahren, welche Prozesse und Abläufe dahinterstecken. Die Sensibilität ist heute präsent.» Seit Frühling 2016 arbeitet die Designerin ausserdem mit dem Laden «Slow Goods» in Zürich zusammen, für den sie ein eigenes kleines Kochlöffelset entworfen hat. Dennoch: Sie wünscht sich keine Häufung von Serienproduktionen mit Schablonen, sondern noch mehr Unikates, noch mehr Kunstwerk. «Ich möchte meine Kreativität noch stärker ausleben, zum Beispiel mit Farben oder Mustern arbeiten – trotzdem soll aber alles funktional bleiben.» Inzwischen hat sich Patrizia Keller auch an Holzbrettchen oder Buttermesser gewagt. Und als weitere Projekte schweben ihr Löffelschnitzkurse vor, für die sie aktuell in Zürich eine geeignete Lokalität sucht und gerne ab Mitte August/September damit starten möchte. Kein Zweifel, die Ideen rund um ihre Löffel gehen der Designerin nicht aus.

Was ihr abschliessend besonders wichtig ist? «Dass der Wert dahinter erkannt wird, auch der emotionale. Denn jeder einzelne Löffel liegt mir sehr am Herzen.»

► foifedrissg.ch

Übrigens: Erkennen Sie die wunderschönen Löffel in unseren Titel-Rezepten? Richtig, auch sie stammen von Patrizia Keller.

KURT BRUNNER: DER ETWAS ANDERE EIERMANN

«Fünf Franken für ein Oberländer Ei»: Mit diesem Titel sorgte der «Tagesanzeiger»-Artikel Mitte Mai online für eine volle Kommentarspalte. Von «Diesen Preis finde ich noch gnädig» bis «Fünf Franken für ein Hühnerei – das ist elitär!» war alles zu lesen in der regen Diskussion unter den Leserinnen und Lesern. Voll war auch das Postfach von Bauer Kurt Brunner vom Hof Looren in Wernetshausen, auf dessen – pardon – Hofmist diese Aussage gewachsen ist. Fünf Franken für ein Ei seiner Rassenhühner anstatt einem, das wäre kostendeckend und weniger Eierkonsum wünschenswert. «Hätte ich gewusst, für welche Aufruhr das sorgen wird ...», sagt er bei unserem Treffen an einem Prachtstag Ende Juni. Dann lacht er sein verschmitztes Lachen, das wir an diesem Morgen noch einige Male sehen werden und das den Satz ganz ohne Worte bendet: Er hätte es trotzdem gesagt. Erst recht.

Kurt Brunner provoziert gerne. Allerdings nicht, «um in die Zeitung zu kommen», wie einer der Leser unter dem Artikel kommentierte, «so wichtig nehme ich mich dann doch nicht.» Vielmehr möchte er sensibilisieren für die beiden Themen Nutzhühnerzucht und -haltung, wobei für ihn so einiges falsch läuft: Zu industriell die Produktion in Grossanlagen. Zu gross das Volumen der auf Leistung hochgezüchteten Hybridhühner, die nach einem Jahr ausgelaugt entsorgt würden. Zu sinnlos die Vergasung männlicher Küken gleich nach dem Schlüpfen, weil ihnen mangels Legefähigkeit und wenig Fleischansatz der ökonomische Wert fehle. Zu günstig der Preis und in der Folge zu unbewusst der Konsum. Und die Fütterung: «Kein Bauer kann das Futter für seine Hühner selber produzieren, ganz anders bei den Kühen, wo wir unser eigenes Futter verwenden, ohne Nahrungskonkurrenz zum Menschen zu schaffen.» Ein Teufelskreis sei das, und der Bauer darin längst nur ein weiteres Glied der Servicekette. «Mit gesellschaftlicher Verantwortung, wie sie zum Kern landwirtschaftlichen Arbeitens dazugehören sollte, hat das nichts mehr zu tun.» Hinzu komme, dass zwei Grossunternehmen – eines in den Niederlanden, eines in Deutschland – die Legehühnerzüchtung heute weltweit dominierten, was wiederum zur Folge habe, dass alle Tiere davon abstammten und das Zuchtsystem geschlossen sei – egal, ob die Hühner anschliessend biologisch oder konventionell gehalten würden. Und selbst wenn der Bauer wollte, sei eine eigene Zucht mit solchen «genetischen Endprodukten» nicht möglich. «Das Hühnerei ist vom kostbaren Lebenserhalt» ►



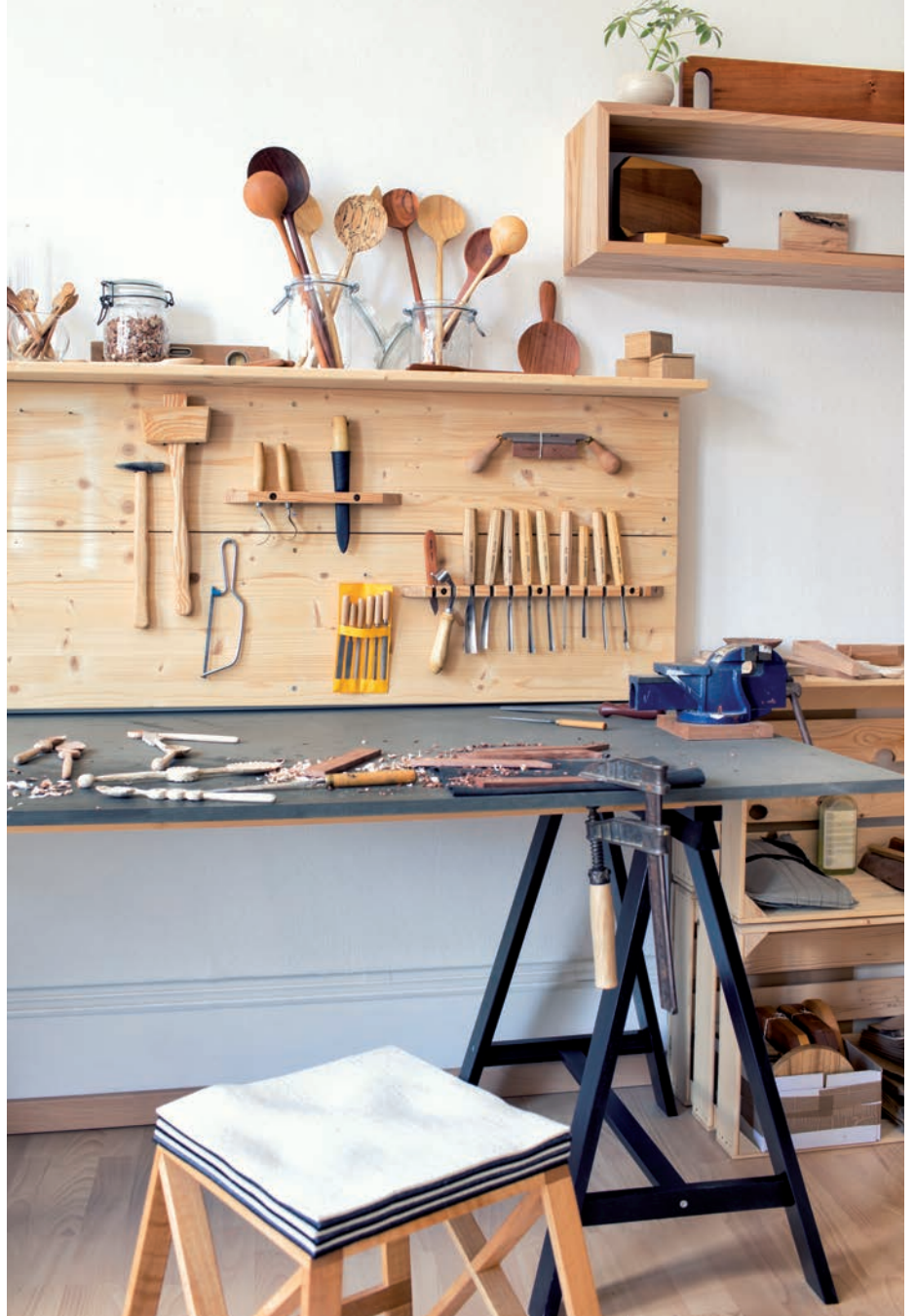
Ein Mann für das
Spezielle: Landwirt Kurt
Brunner vom Hof
Looren in Wernetshau-
sen (ZH) züchtet alte
Hühnerrassen – für eine
nachhaltige Eierpro-
duktion und wesensge-
rechte Hühnerhaltung.

Eier von glücklichen
Wiesen-Hühnern:
Mit seiner Aussage,
fünf Franken für ein
Ei eines Rassenhuhns
von seinem Hof in
Wernetshausen
wären kostendeckend
und weniger
Eierkonsum
wünschenswert, hat
Kurt Brunner für
Furore gesorgt.
Derzeit verkauft er
sie allerdings für
einen Franken pro
Stück.



Aubrac-Rinder, eine
150-jährige Rasse aus
dem französischen
Zentralmassiv, kamen vor
20 Jahren erstmals in die
Schweiz. Im Mai 2017 hat
Mischa Hofer sein
eigenes Label «Swiss
Aubrac Beef» geschaffen
und schützen lassen
(oben). Seine Firma
Platzhirsch vertreibt auch
verschiedene Trocken-
fleischprodukte.





In ihrer Arbeitsecke kann Patrizia Keller an neuen Löffeldesigns tüfteln und sich nach Lust und Laune kreativ ausleben. Das Holzlöffelschnitzen erfordert eine ruhige, geschickte Hand und auch Ausdauer und Geduld: Vom ersten Schnitt bis zum fertig geölten, getrockneten Werk vergehen bis zu drei Monate.



tungssystem zur Massenware geworden. Dass ein Ei ein Embryo ist, stellt heute für manche Menschen fast eine Überraschung dar! Kurt Brunner ist aber kein Typ für die Faust im Sack, er packt lieber an. Seit der 52-Jährige mit seiner Frau Annina Felix die Pacht des Hof Looren im Zürcher Oberland vor 13 Jahren übernommen hat und ihn als Demeter-zertifizierten Betrieb führt, arbeitet er an einem eigenen Modell für eine nachhaltige Eierproduktion und wesensgerechte Hühnerhaltung. Hauptzweig seiner Arbeit ist die Viehwirtschaft – Milchkühe, Rätisches Grauvieh, Schweine –, des Weiteren aber hat der Landwirt entschieden, alte Hühnerrassen zu züchten, wie es heute hierzulande vor allem Hobby- und Ziergeflügelhalter machen. «Ich habe absolut nichts gegen Hobbyzüchter, ich bin sogar öfters mit zweien in Kontakt, die aus Freude nebenbei 20, 30 Hühner halten – toll! Was ich hingegen beabsichtige, ist etwas aufzuziehen, das es nicht mehr gibt: eine bäuerliche Kleinhühnerhaltung.» So gackern uns bei der Hofführung zum Beispiel zwei Generationen schwarzweiss gefiederter Küken der Kreuzung Rhode Island und Wyandotte entgegen in einem nur mit Stroh ausgelegten Raum im Dachgeschoss des Hofes. Auf einer

eingezäunten Wiese mit Büschen können sich die älteren Tiere frei bewegen oder sich in einen der mobilen Ställe zurückziehen – es handelt sich um umgebaute Kühlwägen, wo auch die Hennen ihre Eier legen können. Die bis zu dreijährige Hennen legen im Vergleich zu den Hybriden, die auf eine Stückzahl von 300 kommen, zwar nur bis zu 180 Eier pro Jahr. Dafür bleiben sie länger am Leben, wodurch sich die Legemenge entsprechend erhöht. Und als Futter gibt es zusätzlich Schotte aus der ebenfalls im Dorf ansässigen Demeter-Sennerei Bachtel.

Die Rassenzüchtungen sind der Ansatz des neuen Geschäftszweiges auf dem Hof Looren – aber ganz ohne Hybride geht es aus wirtschaftlichen Gründen trotzdem (noch) nicht. «Ich habe derzeit 500 Hybriden, die im Bereich von fünf Prozent immer gleich viele Eier legen. Bei meinen Rassenzüchtungen ist die Spannweite gross, sie liegt derzeit bei 70 bis eben 180 Stück pro Jahr. Auch hier gibt es Spitzentiere, aber das muss man beobachten und Zeit investieren, um dann bei der Züchtung voranzukommen. Dazu sind heutzutage viele nicht mehr bereit; können sie doch schneller und billiger Effizienz erreichen. Ich will hier gegensteuern.» Gegensteuern will er auch mit dem Projekt

«Huhn mit Bruder»: Für jede der 500 Legehennen hat Kurt Brunner auch einen Hahn – einen Bruder – aufgezogen, «um diesem einen Sinn zu geben, sowohl ökologisch, ökonomisch wie auch ethisch.» Diese «Brüder» werden erst nach 20 Wochen geschlachtet. Zu den Abnehmern gehören für die Thematik sensibilisierte Restaurants im Raum Zürich – darunter das Schäfli in Uznach oder das Restaurant Gamper in Zürich. Dies gilt auch für die Althennen, die als Suppenhühner verwertet werden.

Was kommt als nächstes? Kurt Brunner würde sich gerne noch stärker auf die Hühner konzentrieren, etwa an der Bruttechnik feilen oder an der alternativen Fütterung mit Insekten oder Fleischabfällen, und «wieder Formen für Zusammenarbeit finden, damit ein schöner Kreis von Rassenzüchtern gemeinsam Nutzgeflügel vermehren kann.» Erste Kontakte bestehen bereits.

Doch zunächst gibt es da immer noch Kurt Brunners volles Postfach – die etwa 70 Rückmeldungen auf den «Tagi»-Artikel, die er erhalten habe, seien durchs Band positiv gewesen. «Darauf will ich persönlich antworten. Aber alles zu seiner Zeit.» ■

► looren.ch

► huhnmitbruder.ch

ONE STOP SHOP

Wein und Delikatessen

- Mit Leidenschaft kuratierte Auswahl der besten Weine Europas
- Die Weine sind biologisch oder nach Demeter-Standards produziert
- Natural Wines, die man zu trinken liebt
- Fine Wines, unsere Raritäten-Selektion
- LUMA to go: Affiniertes und raffiniertes Fleisch für Hochgenüsse vom eigenen Herd
- Snacks und Delikatessen zum Abrunden

Kontakt: shop@smithanddeluma.ch
Telefon 044 515 55 96

Öffnungszeiten:
Di bis Fr 11 – 19 Uhr
Sa 12 – 16 Uhr

SMITH & SMITH
Wine Company

Smith and Smith Ltd.
Grubenstrasse 27 8045 Zürich
smithandsmith.ch

Unsere Weinexperten empfehlen:



**Naturaplan Bio-
Neuchâtel AOC Domaine
des Coccinelles, 75 cl**

11.95



**Coop Fine Food La Côte AOC
Féchy Premier Grand Cru
Domaine de Fischer, 75 cl**

16.30



**Lavaux AOC
Dézaley Grand Cru
70 cl**

18.50



**Chablais AOC
Yvorne La Thibaude
75 cl**

13.50

Chasselas – von fruchtig bis elegant.

Spannende und erfrischende Apéro-Weine: Mit einem rassigen Chasselas starten Sie ideal in einen Sommerabend mit Ihren Liebsten. Weitere Weinempfehlungen finden Sie auf mondovino.ch. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grossen Coop Supermärkten und im Internet unter mondovino.ch

coop

Für mich und dich.