

# Fünf Medaillen für das Zyberliland

**Region:** Produzentinnen am Slow-Food-Market in Zürich ausgezeichnet

*An ihrer ersten Teilnahme am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte gewannen vier Produzentinnen auf Anhieb fünf Medaillen. Die Auszeichnungen sind eine grosse Ehre und ein neuer Motivationschub.*

Text und Bild Annelies Bichsel

Frohgemut und voller Stolz reisten am Freitag die ausgezeichneten Produzentinnen an die Preisverleihung nach Zürich. Eine von ihnen ist deren Leiterin Pia Felder-Heer. «Familie Felder hat enorm viel Knochenarbeit für das Zyberliland geleistet. Ihrer grossen Erfahrung im Umgang mit Produkten, wozu auch die nötigen Schulungen gehören, haben wir sehr viel zu verdanken», freute sich der mitgereiste Präsident der Genossenschaft Zyberliland, Franz Lustenberger.

## Innovative Idee

Olivier Boillat, ein Landwirtschaftslehrer aus dem Jura, rief den Wettbewerb für regionale Produkte 2005 ins Leben, nachdem ihm aufgefallen war, dass hervorragende Produzenten mit aussergewöhnlichen Produkten viel zu wenig Beachtung finden. Seither wird der Wettbewerb alle zwei Jahre durchgeführt, heuer zum vierten Mal. Um daran teilnehmen zu können, müssen die Produzenten einer von vier Vermarktungsorganisationen angehören, die sich der Förderung der Regionalprodukte verschrieben haben. «Das Beste der Region», ist eine von ihnen, ihr gehört «Echt Entlebuch» an, weshalb mit diesem Label zertifizierte Zyberlilprodukte zur Teilnahme berechtigt sind.



Die Freude über die gewonnenen Medaillen steht ihnen ins Gesicht geschrieben (von links): Theres Zemp, Silber für Baumnusspesto; Pia Felder, Silber für den Hetztee; Silvia Bucher, Silber für die Hagebuttenkonfi und Bronze für die Rhabarberkonfi, Vreni Zinniker, Bronze für den Cassislikör.

tigt waren. Vier Zyberli-Produzenten nahmen mit sieben – von insgesamt etwa siebzig – Lebensmittel-Produkten am Wettbewerb teil.

## Strenge Auflagen

Die Produkte wurden in fünf Kategorien bewertet: Milchprodukte, Bäckerei- und Konditoreiprodukte, Fleischprodukte, Früchte, Gemüse, Honig und andere Produkte, alkoholische Getränke. Eine breit abgestützte Jury aus Fachwissenschaften im Bereich der Geschmacksanalyse sowie aus Konsumenten und Persönlichkeiten aus der Welt der Gastronomie degustierten und beurteilten die über tausend ein-

Zum Wettbewerb zugelassen waren ausschliesslich Schweizer Produkte sowie regionale, mit einer handwerklichen Tradition verbundene Spezialitäten. Die Hauptrohstoffe mussten aus der Region stammen und dort verarbeitet worden sein. Höchstens ein Drittel der Teilnehmer wird mit einer Medaille ausgezeichnet.

Am 1. Oktober fand in Delémont-Courtemelon die Bekanntgabe der Medaillengewinner statt. Die Organisation (die Fondation Rurale Interjurassienne) suchte sich für die diesjährige Preisverleihung den Slow Food Markt in der Messe Zürich aus. Aus dem Zyberliland wurden Pia Felder für

Zemp für das Baumnusspesto mit Silber, Silvia Bucher für die Hagebuttenkonfi mit Silber und für die Rhabarberkonfi mit Bronze sowie Vreni Zinniker für den Cassislikör mit Bronze ausgezeichnet. «Es ist eine grosse Ehre und eine doppelte Bestätigung, zu wissen, dass man etwas Gutes macht; einerseits für sich selbst, und andererseits durch Experten beurteilt», sagte eine überglückliche Theres Zemp.

## Grosse Ehre

«Ich freue mich für uns und das Zyberliland, dass wir gleich auf Anhieb fünf Medaillen erobern konnten. Dies ist eine grosse Genugtuung für unse-

## Slow Food

Zum ersten Mal fand am vergangenen Wochenende in Zürich der Slow-Food-Market in der Schweiz statt. Dies ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist daraus eine weltweite Bewegung geworden. Qualität, Tradition und regionale Werte sowie Nachhaltigkeit zeichnen die natürlichen Produkte aus. [abi]

Die Zyberlilprodukte sind bei folgenden Verkaufsstellen erhältlich: Wirz Wein & Getränke GmbH, Entlebuch; Tourismus-Info und Kiosk, Escholzmatt; UBE Schüpheim; Reformhaus prima natura, Luzern; Entlebucher Spezialitäten Käseerei AG, Fam. Tanner, Schüpheim; Biosphären Bergkäserei, Heinz und Pia Stalder, Schüpheim; Gisler Weinhandel, Schüpheim; Tutto Bene, Wolhusen; Bäckerei Pfisterhaus Entlebuch; Hotel Kreuz, Romoos; Bäckerei-Lebensmittel Unternährer, Romoos und Doppletschwand; Viktor Zihlmann, Schüpheim; Landi Laden, Schüpheim; Agrocencer Wolhusen, Horw und Malters; NähArt Wolhusen; Gourmiland Dagersellen; Zyberlilproduktelager; Toni und Pia Felder, Unter-Hetzlig, Romoos.

das alle Produzenten in ihre Arbeit investieren», strahlte deren Leiterin Pia Felder. Die Preisträger stammen mehrheitlich aus der französischsprachigen Schweiz, dies deshalb, weil der Wettbewerb im Kanton Jura ins Leben gerufen wurde. «Es ist unser Anliegen, vermehrt in der Deutschschweiz Hersteller zur Teilnahme zu motivieren. Alle Produzenten mit hervorragenden Produkten sollen dafür ausgezeichnet werden und dadurch die nötige Beachtung erhalten», erklärte der Projektleiter. Nach der Medaillenvergabe konnten sich die vielen Besucher an den regionalen, preisgekrönten Produkten nach Lust und