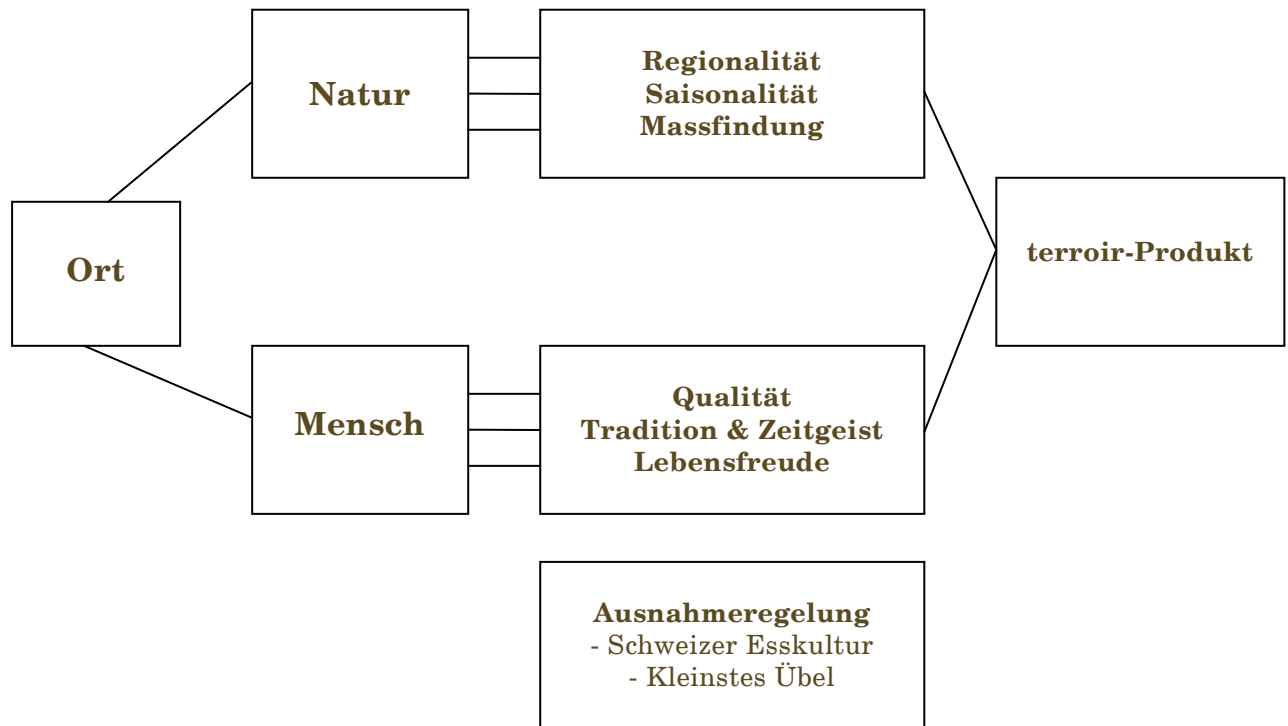


terroir-Produkt

Gerade weil wir ein reduziertes Sortiment auserwählter Produkte vertreten, müssen wir diesen strengen Anforderungskriterien gerecht werden und damit dem noch jungen Konzept sein klares Profil verleihen. Folgende Voraussetzungen machen ein terroir-Produkt aus:



Am Anfang steht die Individualität eines bestimmten Ortes. Dieser steht in einer ständigen, beidseitigen Wechselwirkung mit den natürlichen Gegebenheiten und den ansässigen Menschen. Natur und Mensch geben einem Ort ein klares, eigenständiges Profil.

Natur

Wir wollen die natürlichen Gesetzmässigkeiten eines Ortes respektieren. Dabei beschäftigen uns insbesondere folgende Aspekte:

Regionalität

Unser terroir ist die Schweiz. Daher beschränken wir uns auf Erzeugnisse, deren gesamte Wertschöpfungskette auf heimischer Scholle liegt.

Wir fördern von einer Region jene Produkte, die unter den dortigen natürlichen Voraussetzungen gedeihen können.

Saisonalität

Wir respektieren die klimatischen Launen der Natur und nutzen Lebensmittel entlang dem natürlichen Zyklus.



schweizer delikatessen

Massfindung

Wir respektieren das Mass, das die natürlichen Voraussetzungen an einem Ort zulassen.

Dieser Punkt beinhaltet auch den Wunsch eines bewussten Umganges mit den Lebewesen (Mensch und Tier).

Mensch

Der Mensch prägt einen Ort insofern, als dass er die natürlichen Gegebenheiten in Wert setzt. Folgende Leitlinien sollen ihn dabei begleiten:

Qualität

Die Hand des Erzeugers beeinflusst die Qualität des Mensch-Natur-Produktes ungemein. Wir reduzieren unser Sortiment auf den Qualitätsbesten der jeweiligen Produktgruppe.

Tradition & Zeitgeist

Wir suchen insbesondere auch Produkte, die traditionellen Herstellungsweisen entspringen; auch solche deren Erhältlichkeit auf dem Markt selten ist. Dabei sind wir allerdings offen für zeitgemässe Innovationen; diese sind überall dort willkommen, wo sie einer Tradition zum Überleben helfen.

Lebensfreude

Das Produkt wird durch sein Entstehungsumfeld geprägt. Wir suchen Erzeugnisse aus Umständen, die von Lebensfreude geprägt sind. Unsere Produkte sollen eine freudige Menschengeschichte erzählen.

Alle diese Kriterien in ihrer Gesamtheit machen unsere terroir-Produkte aus.

Um die terroir-Idee nicht im Keime zu ersticken durch eine zu rigorose Korsettierung, wollen wir in Einzelfällen Abweichungen von obigen Kriterien zulassen. Doch auch diese haben ganz klaren Vorgaben zu folgen:

Schweizer Esskultur

Die Schweiz ist durch ihre zentrale geographische Position in der Vergangenheit von Völkern aus allen Himmelsrichtungen bewandert und beeinflusst worden. Die damit in unser Land gebrachten «exotischen» Produkte (z. B. Pfeffer) haben sich im Laufe der Evolution in unserem Alltag verankert und wurden fester Bestandteil der schweizerischen Esskultur. Jene Güter finden über die kulturelle Rechtfertigung Eingang in unser Sortiment.

Kleinstes Übel

Bei gewissen Produkten müssen wir Kompromisse eingehen. In diesen Situationen wählen wir jene Lösung aus, die sich in Bezug auf unsere Anforderungen als kleinstes Übel erweist. Eine Treibhaus-Tomate kann beispielsweise gerechtfertigt sein zum Schutz vor Schädlingen. Als Alternativen bieten sich chemisch behandelte Tomaten oder der vollkommene Verzicht.

Auf der Suche nach unseren Lebensmitteln fahren wir zweigleisig: Einerseits untersuchen wir den Bestand der Produkte generell, andererseits bestimmen wir unsere Rezepte. Das Kondensat daraus bestimmt unser Produkte-Sortiment.

terroir-Produktesuche im Feld

terroir-Produkte sind vom Wesen her solche, die gesucht werden müssen. Aus diesem Grund haben wir uns immer wieder grössere Zeitfenster herausgeschnitten für Entdeckungsreisen.

Wir wollen von jedem unserer Produkte Entstehungsgeschichte und –umfeld kennen. Ganz wichtig ist dabei der persönliche Kontakt zum Produzenten.

Wichtigste Entdeckungsquellen sind Literatur, Internet und Mund-zu-Mund-Empfehlung.