



Glückliche Schweine für glückliche Konsumenten

Michelsamt lanciert Fleischspezialitäten aus der Region



Landwirt Andreas Boog mit einem glücklichen Schwein.

(Bild: zvg)

Herzhafte Käsespezialitäten, erfrischende Apfelschaumweine und knusprige Backwaren – dafür steht die Marke **Michelsamt**. Mit der Lancierung des «Glückschweines» stellt die regionale Marke neue Produkte für den vielfältigen Fleischgenuss vor.

(pd) Auf dem Hochplateau **Michelsamt** arbeiten naturverbundene Produzenten gemeinsam, um beste regionale Produkte auf den Markt zu bringen. Einer davon ist Andreas Boog aus Rickenbach, der auf seinem Familienbetrieb in zweiter Generation 20 Hektaren Land bewirtschaftet. Nebst der Rinderaufzucht ist sein Haupterwerb die Schweinezucht und -mast. Jährlich werden auf seinem Hof um die 2500 Ferkel geboren, wovon der Bauer einen Teil selbst mäset. «Unter anderem dank der regionalen Fütterung habe ich wirklich Glück im Stall», sagt der leidenschaftliche Landwirt und streichelt seine rosa Ferkel mit einem stolzen

Über «Gaudis»

Bei «Gaudis» (von lat. Freude, Genuss) dreht sich alles um Schweizer Delikatessen. Das «Gaudis-Siegel» steht für echten Genuss und Freude an exzellenten, nachhaltig produzierten Spezialitäten. Es wird hochwertigen Produkten verliehen, die nach Vorgabe anerkannter Labels und mit Fokus auf den lokalen Kreislauf die anerkannten Labels entsprechend in einem lokalen Kreislauf produziert, verarbeitet und veredelt wurden und somit eine maximale Wertschöpfung in der Ursprungsregion garantieren.

Als verlängerter Vermarktungsarm für Kleinproduzenten in ländlichen Gebieten entwickelt «Gaudis» zusammen mit

Anzeiger Michelsamt

Anzeiger Michelsamt
6215 Beromünster
041/ 932 40 50
www.anzeigermichelsamt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'163
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 13
Fläche: 61'016 mm²

b|public™

Auftrag: 3005670
Themen-Nr.: 229.050

Referenz: 65974597
Ausschnitt Seite: 2/2

Lächeln. Dies gibt den Tieren denn auch den Namen «Glücksschweine». Wie bei allen Produkten der Marke **Michelsamt** kann auch bei den neuen Fleischprodukten mit regionaler Qualität brilliert werden. Von Anfang an wachsen die Tiere im **Michelsamt** auf, sogar das Futter stammt aus einem Umkreis von nur zehn Kilometern. Es wird besonders darauf geachtet, dass die Tiere genügend Freilauf nach BTS und RAUS Richtlinien erhalten und so durch tiergerechte Haltung qualitativ hochwertige Spezialitäten entstehen können.

50 aktive Mitglieder

Die Marke **Michelsamt** unterstützt das regionale Gewerbe. 50 aktive Mitglieder, darunter sechs Käsereien und über 30 Landwirte wollen die Landwirtschaft fördern und die Wertschöpfung der lokalen Produkte sichern. Dabei wird ein besonderer Fokus auf die Nachhaltigkeit, die tiergerechte Herstellung und ökologi-

seinen Partnern herzhaftes Delikatessen und erschliesst neue Vertriebskanäle. «Gaudis» baut im Auftrag Marken auf (inkl. Markengestaltung und -registrierung), entwickelt Geschäftsmodelle für regionale Brands und übernimmt Markenvertretungen gegenüber Detailhandel und Grosskunden. So leistet «Gaudis» einen Beitrag zum Erhalt natürlicher Kreisläufe, zum Wohlergehen der Landwirte und zur Kreation genussvoller Produkte für den nachhaltigkeitsbewussten und modernen Konsumenten.

Ein wichtiger Bestandteil des «Gaudis-Portfolios» ist die regionale Marke **Michelsamt** (Gemeinden Beromünster und Rickenbach).

sche Produktion von Spezialitäten aus lokalem Kreislauf gelegt.

Das Futter der Tiere von Andreas Boog und allen anderen Produzenten für die Marke **Michelsamt** stammt aus der Region. Versuchsleiterin der Landi Sursee und Verantwortliche im Bereich PRE, Barbara Isaak, erklärt, weshalb ihr Futter für die «Glücksschweine» besonders geeignet ist: «Eine Besonderheit bei unserem «Glücksschweinfutter» ist sicherlich, dass Schokolade darin enthalten ist. So können wir nicht nur einen wertvollen Beitrag zur Reduzierung von Food-Waste leisten, sondern den «Glücksschweinen» auch ein besonders schmackhaftes Futter bereitstellen, das sie einfach lieben. Schokolade macht eben nicht nur den Menschen glücklich!» meint Isaak.

Ganz am Anfang des Kreislaufes zur Produktion des «Glücksschweines» stehen die regionalen Futtermühlen, von denen den Bauern optimales Futter geliefert werden kann. In der Wertschöpfungskette gibt es somit viele Beteiligte. Durch die enge Zusammenarbeit von Produzenten und Verarbeiter kann der Erfolg der Marke **Michelsamt** weiterwachsen. Der regionale Kreislauf und die Wertschöpfung der Michelsamt-Produkte «von Anfang an» wird mit dem «Gaudis-Siegel» zusätzlich zertifiziert. Mit diversen Spezialitäten ist die Marke mit dem «Gaudis-Siegel» in Coop-Filialen sowie Fachgeschäften und Gastronomiebetrieben präsent. Mit der Lancierung der «Glücksschweine» dürfen sich die Kunden neu auch auf eine Reihe feinsten Spezialitäten von glücklichen Schweinen aus der Region freuen. Die Produkte sind online unter www.michelsamt.ch erhältlich.