

SCHWEIZ AUF DEM TELLER

Echt schweizerisch

Schweizer Produzenten arbeiten gerne für ALDI SUISSE.

Frisch vom Acker

Täglich knackiges Gemüse auf dem Teller – dank tollem Arbeitgeber.

Reifeprozess

Hart oder zart: Der Käser hat ein gutes Gehör.

Fritz Lusti, Bio-Eier-Produzent, Schönenberg ZH



www.aldi-suisse.ch



ALL DIE SCHÖNEN SCHWEIZER PRODUKTE

Wenn ALDI SUISSE auf lokale Produzenten setzt, dann aus guten Gründen. Denn diese kennen das Terroir, produzieren regionale Spezialitäten oder bringen Gemüse praktisch vom Acker frisch auf die Teller. Dabei steht der schweizerische Qualitätsanspruch immer im Vordergrund. Suisse Garantie – und das Ganze zu fairen Konditionen.

Wer hätte das gedacht! Seit einem halben Jahrzehnt beliefern Schweizer Produzenten ALDI SUISSE. Aus ursprünglich vier Filialen im Jahr 2005 wurden mittlerweile über hundert. ALDI's Anspruch, ein wichtiger regionaler Nahversorger zu sein, konnte längst umgesetzt werden. Aber nicht nur die Kundschaft profitiert von kurzen Wegen – das Gleiche gilt auch für die Produzenten, die ALDI SUISSE tagtäglich mit ihrer Ware versorgen. Denn kurze Wege bieten einige Vorteile:

- Geschwindigkeit: Zeitersparnis gleich Kosteneinsparung. Das kommt den Kunden zugute.
- Ökologie: Geringerer CO₂-Ausstoss dank kürzeren Distanzen in die ALDI SUISSE-Verteilzentralen.
- Suisse Garantie: Die Produkte kommen aus der Region, das schafft lokale Akzeptanz – und Arbeitsplätze.

Verantwortungsvoll, natürlich, schweizerisch

Robert Bühler steht in einem gigantischen Lagerkeller, in dem tausende Käseläbe in endlosen Gängen ausgereift werden. Man riecht, dass hier Käse veredelt wird, «affiniert, wie wir sagen», so Bühler. Er ist Marketing- und Verkaufsleiter der Firma Lustenberger & Dürst. Das alteingesessene Schweizer Käseunternehmen begann im Oktober 2005, ALDI SUISSE zu beliefern. Bereits seit 1862 werde hier im zugerischen Hünenberg Käse affiniert, bemerkt Bühler stolz: «Zum Teil nach jahrhundertalten

Rezepten. Wir tragen eine grosse Verantwortung. An ALDI SUISSE dürfen wir das volle Käsesortiment liefern: Frisch-, Weich-, Hart- und Extrahart-Käse.» Ebenso weitere Käseprodukte, darunter Fondue, Käsekuchenmischungen, aber auch regionale Spezialitäten wie «Jura Montagne» oder «Fior

«Bei der Herstellung unserer Fleischwaren bleibt die gesamte Wertschöpfungskette in der Schweiz.»

delle Alpi». Der Naturfreund Bühler bemerkt stolz: «Käse ist zu 100 Prozent ein Naturprodukt. Die Kühe grasen auf Schweizer Kräuterpflanzen, die Milch wird in lokalen Käsereien verarbeitet, und schliesslich wird der Käse bei uns veredelt. Schweizerisch geht's nicht!»

Gesund und fair

Dieses Fazit gilt ähnlich auch für die anderen Schweizer ALDI SUISSE-Lieferanten. Martin Müller von der zürcherischen Firma Biogemüse Salenhof fasst seine Auffassung von Schweizer Qualität zusammen: «Das bedeutet, dass ein Produkt hierzulande produziert wurde, die Böden nicht ausgebeutet werden und wir mit der Natur zusammenarbeiten.» Seit drei Generationen pflanzt Müllers Familie schon Gemüse an. Dementsprechend gross sei die Herausforderung, das Terroir immer vital und gesund

zu halten. «Das gelingt uns sehr gut, darauf bin ich stolz.»

Überhaupt: der Stolz. Wenn die Schweizer Produzenten, die sich tagtäglich für die ALDI SUISSE-Kundschaft ins Zeug legen, über ihr Engagement sprechen, dann fällt dieses grosse Wort oft. So auch bei Marcello Bigi von der Orello Carne SA in Davesco (Tessin). Er schätzt es, zehn schmackhafte Wurstspezialitäten für ALDI SUISSE herzustellen, darunter Luganighe, Pancetta oder Salametti Nostrani Ticinesi. Bigi: «Wir achten darauf, dass bei der Herstellung unserer Fleischwaren die gesamte Wertschöpfungskette in der Schweiz bleibt. Ausserdem ist unser Qualitätsanspruch sehr hoch – genau wie bei ALDI SUISSE.» Dem Grossunternehmen attestiert er denn auch, ein sehr konstruktiver und fairer Partner zu sein.

Suisse Garantie und IFS Suisse als Mindeststandards

Sämtliche ALDI SUISSE-Produzenten stellen ihre Produkte und Waren nach genau definierten und streng kontrollierten Qualitätsstandards her. ALDI SUISSE lässt seine Erzeugnisse zusätzlich in Speziallabors kontrollieren. Verschiedene, anerkannte Qualitätssicherungs-Organisationen überprüfen regelmässig das Einhalten der Kriterien, die dem hohen schweizerischen Qualitätsanspruch genügen. Bei ALDI ist SUISSE drin. Dafür bürgen Schweizer Produzenten seit 2005.



Liebevolle Begleitung des Reifeprozesses: Marcello Bigi im Trocknungsraum seines Fleischbetriebes.

MIT KOPFSALAT DIE RAKETE GEZÜNDET



Alle packen mit an, auch der Chef selbst: Die Lieferung des Blattsalats soll pünktlich erfolgen.

Ein Ostschweizer Gemüseproduzent gehört zu den ALDI SUISSE-Lieferanten der ersten Stunde. Hans Graf packte die Chance beim Schopf und investierte in neue Kühlsysteme und Verpackungsanlagen. Heute gehört er zu den wichtigsten Arbeitgebern der Region.

Langsam wird's hell im sanktgallischen Oberriet. Ein laues Lüftchen weht über das Gemüsefeld. Eine Gruppe von Männern beginnt eben, zielstrebig und schnell Kopfsalat zu pflücken. Bis morgens um zehn muss die Ernte eingefahren sein, dann wird's heiss. Und das würde dem Kopfsalat gar nicht passen. Die fidele Gina ist auch schon da, aber die Männer beachten sie nicht weiter, denn Gina ist meistens mit auf den Feldern. Hin und wieder bellt sie. Aus Freude.

Gina ist Hans Graf's Labrador. Sie ist genauso fester Bestandteil von Graf's «Feldhof

«Mit dem Ausbau des ALDI SUISSE-Filialnetzes hat mein Unternehmen markant Auftrieb erhalten.»

Gemüse AG» wie die übrigen knapp 50 Angestellten. Die meisten von ihnen arbeiten entweder auf den Feldern, in der Logistik oder beim Verpacken. Hans Graf trifft man überall, aber für seinen Geschmack zu sel-

ten auf den Feldern: «Eigentlich wäre ich gern beim Ernten dabei, aber die Zeit ist knapp. Die Administration wird immer aufwändiger.»

Vom einfachen Landwirt zum Unternehmer

Wo der Graf Hans, der einmal als einfacher Landwirt begonnen hat, aber sicher immer dabei ist, ist bei der Pflanzung. «Davon hängt sehr viel ab.» Damit nur schon der Bedarf an Blattsalaten gedeckt

werden kann, muss alles reibungslos funktionieren.

Ursprünglich war das Gemüseanbauunternehmen ein normaler Landwirtschaftsbetrieb. Graf erkannte jedoch sofort, dass das Land besonders gut geeignet ist für den Gemüseanbau. Also begann der gelernte Bauer damit, rund 10 verschiedene Sorten anzupflanzen.

Mit ALDI SUISSE kam der Erfolg

Zuerst hätten sie nur kleinere Handelsbetriebe beliefern können, sagt Graf. Dann kam ALDI SUISSE. Und Graf zögerte nicht. «Das war 2005. Das war quasi die Zündung der Rakete. Da ging's los.» Mit dem Ausbau des ALDI SUISSE-Filialnetzes habe dann auch seine Feldhof Gemüse AG markant

Auftrieb erhalten. Vergessen sind die Anfangsschwierigkeiten. «Es gab schon auch böses Blut, als wir uns für ALDI SUISSE entschieden.» Doch das hat sich bald gelegt. Man habe gesehen, dass er zu einem wichtigen Arbeitgeber wurde und stets einwandfreie Qualität produzierte.



Tipps vom Gemüseexperten

Zum Schluss gibt uns der Gemüsemann noch ein paar simple Tipps zur optimalen Gemüselagerung mit auf den Weg:

1. Tomaten, Peperoni, Zucchini und Auberginen nicht im Kühlfach, sondern bei 10 bis 15 Grad lagern; dann schmecken sie auch nach etwas.
2. Äpfel und Tomaten verströmen ein natürliches Reifegas. Früchte, die daneben liegen, reifen daher schneller, verderben allerdings auch leichter.
3. Gemüse stets möglichst frisch zubereiten und nur kurz zuhause lagern, denn der Reifeprozess geht auch nach der Ernte weiter.

WENN DIE KÄSE- LÖCHER KLINGEN

Käsen braucht Erfahrung. Der Käsermeister der Firma Lustenberger & Dürst SA ist bereits seit 35 Jahren im Geschäft. Wichtigste Eigenschaft: ein gutes Gehör.

Wenn der Käse herangereift ist, dann stellt sich bald die Frage: Ist er reif? Geht's ihm gut? Nur, wie will der Käser das wissen? Aufschneiden geht nicht. Klopfen schon. Also «pöpperlet» er mit seinem Spezialhämmerchen auf den wuchtigen Käselaiab – und horcht, was da zurückkommt. Der Ton macht die Musik. Klingt's harmonisch oder scheppert's? Klingt's hohl? Dann hat's zu grosse Löcher im Käse. Tönt's hingegen bretthart, dann hat's fast keine Löcher im Käse, ist er «blind».

Je nach Region eine andere Lochung

Um sich dieses Tonwissen anzueignen, braucht's Jahre. Aber dann kann der Käser

genau sagen, in welchem Zustand ein Käse ist. Und das ist wichtig. Dazu Robert Bühler, Marketingleiter bei der Lustenberger & Dürst SA: «Viele Regionen wünschen beispielsweise den Emmentaler mit einer ganz bestimmten Lochung. Das geht von einer sparsamen, kleinen Lochung bis zu einer sehr grossen Lochung wie beim Typ Roma. Der grösste Markt dafür ist Nordfrankreich und Italien.»

Der Klang einer Kuhherde

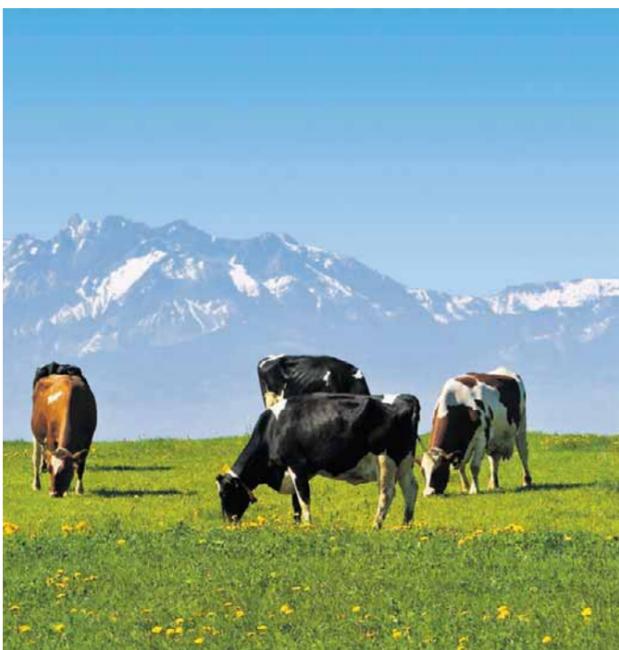
Musikalische Harmonien spielen beim Käse schon viel früher eine Rolle. Jeder kennt das Bild einer weidenden Kuhherde. Es gibt tatsächlich noch Bauern, die ih-

ren Kühen Glocken umhängen. Nicht nur eine für die Leitkuh, sondern praktisch für die ganze Herde. Bühler schwärmt: «Dieses Geläut wird dann aufeinander abgestimmt.

«Verschiedene Kunden wünschen verschiedene Löcher im Käse.»

20 bis 30 Glocken, die zusammen ein ganz spezifisches, harmonisches Klangbild ergeben.» Eine helvetische Eigenart von grossem Symbolwert. Kein Wunder, ist Schweizer Käse so beliebt.

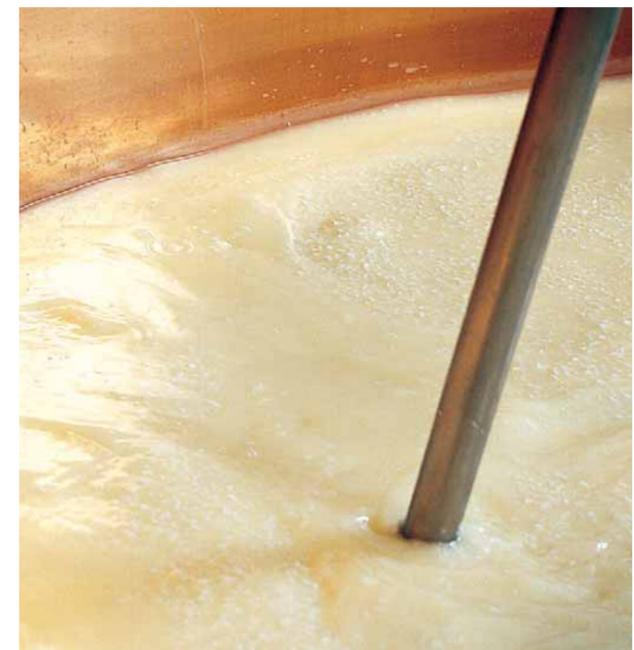
Von der Kuh zum Käse



Die Qualität der Milch ist entscheidend für die Güte des Käses. Die Schweiz hat vom Bund überwachte, strenge Vorschriften.



Täglich beliefern tausende Bauern in der Schweiz ihre lokale Molkerei mit frischer Rohmilch. Direkt vom Hof und von Kühen, die praktisch nur Gras und Heu fressen.



Für Rohmilchkäse wird die Milch nur schwach erhitzt. Milchsäure-Bakterien (für Frischkäse) oder Lab (für Weich- bis Hartkäse) lassen die Milch dick werden.



Qualitätskontrolle im Käsekeller: Robert Bühler überlässt nichts dem Zufall.



Die geronnene Milch wird mithilfe der Käseharfe kleingeschnitten und anschliessend für die Reifung in sortentypische Formen geleert.



Der frische Käse, im Bild Emmentaler, wird «gelabelt» und anschliessend in Salzlake gebadet. Der Emmentaler erhält nun seine bekannte, elliptische Form.



Gut Ding will Weile haben. Mindestens drei Monate, teils Jahre, werden die Käselaike gelagert. Dabei werden sie regelmässig gewendet und feucht gebürstet.

Martin Müller, Salenhof Gemüsebau, Steinmaur ZH



Landmolkerei Beat Kloeti, Dürnten ZH



Julien Moret, All Fruits SA, Riddes VS

