



Beim Kauflokal in Fischenthal ist lokaler Genuss Programm

Im Rahmen der Genusswochen der Standortförderung Zürioberland lud der Verein Kauflokal Fischenthal zum gemütlichen Pizzaplausch ein. Und lieferte darüber hinaus spannende Einblicke in die Lebensmittelherstellung.

FISCHENTHAL Im Depot des Vereins Kauflokal Fischenthal stand am Samstag ein Pizzaplausch der etwas anderen Art an. Im selbst gebauten Holzofen des ortsansässigen Caterers Schochtopf konnte man seine zuvor mit lokalen Zutaten belegte Pizza backen. Über Mittag kamen viele Besucher vorbei und erfreuten sich

dieses speziellen Mittagessens. Neben dem Pizzaplausch konnte man verschiedene Hofprodukte, die normalerweise online bestellt und im Depot abgeholt werden können, ausprobieren und kaufen. Daneben gab es ein Rahmenprogramm. Während die Kinder einen Streichelzoo mit Geissen, Schafen, Eseln und Hühnern

vorfanden oder nebenan in Mia Hadorns Spiel- und Erlebnispark auf ihre Kosten kamen, erhielten die Erwachsenen Einblick in die Lebensmittelproduktion. Metzger Reto Steiner gab einen Einblick ins Schlachthüsli und erklärte, wie das Schlachten der verschiedenen Tiere in Fischenthal vor sich geht. Das Schlachthüs-

li wird von lokalen Landwirten genutzt – kurze Wege sind für Landwirt und Tier von Vorteil. Die lokal belegten Pizzen genoss man schliesslich in gemütlichem Ambiente und untermalt von ländlicher Musik von Lasse und seiner Handorgel.

Text und Fotos: Mirjam Müller



Im Depot des Kauflokals konnte man lokale Produkte probieren und kaufen.



Die Palette an Produkten war vielfältig. Nebst Gemüse und Eingemachtem gab es Milch- und Fleischprodukte.



Highlight des Anlasses im Rahmen der Genusswochen war wohl der Pizzaplausch, den Mario Schoch vom Catering Schochtopf anleitete.



Im Schlachthüsli gab es Einblicke in die Lebensmittelherstellung: Metzger Reto Steiner erklärte, wie hier geschlachtet wird.