Regionalität auch bei Pommes Frites

Saisonalität, Regionalität und Rückverfolgbarkeit – das sind die Ansprüche der Gäste und Konsumenten von heute rund um Agrarprodukte und Lebensmittel. Die Deklaration solcher Eigenschaften ist bei frischen Rohprodukten allerdings häufiger anzutreffen als bei Tiefkühlprodukten. Um diese Lücke zu schliessen, hat KADI die terroir Frites entwickelt, deren Ausgangsprodukte – die frischen Rohkartoffeln – aus drei Regionen der Schweiz stammen. «Von hier für hier» lautet auch bei der beliebtesten Beilage der Schweiz die Devise von KADI.

Von Chefredaktor René Frech

Das Thema «Regionalität» ist bei Gastronomen und Küchenchefs in aller Munde – die Regionalität und Saisonalität der Ausgangs- und Rohprodukte ist zu einem Profilierungsinstrument in der gesamten Verpflegungsbranche geworden!
Das kommt nicht von ungefähr: Denn die Nähe zum Rohstoffproduzenten und die Rückverfolgbarkeit bilden gerade bei Nahrungsmitteln eine zunehmend wachsende Erwartung der Gäste und Konsumenten. Transparenz ist im Bereich der Esswaren zum grossen Thema geworden.

Transparenz als aktuelles Gebot

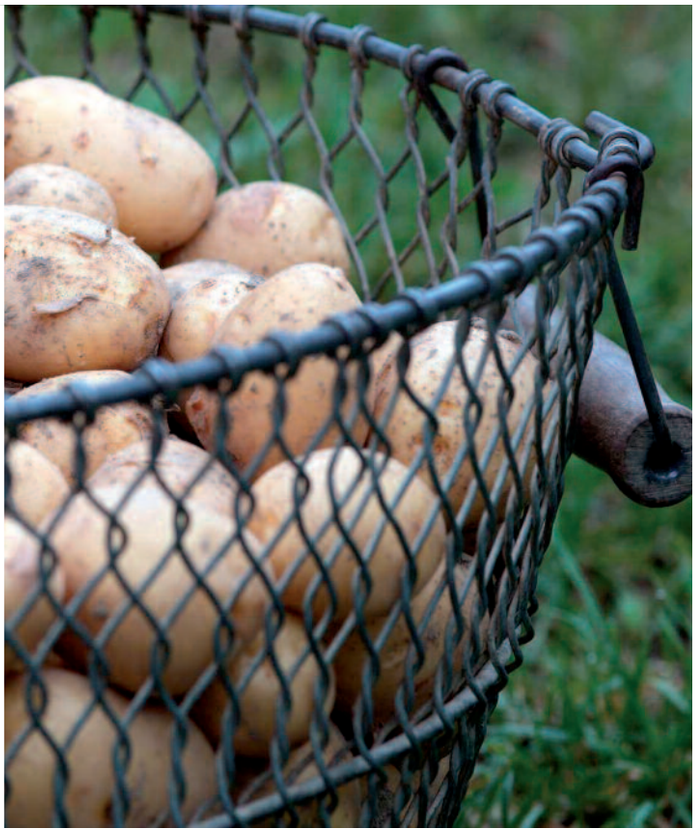
Mirjam Hauser, Trendforscherin im Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon (ZH), bringt es auf den Punkt, wenn sie feststellt: «Im Zeitalter der Globalisierung ist alles schneller, komplexer, flexibler geworden. Auch beim Essen spürt man ein Bedürfnis nach Verankerung: Man will wissen, was man isst, woher es kommt, und wählt zunehmend regionale Produkte. Es findet eine regelrechte Moralisierung des Konsums statt.»
Es ist deshalb nicht erstaunlich dass immer mehr Gastronomen und Küchenchefs beim Einkauf und bei der Beschaffung insbesondere von frischen Rohprodukten wie Fleisch, Gemüse und Früchte auf deren Herkunft und Regionalität achten.

Regionale Tiefkühlprodukte?

Etwas schwieriger wird es, regionale Lieferanten zu berücksichtigen und regionale Produkte zu beschaffen, wenn es um den Einkauf von tiefgekühlten Produkten geht – beispielsweise von Pommes Frites, des Schweizers beliebteste Beilage, die in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie heutzutage in der Regel als tiefgekühlte Produkte verarbeitet werden. Deren regionale Herkunft ist generell nicht zu erkennen und somit nicht rückverfolgbar.

terroir Frites von KADI

Mit den vor Jahresfrist lancierten KADI terroir Frites ist das ganz anders: Die tiefgekühlten Bärner Frites, Züri Frites und Frites Région Léman werden aus 100 Prozent Kartoffeln aus der Region und mit



100 Prozent Schweizer Sonnenblumenöl hergestellt.
Mehr noch: Auch die Namen der ausgewählten Vertragsbauern, welche ihre Kartoffeln an KADI für die Produktion von terroir Frites liefern, werden der Oeffentlichkeit offen gelegt. So hat KADI pro Region zwei bis drei Bauern exklusiv verpflichten können, Kartoffeln für das KADI terroir Sortiment anzubauen. Es sind dies beispielsweise für die Bärner Frites Landwirt Michael Probst aus Koppigen, Christian Wyss aus Bütikofen oder Beat Bill aus Kernenried. Die KADI terroir Kartoffeln für die Züri Frites liefern u.a. Patrick Meier aus Alten und Daniel Peter aus Rickenbach im Kanton Zürich.

Qualitätskriterien bei der Verarbeitung

Bei der Herstellung der KADI terroir Frites setzt Kadi auf Qualität – angefangen bei der Selektion der Kartoffel-Produzenten über die strikte Warenflusstrennung bis hin zur Verarbeitung mit reinem, hochwertigem Schweizer Sonnenblumenöl.
Die Spezialistin für gekühlte und tiefgekühlte Kartoffelprodukte aus Langenthal leistet damit zudem einen Beitrag zur Stärkung der einheimimschen Landwirtschaft und des Bauernstandes.

Positive Resonanz aus der Landwirtschaft

Unterstützung erhält das KADI terroir Konzept im übrigen auch von den Bauern selbst. So meint beispielsweise Landwirt Christian Wyss aus dem bernischen

Bütikofen: «Mir ist es wichtig, dass die Konsumenten wissen, woher die Lebensmittel kommen. Mit dem terroir Konzept von KADI bin ich direkt in den Weitervertrieb meiner angebauten Kartoffeln involviert.» Und Bauer Michael Probst aus Koppigen betont: «KADI terroir ist gut für unsere Region. Da mache ich gerne mit.» Auch die Zürcher terroir Bauern sind vom terroir Konzept begeistert. Landwirt Daniel Peter aus Rickenbach: «Meine Kartoffeln kommen in meiner Heimat auf den Tisch. Diese Idee gefällt mir!» Bauer Patrick Meier aus dem zürcherischen Alten meint kurz und bündig: «Züri Härdöpfel für Züri Frites – das liegt nahe.»

Pommes Frites wie hausgemacht

Nachhaltig ist auch die Verarbeitung der regionalen Pommes Frites in Langenthal:

Die Kartoffeln werden mit ihrer Schale verarbeitet. Dadurch erhalten die Bärner-, Züri- und Région Léman-Frites ihren speziellen Charakter. Sie sehen aus wie hausgemacht und unterscheiden sich auch im Geschmack von normalen Pommes Frites. KADI verzichtet auch bei der Produktion der terroir Frites gänzlich auf Konservierungs-, Zusatz- und Farbstoffe sowie auf gentechnisch veränderte Organismen.

Fazit

Regionalprodukte sind voll im Trend. Der Slogan «Von hier für hier» kommt nicht von ungefähr und ist Ausdruck eines zunehmenden Regionalbewusstseins, wenn es um Nahrungsmittel geht. Dazu kommt, dass sich jeder Gastronom und Küchenchef profilieren kann, wenn er nach Möglichkeit regionale Produkte verarbeitet – und dies natürlich gegenüber den Gästen auch deklariert!
So oder so sind Gastgeber und Gäste mit den terroir Frites die Gewinner – bei der beliebtesten Beilage der Schweizer erst recht!

Terroir – «Von hier für hier»

Terroir stammt aus dem Französischen und beschreibt, je nach Interpretation des Begriffs, die naturgegebenen Faktoren eines Stück Landes, welche die Eigenschaften der dort angebauten Kulturpflanzen beeinflussen.
Gerade für die Kartoffeln sind die Bedingungen des Terroirs elementar wichtig. Steinige Böden sind für den Kartoffelanbau beispielsweise nicht geeignet. Da die Kartoffeln im Durchschnitt rund 120 Tage in der Erde sind, hat die Bodenbeschaffenheit einen grossen Einfluss auf die Qualität der Kartoffeln und somit auch auf die Pommes Frites. Aus diesem Grund wird bei den terroir Frites grosser Wert auf die richtige Auswahl des Terroirs in der entsprechenden Region gelegt.