

Tösstaler Schinkenräucherei, Saland

Ein Blick hinter die Räuchereikulissen

Der Familienbetrieb der Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei feierte kürzlich sein 40-Jahresjubiläum und lud zur Betriebsbesichtigung ein.

Im Zürcher Oberland, direkt an der Töss, befindet sich die Ortschaft Saland mit dem Sitz der Tösstaler Schinkenräucherei. Der Betrieb wurde ursprünglich 1978 durch Karl Lötterle gegründet.

Bereits damals wendete Vater Lötterle für die Rauchfleischspezialitäten das Bauernrauchverfahren an. Dadurch erhält das Fleisch seine unverwechselbare Rauchnote. Die Fleischstücke werden mit einer hauseigenen Salz-/Gewürzmischung von Hand eingerieben und während zweier Wochen gelagert. Danach hängen diese während zweier Wochen in den Naturrauchkammern. Damals wie auch heute wird dafür Holz aus Tannenreisig aus der Region verwendet. Das traditionelle Herstellungsverfahren ist sehr aufwendig, aber es garantiert eine gleichbleibende, hohe Qualität und einen echten Genuss.

Bereits 1983 konnten die Kapazitäten ausgebaut werden, und eine



Cornelia Lötterle führt mit ihren drei Geschwistern den Fleisch-Räuchereibetrieb im Zürcher Tösstal.

(Bild: be)

Schneide- und Verpackungslinie wurde eingerichtet. Über die Jahre hinweg wurden nicht nur die Ausstattung, sondern auch das Sortiment laufend erweitert.

Im Jahr 2000 übernahmen die vier Geschwister die Leitung der Räucherei, und ab 2006 konnten erste Produkte ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Die Eltern Lötterle helfen auch heute noch im Betrieb mit.

Mehr als ein Betriebsrundgang

Inzwischen beschäftigt die Tösstaler Schinkenräucherei 15 Mitarbeiter/innen. Ihre Rauchspezialitäten sind weitherum bekannt und auch bei den grossen Detailhändlern zu kaufen. Vor allem der Tösstaler Landrauchschinken und der Tösstaler Bauernspeck gehören zu den Rennern im Sortiment. Es werden aber auch auf Einzelkunden ausgerichte-

te Fleisch- und Wurstspezialitäten hergestellt. Verwendet wird dafür ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Mit dem Tag der offenen Tür gab der Betrieb zum ersten Mal einem breiten Publikum einen Blick hinter die Kulissen. Kundinnen und Kunden wurden eingeladen, durch die Produktionsräume zu gehen. Mittels Informationstafeln und Bildern wurden die wichtigsten Eckpfeiler zum Räucherprozess erläutert. Auch Mitarbeitende waren persönlich anwesend und standen hilfsbereit für Fragen und Antworten zur Verfügung

Ein Festzelt mit Musik, Marktständen mit Spezialitäten der Naturli Zürioberland AG und weiteren lokalen Anbietern und ein Wettbewerb mit grosszügigen Preisen rundeten das Programm ab.

Für den Einkauf der hauseigenen Rauchfleischspezialitäten und einem Angebot an lokalen Käsesorten wurde den Besuchern 10% Rabatt offeriert.

Auf eine 40-jährige Geschichte als Familienbetrieb zurückzublicken, das mache sie alle stolz, so der Adrian Lötterle, gelernter Fleischfachmann und heutiger Geschäftsführer. **be**