

## Gluschtiges von TerraSuisse

Das neue Migros-Label «TerraSuisse» steht nicht nur für eine artgerechte Tierhaltung und einen sorgsamem Umgang mit der Natur. Die Bauern verpflichten sich auch zur Schaffung natürlicher Lebensräume für bedrohte Pflanzen und Tiere.

Im «Wilden Mann» in Ferrenberg BE kocht Patrick Theiler, jung, modern – und bodenständig. Er liebt den ruhigen Weiler im Emmental, liebt den nahen «Chnubel», von dem der Blick frei über Jura, über Freiburger- und Berneralpen schweifen kann. Doch Liebe verpflichtet. «Da ich die Landschaft und die Natur erhalten möchte, werde ich in Zukunft vor allem mit den neuen TerraSuisse-Produkten kochen», erklärt er, um lachend fortzufahren: «Gottlob umfasst das Label viel Fleisch, Brot und Getreide, denn unsere Besucher mögen es währschaft!» Scheint so, in der Pfanne brutzelt ein dickes Schweinskotelett, und Saucissons Tradition ziehen im heissen Wasser. Wichtig sei ihm die Fleischqualität, und die stimme bei TerraSuisse, weil die Tiere artgerecht mit viel Auslauf gehalten werden.

An TerraSuisse mag er zudem, dass es ausschliesslich Schweizer Produkte sind, denn, wie er sagt: «Mit dem Kauf kann ich unsere Landwirte unterstützen. Zudem sind die Transportwege kurz, was sich positiv auf Umwelt und Frische auswirkt.» Und dank der zusätzlichen Sorge der TerraSuisse-



Koch Patrick Theiler bevorzugt TerraSuisse.

Bauern zu frei lebenden Tieren und teils bedrohten Pflanzen- und Tierarten kann er hoffen, dass sein sechsjähriger Sohn Andrin noch lange über Margeritenwiesen toben kann.

Ruth Gassmann

[www.wilder-mann.ch.vu](http://www.wilder-mann.ch.vu)

Weitere Informationen zu TerraSuisse finden Sie auf Seite 32 und unter [www.migros.ch/terrasuisse](http://www.migros.ch/terrasuisse)





BILDER SANDRO DIENER, STYLING MARIANNE KOHLER

**Emmentaler Sandwich:** Zopf einschneiden und Schinken, Gurkenscheiben, Radieschen und Schnittlauch einstecken. Oder Zopfscheiben belegen und Sandwich mit Schnittlauch binden.

**Kräuterkotelett:** Schweinskotelett scharf anbraten, Hitze zurücknehmen. Erst kurz vor dem Servieren Thymian und Petersilie sowie Cherrytomaten in Butter mitdünsten.



**ENGAGEMENT**  
migros.ch



TerraSuisse-Butterzopf, 500 g, Fr. 3.30



TerraSuisse-Hinterschinken, geschnitten, Fr. 3.30 pro 100 g



TerraSuisse-Krustenkranz, 300 g, Fr. 2.–



TerraSuisse-Schweinskotelett, Wochenpreise



TerraSuisse-  
Halbweissbrot,  
500 g, Fr. 1.30  
TerraSuisse-Saucisson  
Tradition, Fr. 2.20 pro 100 g



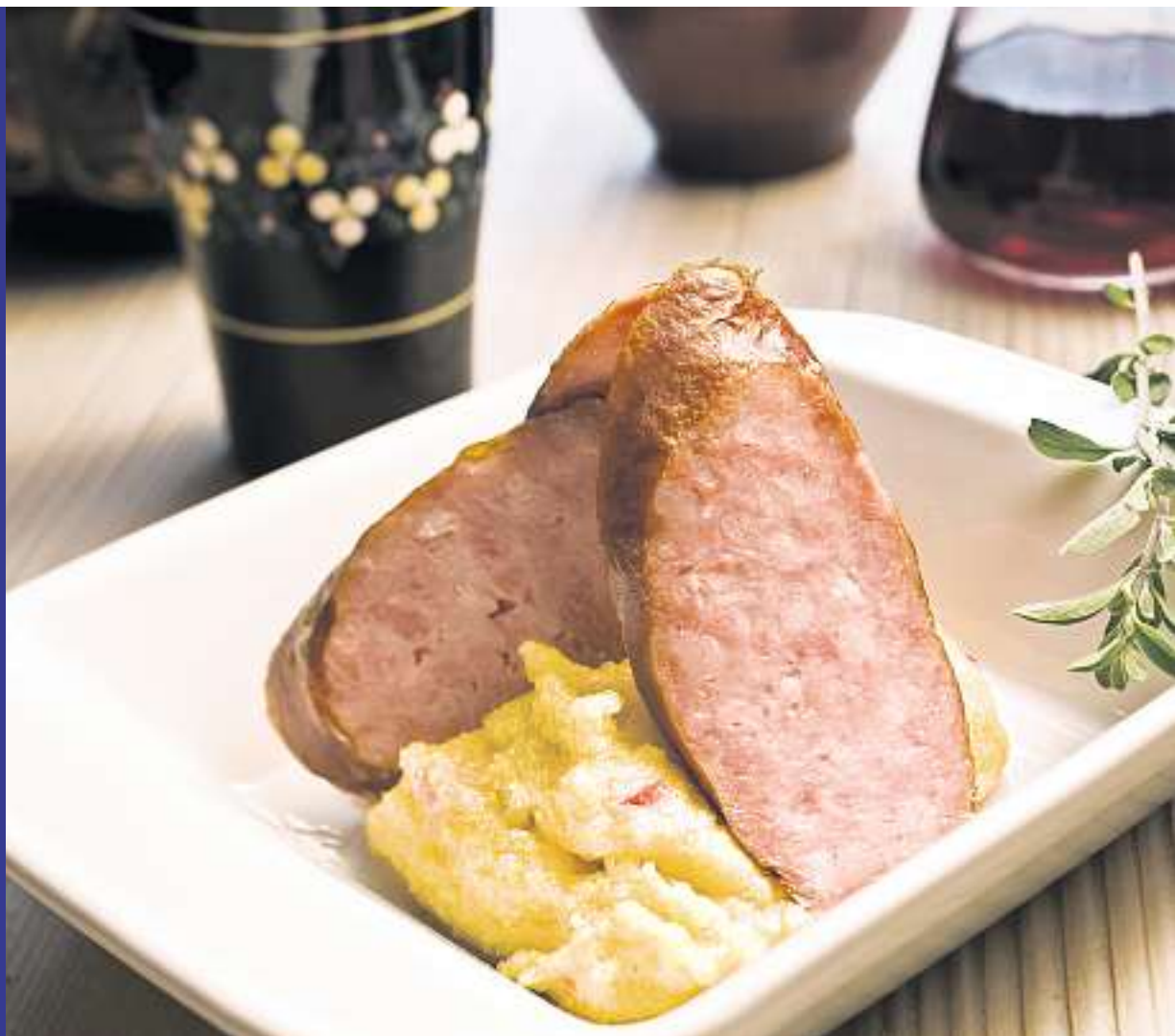
TerraSuisse-Kalbsbratwurst,  
2 Stück à 140 g, Fr. 5.20



TerraSuisse-Kalbsplätzli,  
Wochenpreise



TerraSuisse-Pouletschenkel,  
gewürzt, Fr. 1.90 pro 100 g





## Aus zwei Labels wird eins

Die bisherigen Labels M-7 und IP-Suisse werden in der Migros durch das neue Engagement-Label TerraSuisse ersetzt. Damit werden die strengen Anforderungen insbesondere bei der Tierhaltung noch weiter erhöht. Zusätzlich kontrolliert der Schweizer Tierschutz den Transport der Tiere. Doch TerraSuisse geht weiter: Die Landwirte müssen die Kulturlandschaft durch gezielte Projekte pflegen, damit Wildtiere wie Vögel, Insekten und Säuge-

tiere wieder mehr Lebensraum erhalten. Die Projekte werden durch die Vogelwarte Sempach wissenschaftlich begleitet. Unabhängige Kontrollstellen sorgen für die lückenlose Einhaltung der Richtlinien.



**ENGAGEMENT**

**Andrin mag Wunderspiessli:** Kalbsbratwurst in drei Teile schneiden. Mit einem Salbeiblatt belegen und mit Speck umwickeln. Mit Cherrytomaten, Peperoni und Frühlingszwiebeln auf Spiess stecken, braten.

**Saucisson auf Roquefort-Polenta:** Saucisson Tradition 40 Minuten ziehen lassen. Bouillon aufkochen, Maisgriess dazugeben und unter Rühren köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Roquefortstückchen darunterühren. Saucissons nach Belieben häuten und in Scheiben auf die Polenta legen.

**Kalbsschnitzel mit Ei-Spinat-Füllung:** Das Rezept dazu finden Sie unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch)

**Frühlings-Poulet:** Pouletschenkel gut durchbraten. Spargeln schälen, garkochen. Frühlingszwiebel grob schneiden, kleine Champignons ganz lassen, beide in viel Butter braten. Zum Schluss Rosmarin und Thymian begeben, alles über die Spargeln geben und mit dem Poulet servieren.

