

31.03.2011 – 12:00 Uhr

## Migros: "Connaisseur Suisse" - Schweizer Produkte durch und durch

Zürich (ots) -

Mit "Connaisseur Suisse" lanciert die Migros eine neue Produkte-Linie, die zu 100% aus Schweizer Rohstoffen hergestellt wird. Die vollumfänglich in der Schweiz produzierte Linie umfasst fünf Sorten Teigwaren, zwei Senf, eine Mayonnaise und eine Polenta. Als Besonderheit wird bei den Älplermagronen Schweizer Hartweizen eingesetzt, der erst seit wenigen Jahren von IP-SUISSE-Bauern in der Schweiz angebaut wird.

"1291" - die Geburt der Eidgenossenschaft → - prangt gross auf den Verpackungen der "Connaisseur Suisse"-Produkte. Das hat seinen guten Grund: In diesen Neuheiten der Migros steckt Schweiz pur. Das Sortiment mit vorerst neun Produkten umfasst die Teigwaren Sennehüetli und Älplerhörnli, Älplermagronen, UrDinkel-Hörnli und Tagliatelle, die Senfsorten mild und Kräuter, eine Mayonnaise sowie ab Ende April eine Bramata Mais-Polenta.

Pionierleistung bei den Connaisseur Suisse Teigwaren 2007 wurde auf Initiative des M-Industriebetriebes Jowa, in enger Zusammenarbeit mit dem TerraSuisse-Partner IP-SUISSE, erstmals in der Schweiz Hartweizen in kommerziellem Rahmen angepflanzt. Bisher galt dies aus klimatischen Gründen als fast unmögliches Vorhaben. Doch der mutige Versuch hat sich gelohnt: Bereits 2009 konnte erstmals Hartweizen aus den Anbau Feldern in der Champagne Genevois (GE), Klettgau (SH) und in der Nordostschweiz verarbeitet werden. Die Älplermagronen der "Connaisseur Suisse"-Linie werden heute aus diesem Hartweizen hergestellt. Ein weiterer erfreulicher Effekt dieser Initiative: Dieser Hartweizen wird bereits von 50 IP-SUISSE-Bauern angebaut.

Das Bekenntnis "100% Schweiz" gilt ebenso für die Senfsorten der "Connaisseur Suisse"-Linie. Es werden ausschliesslich IP-SUISSE Senfkörner verwendet, die in der Senffabrik Huttwil zu Senf verarbeitet werden. Die Rezepturen wurden in Zusammenarbeit mit dem populären Schweizer Gewürz-Experten "Chrüter Oski" Oskar Marti entwickelt.

"Die neuen Connaisseur Suisse Produkte machen uns Freude! Die enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Jowa, der Migros und der IP-SUISSE lassen solche innovative Ideen zu. IP-SUISSE Bauern liefern die Rohstoffe für Senf, Teigwaren und Polenta! Ein grosses Versprechen für Schweizer Produkte mit Mehrwert!" freut sich Fritz Rothen, Geschäftsführer der IP-SUISSE-Organisation.

Die UrDinkel-Tagliatelle, UrDinkel-Hörnli sowie die Älplermagronen tragen das Label TerraSuisse, das für die Erhaltung der Artenvielfalt und für einen naturnahen Pflanzenanbau steht.

Die Preise der "Connaisseur Suisse"-Produkte:

UrDinkel Hörnli (500 g) CHF 3.50 UrDinkel Tagliatelle (500 g) CHF 5.50 Älplermagronen (500 g) CHF 3.90 Älplerhörnli mit Roggen (500 g) CHF 3.00 Sennehüetli mit Gerste (500 g) CHF 3.00 Swiss Senf mild (100 g) CHF 1.60 Swiss Senf Alpenkräuter (100 g) CHF 1.80 Mayonnaise (170 g) CHF 2.10 Bramata Mais (Polenta, 500 g) CHF 2.75

Die UrDinkel Hörnli und die Schweizer Magronen sind ab sofort in allen grösseren Migros Filialen erhältlich. Bei den andern Artikeln handelt sich um regionale Produkte, die in den Genossenschaften Luzern und Tessin nicht im Sortiment stehen. Für die Schweizer Magronen gilt dies zusätzlich in der Migros Genossenschaft Neuenburg/Freiburg.

Druckfähiges Bildmaterial steht unter [www.migros.ch/medien](http://www.migros.ch/medien) zur Verfügung.

Kontakt:

Urs Peter Naef, Mediensprecher MGB, Tel. 044 277 20 66

[urs-peter.naef@mgb.ch](mailto:urs-peter.naef@mgb.ch), [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Fritz Rothen, Geschäftsführer IP-Suisse, Tel. 031 910 60 00

[rothen.fritz@ipsuisse.ch](mailto:rothen.fritz@ipsuisse.ch), [www.ipsuisse.ch](http://www.ipsuisse.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100622151> abgerufen werden.