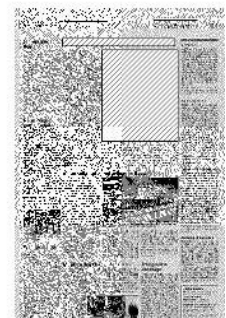


Saftige Poularde und zarter Spargel



Saftiges Maispouларden-Fleisch: einfach köstlich!



Argus Ref 35125372

Culinarium. Mit dem Ziel, ein kulinarisch eigenständiges und für die Region typisches Produkt zu schaffen, experimentierte ein Fachteam des Trägervereins Culinarium gemeinsam mit Spezialisten der Geflügelfarm Geisser in Mörschwil an der Produktion von Ribelmals-Poularden – im Frühling letzten Jahres konnten diese erstmals ausgeliefert werden. Sowohl bei den Gastronomen als auch bei deren Gästen stiess die Ribelmals-Poularde auf positives Echo. Das Fleisch dieser Poularden ist im Gegensatz zum herkömmlichen Pouletfleisch leicht gelblich, äusserst saftig und hat mehr Biss. Zum Teil ist dies das Resultat der Fütterung durch Ribelmals. Weitaus entscheidender für die spezielle Konsistenz und Saftigkeit des Poulardenfleisches ist hingegen, dass in der Aufzucht nicht die hierzulande traditionelle Geflügelrasse verwendet wird, sondern eine langsam wachsende Rasse, die sich vor allem in Frankreich und Italien grosser Beliebtheit erfreut.

Zu den Gaumenfreuden des Frühlings gehört der Spargel. Hierzulande erreicht die Spargelernte in diesen Wochen ihren Höhepunkt; ein Grund mehr, sich für einheimischen Spargel zu entscheiden. Denn kurze Transportwege belasten die Umwelt weniger, und wertvolle Vitamine bleiben erhalten, weil

die Ware frischer ist. Die Spargelproduzenten der Region beliefern die Gastrobetriebe regelmässig mit erntefrischem Gemüse – und diese bringen das ebenso gesunde wie zarte und kalorienarme Frühlingsgemüse in diversen Varianten auf den Tisch.

Mit der aktuellen Gastro-Aktion zu Ribelmals-Poularden und Spargel setzt der Trägerverein Culinarium einen weiteren Akzent im Bestreben, bei der Bevölkerung das Bewusstsein für Saisonalität in der Ernährung (wieder) zu wecken: mit einheimischem Spargel und Fleisch von Poularden, die vom Ei bis zum Huhn in Freilandhaltung in der Region aufgewachsen sind.

In den kommenden Wochen stehen in diversen Restaurants rund um den Zürichsee und im Zürcher Oberland Ribelmals-Poularden und zarter Spargel auf der Speisekarte: Landgasthof Hotel Wassberg, Forch; Restaurant Sonne, Dürnten; Hotel Schwanen, Rapperswil (nur Ribelmals-Poularden); Landgasthof Halbinsel Au, Au; Restaurant Eichmühle, Wädenswil; Hof Restaurant Jucker Farmart, Seegräben (nur Spargel). Bei Daniel und Karin Ricklin, Uznach, ist sowohl weisser wie grüner Spargel direkt ab Hof erhältlich. (pd)