



Chriesi hat es genug in Schwyz!
Saisongerecht präsentiert René
Felder seine Rigi-Chriesiwurst.

Kirschen erobern die Wurst

Schwyz Die Rigi-Chriesiwurst ist ein regionales Produkt par excellence und passt gerade in der Chriesi-Saison perfekt auf den Grill. Sie ist ab sofort bei Coop erhältlich.

Für eine Geschmacksüberraschung sorgt die Rigi-Chriesiwurst. Denn Süsses und Salziges, richtig abgeschmeckt, passen einfach gut zusammen. Die zuger-rigi-chriesi AG hat zusammen mit der Felder Fleischwaren AG aus Schwyz die Rigi-Chriesiwurst entwickelt.

Die Wurst enthält ausschliesslich Rind- und Schweinefleisch aus der Zentralschweiz, ergänzt mit Trockenchriesi vom Hochstamm-Baum aus der Region Zug-Rigi. Die Wurst mit ihrem fühlbar frischen Chriesiaroma eignet sich zum Grillieren oder Sieden und ist ab sofort in allen grösseren

Coop-Verkaufsstellen in der Zentralschweiz erhältlich.

«**Wir fügen der** Wurstmasse zerleinerte Trockenkirschen bei, so dass eine ausgewogene Geschmacksbalance entsteht», erklärt René Felder, Mitinhaber der Felder Fleischwaren AG. Die Rigi-Chriesiwurst erfüllt alle Ansprüche an ein regionales Produkt. Zum einen verleihen die Trockenchriesi von Hochstammbäumen der Wurst ihr spezielles Aussehen und den unverwechselbaren Geschmack, zum anderen leistet sie einen ökologischen Mehrwert in der Region Zug-Rigi. Grund sind

die Früchte von intakten Hochstamm-Obstgärten. Diese bieten Nistplätze, Lebensraum und Nahrung für viele bedrohte Vögel und Säugetiere. Ihre Blüten sind wertvolles Bienenfutter. «Jede verkaufte Wurst trägt also auch dazu bei, dass die regionalen Obstbauern ihre Chriesi-Hochstammbäume zu fairen Bedingungen bewirtschaften können», sagt René Felder nicht ohne Stolz. Also: Es lohnt sich in vielerlei Hinsicht, die Rigi-Chriesiwurst zu probieren.

bum



[link
www.swisstell.ch](http://www.swisstell.ch)