



In der Kategorie Rohpökelfleisch haben die Gebrüder Felder schweizweit die Nase vorn (v.l.): René, Hans und Marcel im Klimaraum, wo der goldprämierte AdR-Bauernspeck reift.

Aus der Region

Erfolg dank Tradition

Medaillensegen für den **Familienbetrieb Hans Felder AG** aus Seewen: Mit viel Herzblut und bewährten Traditionsverfahren werden beim Partner der Migros Luzern Speck und Co. zu Gold.

Text und Bild: Christoph Riebli

Seit über 20 Jahren beliefert die Hans Felder AG aus Seewen SZ die Migros Luzern täglich mit einem Dutzend Fleischprodukte der Eigenmarke Swiss Tell: von Klassikern wie dem Wienerli bis zum innovativen Heublumenspeck aus der Region. Fast so lange führt das Gebrüdertrio Hans (46), René (44) und Marcel Felder (41) die Geschicke des vom Grossvater 1948 gegründeten Familienbetriebs. Mit Erfolg: Am wichtigsten Qualitätswettbewerb der Metzgerbranche, der

Fachmesse für Fleischwirtschaft, setzte für sie in Basel ein wahrer Medaillenregen ein.

Ihre Produkte wurden aus insgesamt 905 Einsendungen von 100 Mitbewerbern mit 16 Goldmedaillen gekürt. Die Fachjury bedachte jedes Felder-Produkt mit einer Auszeichnung. Bei den Rohpökelfleischprodukten holten Felder gar den Kategoriensieg. «So viele Medaillen waren es noch nie», sagt Marcel Felder stolz.

Besuch in Seewen: Von der Schlachterei bis zum Fabrikladen befindet sich alles unter

einem Dach. Im Entrée der modernen Produktionsstätte mit 100 Mitarbeitenden wird der Platz an den Wänden knapp. Auszeichnung reiht sich an Auszeichnung.

Mehr Zeit, mehr Geschmack

Wie erklärt sich dieser Erfolg in einer hart umkämpften Branche? «**Das Rohmaterial ist entscheidend**», sagt Marcel Felder. **Die Grundqualität muss vom ersten Schritt an stimmen.** Die gesamte Produktionskette verläuft zudem aus einer Hand, vom Vieheinkauf bis zum Abpacken der veredelten Produkte.

Gefragt ist Innovationskraft, «Freude und Herzblut, um neue Produkte zu entwickeln», erklärt Felder weiter. Um besser zu sein als andere, vertraut der Betrieb auf traditionelle Verfahren: Der Heublumenspeck wird von Hand gesalzen, gewürzt und dann mehrere Wochen regelmässig umgeschichtet, bevor er im Klimaraum bis zu fünf Monate trocknet. «Mit moderner Technik, etwa unter Vakuum, könnte man diesen Prozess massiv beschleunigen», sagt Marcel Felder. Doch: «Bei uns hat das Fleisch viel mehr Zeit, um seinen vollen Geschmack zu entfalten.» **MM**

Die Goldmedaillengewinner «aus der Region»:

Wienerli, Cervelats, Schwyzer Chäs-würstli, Schweinswürstli, Schwyzer Saucisson, Bauernspeck, Heublumenspeck und Heublumenspeck

