



Auch Josef Waldvogel (r.), Geschäftsführer Coop Seewen Markt, und Rudolf Büeler (l.), Rayonleiter Fleisch/Convenience, haben viel Wissenswertes von Marcel Felder (M.) über den Mythen Chämispeck erfahren.

Ein vergoldeter Speck

In Seewen SZ produziert das Fleischfachunternehmen Felder unter anderem Frischfleisch, Wurstwaren, Trockenfleisch sowie Speckspezialitäten. Dazu zählt auch der Mythen Chämispeck mit seiner über 50 Jahre alten Grundrezeptur.

TEXT ELLA RICHARDS **FOTO** MISCHA CHRISTEN

«Die Konsistenz ist butterzart und der feine Rauchgeschmack angenehm mild. Für mich persönlich machen genau diese beiden Eigenschaften das Produkt aus.» Beginnt Marcel Felder vom Mythen Chämispeck zu erzählen, kommt er ins Schwärmen. «Zudem setzen wir – wie bei all unseren Produkten – auf 100 Prozent Zentralschweizer Fleisch. Regionalität ist für uns ein absolutes Muss.»

Der 45-Jährige führt gemeinsam mit seinen beiden Brüdern Hans jun. (50) und René (48) Felder das Fleischfachunternehmen Felder AG in Seewen SZ in dritter Generation. Was als traditionelle Metzgerei 1948 gegründet wurde, hat sich in den vergangenen über 70 Jahren zu einem mittelständischen Betrieb mit rund 95 Mitarbeitenden entwickelt. Ursprünglich befand sich das Unternehmen an der Grundstrasse 5 in der benachbarten Gemeinde Schwyz. «1996 liessen unsere Eltern in Seewen einen neuen Produktionsbetrieb bauen. Heute wird fast alles hier gemacht. Alle Abteilungen wie die Zerlegerei, Produk-

tion, Verpackerei, Logistik und Verwaltung befinden sich in Seewen, ein Teil der Schlachtung findet noch am alten Standort statt», erklärt der Jüngste der Felder-Brüder und ergänzt: «Wobei wir künftig nicht mehr selber schlachten möchten, sodass wir uns vollständig auf die Produktion konzentrieren können.»

Fingerspitzengefühl gefragt

Rund 60 Tonnen Fleisch verarbeiten die Mitarbeitenden wöchentlich zu verschiedenen Wurstsorten, Trockenfleisch, einem Vollsortiment an Frischfleisch, Kochschinken sowie gesalzenen und geräucherten Produkten. Zu einer ihrer vielen Spezialitäten zählt auch der Mythen Chämispeck. «Die magere Schweinsbrust wird nach uraltem Verfahren mit einer hauseigenen – natürlich streng geheimen – Gewürzmischung von Hand trocken gesalzen und eingelegt. Nach rund zwei Wochen folgt dann zuerst das Räuchern und anschliessend wird das Fleisch schonend gegart», so Marcel Felder. Zum Schluss

wird es formschön gepresst. «Der ganze Herstellungsprozess dauert im Schnitt drei Wochen und bedarf eines gewissen Fingerspitzengefühls.»

Die Grundrezeptur des Mythen Chämispeck bestünde bereits seit dessen Erfindung vor rund 50 Jahren, man habe seither lediglich kleine Korrekturen vorgenommen. Und nicht nur das Echo seitens Kundschaft bestätigt, dass Familie Felder mit ihrem Chämispeck voll ins Schwarze getroffen hat. «Im Rahmen der Metzgerei-Fachausstellung MEFA wurde das Produkt bereits mehrfach mit Gold prämiert und hält auch aktuell die MEFA-Goldmedaille inne», sagt Marcel Felder sichtlich stolz. Die nächste Prämierung steht dieses Jahr im Herbst an. «Dann dürfen wir auf das neue Resultat gespannt sein», schliesst Felder. ●

Der Mythen Chämispeck der Felder AG ist in ausgewählten regionalen Coop-Verkaufsstellen unter dem Label «Miini Region» erhältlich.