



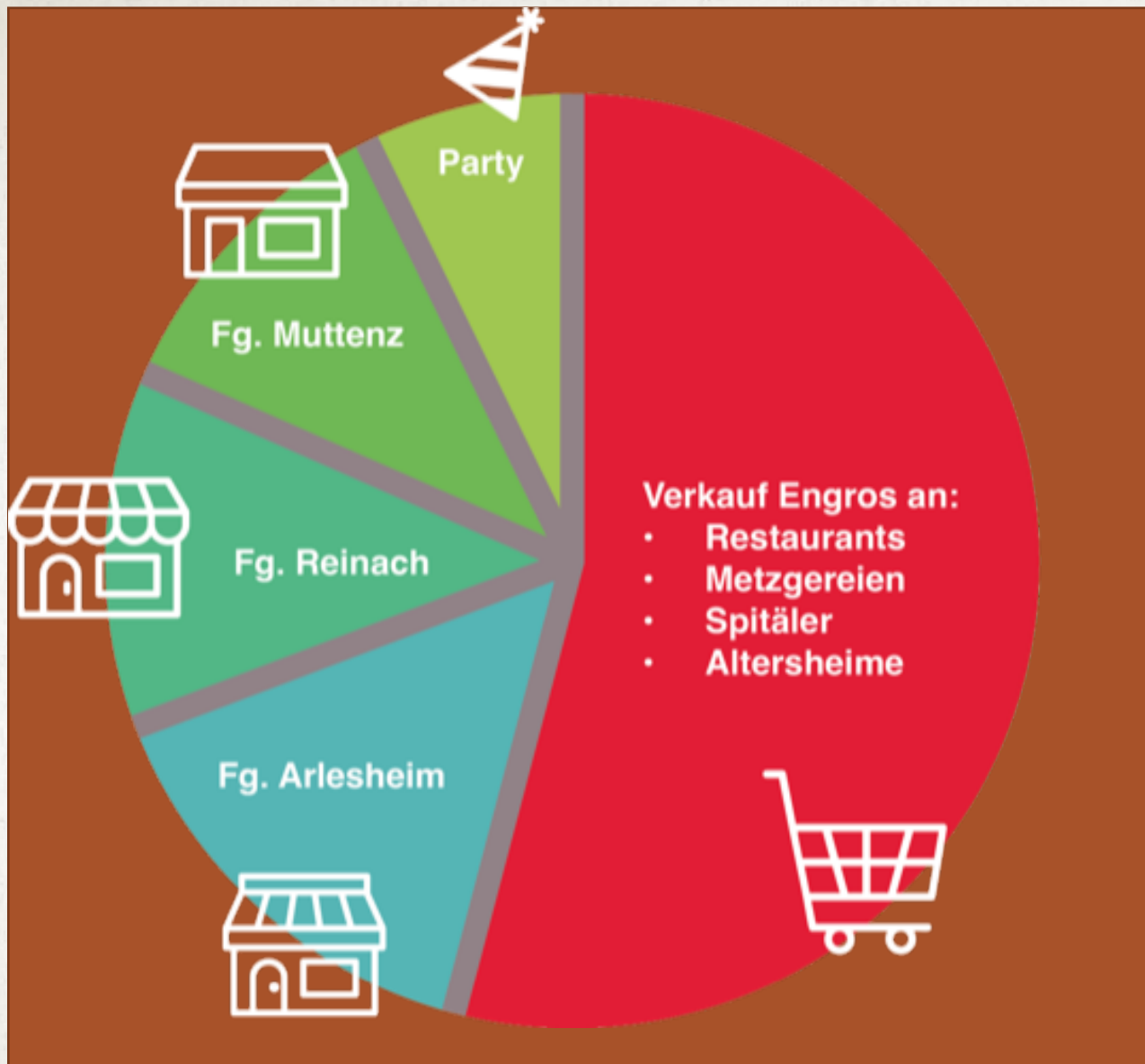
Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

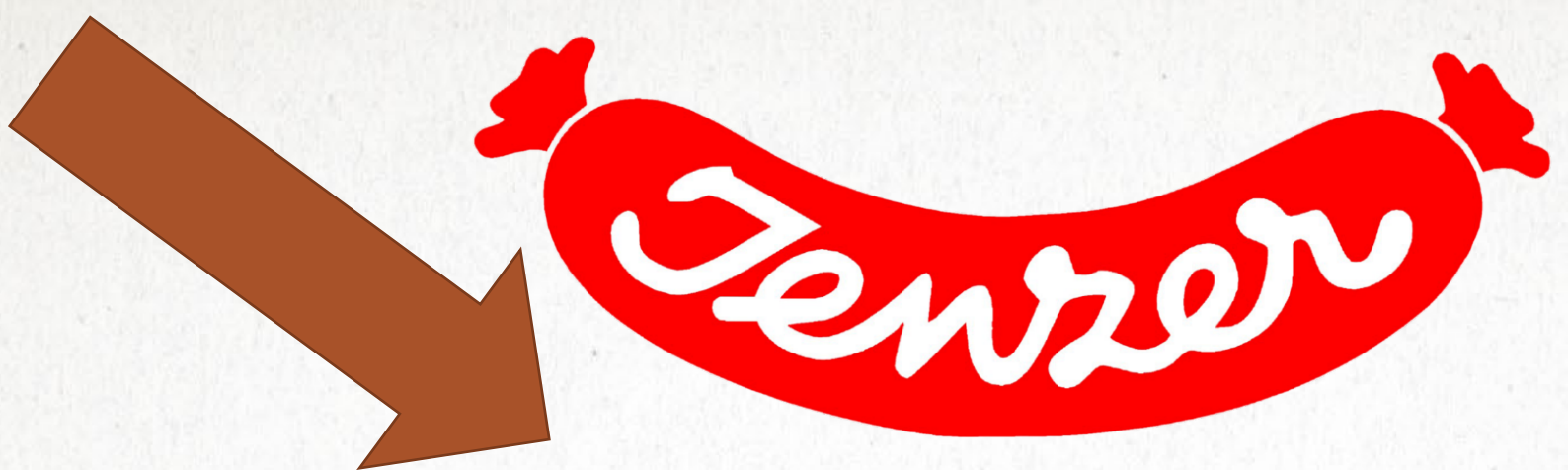
BASEL, 22.06.23

DIE ENTWICKLUNG ÜBER 125 JAHRE



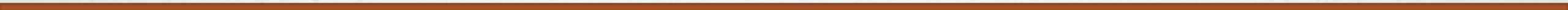


Umsatzverteilung



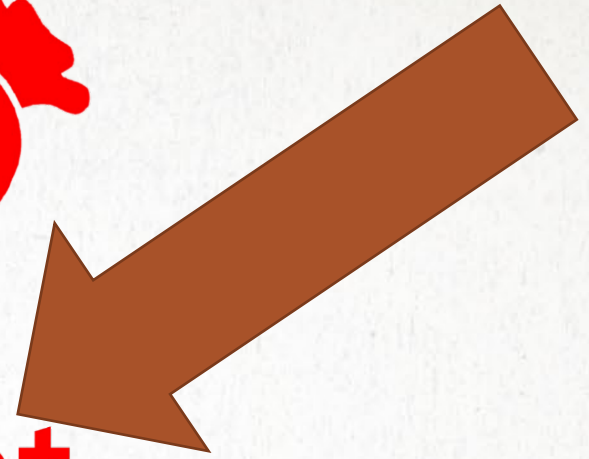
Natura-Qualität

Familientradition seit 1898



NATURA - NATÜRLICH





Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

QUALITÄT





Natura-Qualität



Familientradition seit 1898

FAMILIENTRADITION SEIT 1898



ABFALL?



ABFALL!?



CO2 NEUTRALES FLEISCH



FETT DER ZUKUNFT?

PALMÖL FÖRDERN



FOOD WASTE VERHINDERN





**OPTIMALE
PORTIONSGRÖSSE?**



OPTIMALE VERPACKUNG?

TEIG RECYCLING

TEIG VAKUUMIEREN



TEIG AUSWALLEN



**900 kg Teig
Food Waste
verhindert
pro Jahr!**

ZUKUNFT: „FAST-NOSE TO TAIL-FOOD“?



KOCHKUNST

SCHWEINS FÜSSE



NEU INTERPRETIERT



Dieser Metzger macht auch Veganer glücklich

ARLESHEIM. Für vegane Produkte zum Fleischfachgeschäft? Darum macht die Metzgerei Jenzer beim Veganuary mit.

Veganuary ist eine Organisation, die seit 2014 Menschen weltweit ermutigt, im Januar eine pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Auch die bekannte Arlesheimer Metzgerei Jenzer liess sich von diesem Trend anstecken. «Wir sind offen für Neues und versuchen immer, innovativ zu sein», erklärt Raffael Jenzer, Ausbildungsverantwortlicher im Familienbetrieb.

Für den Veganuary hat er nun 14 pflanzliche Produkte ins Sortiment aufgenommen. «Die meisten dieser Produkte stellen wir selbst her. Etwa unsere vegane und glutenfreie Lasagne, das Hackfleisch oder unseren Fleischkäse, die wir mit unseren eigenen Maschinen produzieren können.» Mit dem V im Namen wird signalisiert, dass es ein veganes Produkt ist. «Das ist kein Schreibfehler», lacht Jenzer.

Die Produkte bestehen aus 40 bis 60 Prozent Food-Waste-Gemüse wie Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Quinoa, die



▶ Der Arlesheimer Metzger Raffael Jenzer mit seinem «Fleischkäse». TANYA VÖGELI
Im Video sehen Sie, was die Metzgerei noch alles zu bieten hat – 20minuten.ch

Händler wegen Schönheitsfehlern nicht verkaufen können. «Die Mehrheit unserer Mitarbeitenden hat erfreut auf die veganen Optionen reagiert, da sie selbst einige Söhne oder Töchter haben, die sich vegeta-

risch ernähren», erläutert Jenzer. «Das Geheimnis von guten Fleischersatzprodukten ist der Gewürzmix und die verwendeten Mengen», verrät der jüngste Spross der Metzgerdynastie. Wie kommt das bei der

Kundschaft an? Man habe versucht, alle darauf aufmerksam zu machen, sagt Jenzer. Offenbar mit Erfolg. «Viele sind interessiert und lassen sich gern überraschen, was wir da ausgetüfelt haben.» TANYA VÖGELI

VEGANE PRODUKTE IN DER METZGEREI

Medienbericht in der grössten Zeitung der Schweiz mit Video (20-Minuten.ch)

VEGANES SORTIMENT



GESUNDHEIT DER PRODUKTE?

Wasser, Erbsenprotein* (16 %), Canolaöl, Kokosöl, Reisprotein, Aroma, Stabilisator (Methylcellulose), Kartoffelstärke, Apfelextrakt, Farbstoff (Rote Bete), Maltodextrin, Granatapfelextrakt, Salz, Kaliumsalz, Zitronensaftkonzentrat, Maisessig, Karottenpulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin).

VS

Zutaten: 60% frisches Gemüse (Rüebli, Chabis, Kartoffeln, Lauch, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten), Vollreis BIO, Maisgriess, Rapsöl, Quinoa, Steinsalz, Gewürze, Hefeextrakt, Koriander
ALLERGIKER INFO: glutenfrei, laktosefrei

OPTIK UND GESCHMACK



VS



JUST DO IT!

