Der erste regio.garantie zertifizierte Glarner Saibling ist erhältlich

Fryberghof Fischzucht in Hätzingen sind mit dem Zertifikat «Glarnerland regio.garantie» ausgezeichnet

Mit viel Elan und Engagement trieben die Marketingverantwortliche Caroline Trümpi-Althaus, der Fischzüchter Hermann Ure und Thomas Kamm (in Ausbildung FBA Aquakultur) die Auszeichnung mit dem Regionalproduktlabel voran. Denn unlängst sind regionale und nachhaltig produzierte Lebensmittel im Trend und werden von den Konsumenten sehr geschätzt. Die Zucht von einheimischen Fischen wie Forellen und Saiblingen weiss auch bezüglich Nachhaltigkeit zu überzeugen: So schnitten die Fische des Fryberghofs bei der Bewertungsprojekt vom Trägerverein alpinavera beim Eco-Score von Beelong sehr gut ab und erhielten die sehr gute Bewertung B- und B. Der Eco-Score von Beelong bewertet Lebensmittel auf ihre Umweltwirkung gemessen pro Kilokalorie. Somit lassen sich die Delikatessen mit gutem Gewissen geniessen.

ANSPRUCHSVOLLE AUFZUCHT

Die Aufzucht der Speisefische benötigt Geduld. Insbesondere der Saibling ist in Bezug auf Wasserqualität und Sauerstoff sehr anspruchsvoll und wachsen vergleichbar mit anderen Zuchtfischen langsamer. Doch diese Geduld zahlt sich aus: Die zarten Filets überzeugen im Geschmack und dienen als kalorienarmer, leicht verdaulicher Proteinlieferant. Die zertifizierten Glarner Forellen und Saiblinge verkauft das Fryberghof-Team direkt ab dem Fryberghof und bietet zudem Hauslieferungen an. Erhältlich sind die Fische ganz am Stück, filetiert ohne oder mit Haut.

ÜBER DAS LABEL regio.garantie

Lebensmittel welche das Label regio.garantie tragen, erfüllen die Richtlinien für Regionalprodukte. Die wichtigsten Bedingungen sind dabei, dass nur Produkte, die mindestens 80% regionale Zutaten enthalten, zertifiziert werden. Ausserdem muss 2/3 der Wertschöpfung in der entsprechenden Region erbracht werden. In begründeten Fällen können vom Verein Schweizer Regionalprodukte Ausnahmen bewilligt werden. Diese sind temporär befristet und müssen deklariert werden.

regio.garantie Produkte werden alle zwei Jahre von der unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle bio.inspecta kontrolliert und zertifiziert. Mit diesen strengen Massnahmen wird der Käuferschaft von zertifizierten Regionalprodukten garantiert, dass es sich um echte, wahre Produkte aus der jeweiligen alpinavera Region handelt und mit dem Kauf der Spezialitäten das einheimische Schaffen gefördert wird.

Gegen 2'200 Produkte von alpinavera Partnern wie der Fryberghof dürfen derzeit mit dem nationalen Gütesiegel "regio.garantie? ausgezeichnet werden oder befinden sich in Zertifizierung.

Weitere Infos: https://www.schweizerregionalprodukte.ch/de/regio-garantie/

FISCHZUCHT FRYBERGHOF

Fryberghof Fischzucht ist ihr Ansprechpartner für fair und nachhaltig produzierte Fische aus der Region. In unserer Fischzucht in Hätzingen (Glarus Süd) werden Regenbogenforellen, Saiblinge und Goldforellen gezüchtet und ab Hof verkauft.

Kontakt Fryberghof Fischzucht:
www.fryberghof.ch
info@fryberg-hof.ch
Tel: 079 250 66 39

WER IST alpinavera?

«alpinavera» ist als Trägerverein organisiert und ist eine Plattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Uri, Glarus und Tessin. Ziel ist es, Absatzmärkte und Verkaufskanäle für Partner aus der Land- und Ernährungswirtschaft zu erschliessen und die Präferenz für Regionalprodukte beim Konsumenten zu wecken beziehungsweise zu steigern. Weiter setzt sich «alpinavera» schwerpunktmässig für die Sichtbarmachung von klimafreundlicher Lebensmittelproduktion ein.

Webseite alpinavera: https://alpinavera.ch/

Pressekontakt

Fryberghof Fischzucht GmbH

Frau Caroline Trümpi-Althaus
Hefti Areal 1
8775 Hätzingen

https://fryberghof.ch/
info@fryberg-hof.ch PRESSE fryberghof-fischzucht@clickonmedia-mail.de

Firmenkontakt

Fryberghof Fischzucht GmbH

Frau Caroline Trümpi-Althaus
Hefti Areal 1

8775 Hätzingen

https://fryberghof.ch/
info@fryberg-hof.ch PRESSE fryberghof-fischzucht@clickonmedia-mail.de

Der Fryberghof ist ihr Ansprechpartner für fair und nachhaltig produzierte Fische aus der Region. In unserer Fischzucht in Hätzingen (Glarus Süd) werden Regenbogenforellen, Saiblinge sowie Goldforellen gezüchtet und ab Hof verkauft. Die Fische werden am Vortag der Auslieferung/ Abholung gefangen und entsprechend den gesetzlichen Anforderungen des Tierschutzes und der Lebensmittelherstellung in unserer Fischmetzgerei vor Ort verarbeitet. Nachhaltig und lokal. Der Strom bezieht die Fischzucht vom nahen Wasserkraftwerk auf dem Gelände und durch die Wasserqualität des Grundwassers ist das Fleisch der Fische fest, unbelastet und geschmackvoll.

Unsere Produkte sind seit 10. 09. 2021 alpinavera zertifiziert und tragen das nationale Gütesiegel "regio.garantie".

Anlage: Bild