

Alte Tradition neu entdeckt

Ennenda Mit der Glarner Chämisalami greift Metzgermeister Urs Kern auf ein altes Glarner Rezept zurück. Die Rauchsalami stösst auf grosses Interesse.



Die Metzgerei Kern ist seit über 100 Jahren in Familienbesitz. Urs Kern leitet das Traditionsunternehmen in der vierten Generation. «Für mich war die Berufswahl nie ein Thema», erklärt der 41-jährige Familienvater, der in der Metzgerei aufgewachsen ist.

Vor vier Jahren liess Kern ein Traditionsprodukt aufleben, den Glarner Chämisalami. «Die erste wurde in den Sechzigerjahren produziert», erinnert sich der Metzgermeister. Als der damalige Hersteller seinen Betrieb schliessen musste, verschwand auch die Rauchsalami. Urs Kern hat die alte Rezeptur etwas auf-

gepeppt und die Salami wieder in die Regale gebracht. Mit Erfolg: Im letzten Jahr hat die Metzgerei 10 000 – 12 000 Chämisalami über Coop absetzen können. «Das eigene Produkt im Coop-Laden zu sehen, macht einen schon stolz», gibt Urs Kern zu. Schliesslich sei es nicht einfach, mit einem Produkt einen sol-

chen Absatzmarkt zu finden. «Es ist wichtig, dass wir unsere schweizerische Traditionsküche nicht vergessen und regionale Produkte aktiv in den Speiseplan einbauen», so Kern weiter. Den Erfolg lässt er auch seine Mitarbeiter spüren: «Ich habe ihnen versprochen, dass wenn wir die 100 000. Chämisalami verkauft haben, sie eine zusätzliche Woche Ferien erhalten», sagt er und lächelt. Dem darauf folgenden Gejubel aus der Metzgerstube nach zu urteilen, scheinen die Angestellten kein Problem damit zu haben. Die Chämisalami ist in diversen Coop-Läden der Region Zentralschweiz-Zürich erhältlich.



Metzgermeister Urs Kern freut sich über die Beliebtheit seiner Glarner Chämisalami. Regionalität hat bei ihm einen hohen Stellenwert.