Freuen sich über die gelungenen Ribelmais-Produkte: Reto Schefer, Verkaufsleitung Carna Gallo AG, Christian Lütolf, Geschäftsführung Lütolf AG, Andy Ehrbar, Produktionsleitung, und Christoph Caspar, Geschäftsführung, beide Carna Gallo AG

Vegetarischer Genuss aus Ribelmais

Aus Affeltrangen im Thurgau kommt die erste vegetarische **Fleischalternative,** *deren Zutaten alle aus der Ostschweiz stammen. Hauptbestandteil der drei Produkte ist Ribelmais aus dem Rheintal.*

Text: *Silke Seichter* **Bilder:** *Silke Seichter, zVg*

Drei im Erstberuf zum Metzger ausgebildete Herren und ein Lehrer – diesen Akteuren ist es zu verdanken, dass seit Kurzem drei vegetarische Fleischalternativen auf der Basis von Ribelmais hergestellt werden. Und das nur mit regionalen Zutaten. «Wir haben schon länger an der Rezeptur für Fleischalternativen gearbeitet, wollten dabei aber unbedingt nur mit Zutaten aus der Region arbeiten», erinnert sich Christoph Caspar, Geschäftsführer der Carna Gallo AG.

Das 2007 gegründete Unternehmen war bis dahin auf die Herstellung von Geflügelfleischwaren spezialisiert, aber daran interessiert, das Sortiment mit zusätzlichen Produkten zu erweitern. «Wir sind ein junges, mit insgesamt 75 Mitarbeitenden nicht allzu grosses Unternehmen, sodass Entscheidungen dank kurzer Wege schnell getroffen werden können», sagt Christoph Caspar. «Das sind ideale Voraussetzungen für die Produktentwicklung.» Die Entdeckung, dass der Rheintaler Ribelmais als Proteinlieferant eine ideale Basis für Fleischersatzprodukte bilden könnte, verdankt das Unternehmen einem glücklichen Zufall: Ein gemeinsamer Dienstleister der Carna Gallo und der Lütolf AG, der bereits verschiedene Produkte auf Basis des im St. Galler Rheintal angepflanzten Ribelmais herstellt und vertreibt, brachte die beiden Unternehmen vor einem

Ein leichter, schnell zubereiteter Zmittag aus regionalen Zutaten: Knuspriges Vegi-Schnitzel mit knackigem Eisbergsalat.

Die ersten vegetarischen Spezialitäten aus komplett regionalen Zutaten.

guten Jahr miteinander in Kontakt. «Der Ansatz der Carna Gallo AG, nur mit regionalen Produkten zu arbeiten, passt hervorragend zu unserer Philosophie, wir kennen ja selbst alle Ribelmais-Bauern persönlich», kommentiert Christian Lütolf, der Lehrer am Tisch. Er hat die Geschäftsführung der Lütolf AG vor zwei Jahren von seinem Onkel übernommen.

Viel Zeit für die optimale Rezeptur

Damit begann gut ein Jahr mit anspruchsvoller Arbeit an Rezeptvarianten. Und so kam Andy Ehrbar, Produktionsleiter bei der Carna Gallo, ins Spiel. «Es hat ein Weilchen gedauert, bis wir sämtliche geeigneten Produktkomponenten sowie das richtige Mischverhältnis gefunden hatten», erinnert sich Ehrbar mit einem Lächeln. Denn es galt, der Masse, für die neben Rheintaler Ribelmais auch St. Galler Sonnenblumenöl und Eier der Lüchinger Schmid AG verwendet werden, eine gute Konsistenz sowie einen feinen Geschmack zu verleihen. Dafür sorgen eigens entwickelte Gewürzmischungen, die aber geheim bleiben.

Trotz mancher Schwierigkeit – am Anfang wollte die Masse zum Beispiel einfach nicht zusammenhalten – gab Ehrbar nicht auf, bis er sein Ziel erreicht hatte: Produkte zu realisieren, die genauso gut wie Fleisch schmecken. Konkret entstanden sind dabei Vegi-Schnitzel, -Aufschnitt und -Würstchen. Deren Qualität überzeugt alle Mitstreiter – und nicht nur diese. Klarer Favorit aller ist das Vegi-Schnitzel, das viel Gemüse enthält, aber auch der Aufschnitt ist sehr beliebt. «Ich finde die Vegi-Würstchen sehr fein, übrigens auch kalt, und nehme sie deshalb gerne zum Wandern mit», so die Empfehlung des Ribelmais-Produzenten Christian Lütolf.

Um sicherzustellen, dass die Produkte nicht mit Fleisch in Berührung kommen, werden diese zwei- bis dreimal pro Woche vor dem Beginn der Fleischproduktion hergestellt – dann beginnt für Andy Ehrbar der Arbeitstag bereits um zwei Uhr morgens. «Wenn die Nachfrage steigt, komme ich auch jeden Morgen so früh», so der engagierte Produktionsleiter, der bereits kurz nach der Gründung zur Carna Gallo AG stiess. Man könnte sich noch fragen, wie ausgerechnet drei Metzger darauf kommen, vegetarische Produkte herzustellen, doch darüber wundert sich nur ein Laie. «Ein Metzger hat Erfahrung in der Entwicklung neuer Produktvarianten, zum Beispiel von feinen Würzmischungen, und er weiss, wie man die Maschinen bedient – das sind ideale Voraussetzungen», sagt Christoph Caspar.

Die drei Produkte, die aktuell im AdR-Sortiment der Ostschweizer Migros-Supermärkte zu finden und vom 13. bis 19. April 20 Prozent günstiger sind, werden wohl nicht die einzigen bleiben. «Wir arbeiten bereits an einem weiteren Produkt», erklärt Ehrbar. Man darf also gespannt sein. MM

Verwaltung: Wahlwiderruf

Liebe Mitglieder

Auf den Aufruf im Migros-Magazin Nr. 9 vom 1. März 2021 betreffend Wahl von zwei Verwaltungsmitgliedern wurden nicht mehr Kandidaten vorgeschlagen, als Personen zu wählen sind. Nach Art. 38 unserer Statuten sind demnach stille Wahlen zustande gekommen, sodass wir den angesetzten Wahlgang als widerrufen erklären können. Durch den Verzicht auf die Einreichung eines eigenen Vorschlags haben Sie die Auswahl der neuen Verwaltungsmitglieder der Verwaltung und dem Genossenschaftsrat überlassen. Wir danken Ihnen herzlich für dieses Vertrauen. Für den Rest der Amtsdauer bis 2022 wurden **neu Dorothee Auwärter aus Rikon und Nicolo Paganini aus Abtwil in die Verwaltung gewählt.** Die Zahl der Verwaltungsmitglieder erhöht sich auf neun (Statuten Art. 55 Abs. 1 und 2). Wir gratulieren den neuen Verwaltungsmitgliedern und wünschen ihnen für die verantwortungsvolle Aufgabe viel Erfolg.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Die Verwaltung