

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

September 2022





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Die Sommerferien in meiner Kindheit durfte ich oft mit meinen Grosseltern in unmittelbarer Nähe eines Bauernbetriebs verbringen. Natürlich waren wir Kinder meistens im Stall bei den Kühen und Pferden zu finden - ganz sicher immer um 18:30 Uhr. Denn dann wurde Stute Bella vor den mit Milchtansen beladenen Wagen gespannt, und wir durften mitfahren, wenn die frisch gemolkene Milch in die Molkerei gebracht wurde.*

Milchtansen sieht man immer noch - auch in der hochmodernen Produktionsanlage der Molkerei Höhn durch die mich Inhaber Christian Höhn führte. Das Milchkessele mit dem Fränkler drin (damals für 2 Liter Milch) wurde jedoch abgelöst durch einen vollautomatisch abgefüllten Karton mit Datumaufdruck.

Abschliessen möchte ich mit einem schönen chinesischen Sprichwort: „Habe Geduld - mit der Zeit wird aus Gras Milch“.

Guido Bettio

* Auf dem Weg wurden noch die Milchkessele der Anwohner mit der noch warmen Milch gefüllt - von (unterbrochener) Kühlkette sprach damals noch niemand; auch dann nicht, wenn der von Bella gezogene, offene Wagen bei sommerlichen Temperaturen eine gute Weile unterwegs war.



Bettio Glarona stellt vor...

... **Molkerei Höhn, die regionale Molkerei**



Die **Molkerei Höhn** wurde **1912 als Milchsammelstelle** gegründet und entwickelte sich bis heute zu einer **Regionalmolkerei** die 10 Mitarbeiter beschäftigt und pro Tag 10'000 bis 14'000 Liter Rohmilch verarbeitet. Der Familienbetrieb (im Moment ist die vierte Generation am Ruder) bezieht die Milch ausschliesslich von **Bauernhöfen aus der Region**, legt Wert auf hohe Qualität der Produkte und setzt sich für nachhaltiges Wirtschaften und Klimaschutz ein.

Geschäftsführer Christian Höhn (Bild unten): „**Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Energieeffizienz** ist uns sehr wichtig. Wir achten auf **kurze Transportwege** und haben den ganzen Aussenbereich unserer Liegenschaft mit Sonnenpanels ausgerüstet. Die damit gewonnene Energie setzen wir für die Produktion der **Bio-Milch** ein, welche wir seit 2008 neben der konventionellen Milch ebenfalls herstellen.“

Kurze Transportwege sind für Milch übrigens nicht nur aus ökologischer Sicht ein Plus: Sie sind für die **Qualität des Endprodukts** von entscheidender Bedeutung, denn Rohmilch verträgt keine langen Transporte.



Aus den **10'000 bis 14'000 Litern** Rohmilch, die täglich von Bauern angeliefert werden, entstehen verschiedenen **Milch-Sorten** (Vollmilch, Milchdrink, Bio-Milch), **Joghurt, Schlagrahm, Quark** und **Sauerrahm**.



Die angelieferte Rohmilch wird zuerst auf **Antibiotika** getestet, denn dieses Arzneimittel sollte auf

keinen Fall enthalten sein, weil es erstens verboten ist* und zweitens Sauerrahm und Joghurt gar nicht dick werden, wenn Antibiotika-Reste in der Rohmilch enthalten sind. Anschliessend wird die Rohmilch auf 4 Grad **gekühlt**, damit alle **natürlichen Inhaltsstoffe erhalten bleiben**. Dann kommt die Milch in eine Zentrifuge, in der durch die Rotation **Rahm und Magermilch** auf Grund ihres unterschiedlichen Gewichtes **getrennt werden**. Rohmilch besteht aus fast fettfreier Magermilch und etwa 10 Prozent Rahm, d.h. für **1 Liter Rahm braucht es 100 Liter Rohmilch**.

Je nachdem ob Vollmilch oder Milch-Drink, Rahm, Quark oder Joghurt hergestellt werden sollen, wird die Magermilch und der Rahm wieder vermischt, bis der **gewünschte Fettgehalt** erreicht ist. Der **Fettgehalt von Bio-Milch** darf in der Schweiz übrigens **nicht standardisiert** werden, sie wird also nicht zentrifugiert und wieder gemischt. Deshalb ist ihr durchschnittlicher Fettgehalt (3,9%) üblicherweise höher als bei konventioneller Vollmilch (3,5%).

Nach der **Pasteurisierung** und **Homogenisierung** kommt eine Maschine zum Einsatz, die automatisch Kartons faltet und klebt, die Milch aufs Gramm genau einfüllt, den Ausguss mit Deckel einsetzt, das Milchpack verschweisst und das Datum aufdruckt.

** Die Milch von Kühen, die beispielsweise wegen einer Entzündung mit Antibiotika behandelt wurden, darf nicht verkauft werden. Nachdem das Medikament abgesetzt wurde, muss zudem eine Frist*





Sobald Rahm produziert wird, bei Höhn sowohl saurer wie süsser Rahm, entsteht ein „Abfallprodukt“: Aus 1000 Liter Milch entstehen 100 Liter Rahm, und die übriggebliebene Magermilch ergibt **900 kg Magerquark**. Auf Initiative von Christian Höhn wurden vor 12 Jahren auch die **Produktion von Joghurt** (Bilder auf dieser Seite) gestartet, die aus den „Resten“ der Rahmproduktion hergestellt werden. Neben den Standard-Sorten Nature, diverse Beeren-Aromen oder Schokolade gibt es auch **saisonale Geschmacksrichtungen**, beispielsweise Blutorange, Zwetschge-Zimt oder Feige-Honig-Kürbiskerne in der vergangenen Weihnachtszeit.

Der Unterschied bei der Produktion von Quark und Joghurt liegt einerseits in der Verwendung von **unterschiedlichen Milchsäurebakterien**, andererseits werden für Quark **Lab** dazugegeben (Quark ist ein Käse, Joghurt verdickte Milch) und **Feuchtigkeit entzogen**.

Alle Produkte der Molkerei Höhn können bei Bettio Glarona bezogen werden.



Aktionen

gültig vom 01.09.2022 - 30.09.2022

Küchenfertig / Convenience



Bio Kürbis Würfel 10x10mm - 10%

Best. bis 16.00 Uhr



Artikel-Nr. 210027
 Verpackung 1 kg
 Preiseinheit Beutel

kellermann
natürlich frisch

7.40
 statt 8.20

Mischsalat Rainbow - 10%

Best. bis 16.00 Uhr



Artikel-Nr. 210030
 Verpackung 500 g
 Preiseinheit Beutel

kellermann
natürlich frisch

4.85
 statt 5.43

Mischsalat California - 10%

Best. bis 19.00 Uhr



Artikel-Nr. 210027
 Verpackung 500 g
 Preiseinheit Beutel

AGROFORM
 Früchte, Gemüse & Spezialitäten

3.60
 statt 4.00

Blattsalat Frühling - 10%

Best. bis 19.00 Uhr



Artikel-Nr. 210002
 Verpackung 500 g
 Preiseinheit Beutel

AGROFORM
 Früchte, Gemüse & Spezialitäten

7.20
 statt 8.00

Quinoa gemischt vorgekocht - 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 240003
 Verpackung 4 x 1 kg
 Preiseinheit Kilogramm

Bischofszell
Culinarium

7.75
 statt 8.60

Kichererbsen vorgekocht - 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 352002
 Verpackung 4 x 1 kg
 Preiseinheit Kilogramm

Bischofszell
Culinarium

6.20
 statt 6.90

Schwarze Kichererbsen vorgekocht - 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 352002
 Verpackung 4 x 1 kg
 Preiseinheit Kilogramm

Bischofszell
Culinarium

6.50
 statt 7.20

Aktionen

gültig vom 01.09.2022 - 30.09.2022

Tiefkühlprodukte



Reis gekocht IQF

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 331003
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



4.00

statt 4.45

Trockenware



Torricella Reis Carnaroli

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung 5 kg
Preiseinheit Kilogramm



3.45

statt 3.85

Torricella Arborio Granrisotto

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung 5 kg
Preiseinheit Kilogramm



2.95

statt 3.30

Torricella Risotto d'Italia

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung 10 kg
Preiseinheit Kilogramm



2.95

statt 3.25



Neuheiten im Herbst von Swiss Gastro Solutions

Vegetarisch



Vegi Planet Hackmasse

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350088
6 x 1 kg
Kilogramm



Culinarium



statt 4.45



Vegi Planet Grillwurst geräuchert (ca. 100g)

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350076
8 x 500 g
Kilogramm



Culinarium



statt 4.45

Vegi Planet Balls

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350058
2 x 2 kg
Kilogramm



Culinarium



statt 4.45



Vegi Planet Falafelburger

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350067
2.25 kg
Karton



Culinarium



statt 4.45

**Alle Artikel bereits ab 1. September lieferbar.
Die Einführungsaktion ist jedoch erst vom 1. -31. Oktober**



Vegi Planet Bratwurst (ca. 67g)

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350077
8 x 625 g
Beutel



11.81

statt 13.13

Vegi Planet Hot Dog (ca. 50g)

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350089
12 x 0.3 kg
Karton



78.41

statt 87.12



Fried Reis IQF

NEUHEIT



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350086
2 x 2.5 kg
Kilogramm



6.30

statt 7.00

Basis Teigboden vorgebacken

NEUHEIT

Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

621005
18 x 500 g
Karton



55.62

statt 61.74



Hummus

NEUHEIT

Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

251051
2 x 2.5 kg
Kilogramm



8.77

statt 9.75

**Alle Artikel bereits ab 1. September lieferbar.
Die Einführungsaktion ist jedoch erst vom 1. -31. Oktober**

Backwaren



Sauerteigbrötchen

NEUHEIT

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601091
Verpackung 60 x 110 g
Preiseinheit Stück



1.15

statt 1.28

Bun mit Sesam IPS Ø12.5cm

NEUHEIT

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601007
Verpackung 50 x 90 g
Preiseinheit Stück



1.05

statt 1.17

Laugen Kaisersemmel mit Sesam IPS

NEUHEIT

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601093
Verpackung 70 x 70 g
Preiseinheit Stück



0.69

statt 0.77

Pariserli mit Käse

NEUHEIT

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601094
Verpackung 50 x 100 g
Preiseinheit Stück



1.16

statt 1.29

DIE Neuheit in der Schweiz



**Das Warten hat ein Ende. Ein Highlight für
zb. Heime und Spitäler. Es dürfen endlich
«sichere» Spiegeleier serviert werden.**



Spiegelei CH Freiland TK

NEUHEIT

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 350090
Verpackung 50 x 40g+
Preiseinheit Stück



0.81

statt 0.90

Alle Artikel bereits ab 1. September lieferbar.

Die Einführungsaktion ist jedoch erst vom 1. -31. Oktober



Schwärzistrasse 3
8752 Näfels



Sägenstrasse 5
7302 Landquart



Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH



+41 (0)55 618 59 59
+41 (0)41 618 59 99



info@bettio-glarona.ch
www.bettio-glarona.ch