

Projekt: **Posamenter-Produkte**

Projektpartnerin:

- **Dora Meier-Küpfer**

Unterstützt von:



FONDS LANDSCHAFT SCHWEIZ (FLS)
FONDS SUISSE POUR LE PAYSAGE (FSP)
FONDO SVIZZERO PER IL PAESAGGIO (FSP)
FOND SVIZZER DA LA CUNTRADA (FSC)



Projekt: **Posamenter-Produkte**

Posamentertörtli und Posamenterweggen

Versuch mit Versuchung



Konditor Willy Jetzer mit Tochter Gaby in der Backstube mit frisch gebackenen Posamentertörtli und Posamenterweggen. Bild VS

Rund um die Dörfer im Tafeljura stehen Zwetschgen-Hochstamm-bäume, die aus dem Dorfbild nicht wegzudenken sind. Der Absatz der Früchte ist aber im Keller, heute sind grössere und andere Sorten gefragt. Die Tage der Hochstammer sind gezählt, junge werden kaum mehr gepflanzt.

FK Die leide Geschichte mit den süssesten Früchten, die mangels Absatz im Fass landen, könnte ein Ende haben, wenn wir

karre sie diesen Frühling zu einem befreundeten Konditormeister nach Basel. Dieser kreiert mit Begeisterung zehn verschiedene Gebäcke, von denen zwei als die besten ausgewählt wurden. Für diese wurde der Namen «Posamentertörtli und -weggen» gewählt, stammen die Früchte doch aus einer Region, in der über viele Jahrzehnte die Bauern als Posamentier ihren Lebensunterhalt sichern konnten.

Zusammen mit seiner Tochter blickt der Konditormeister

Zwetschgen ausschliesslich von Hochstammhäkern aus dem Tafeljura, keine Konservierungsstoffe, viel Füllung, rühmt sie.

Es wird auch zu degustieren geben, nebst dem anderen Geheimtipp, dem Zwetschgen-Ketchup «Zwätschig'ups». Stossen die Produkte auf gutes Echo, so will sie im kommenden Herbst bei den Blüherinnen der näheren Umgebung gedörrte Zwetschgen einkaufen und den Versuch fortsetzen.

Projekt:
Posamenter-Produkte



Projekt: **Posamenten-Produkte**



Projekt: **Posamenten-Produkte**



Projekt: Posamenten-Produkte



Projekt: **Posamenter-Produkte**