

Wahre Tradition: Glarner Landsgemeinde-Wurst

Ennenda Sieben Glarner Fleisch-Spezialitäten bieten die Brüder Urs und Bruno Kern in 32 Coop-Verkaufsstellen von Schwanden bis Bülach an. Der Renner bleibt die traditionelle Landsgemeinde-Spezialität, die Glarner Kalberwurst.

Es ist eine echte Landsgemeinde-Wurst, die Glarner Kalberwurst der Metzgerei Kern, die heute in der vierten Generation von Urs Kern betrieben

wird. 1920 wurden die Zutaten der Wurst nämlich an der Landsgemeinde festgelegt! Dieser Inhalt entsprach bis 1992 nicht den eidgenössischen Vorschriften, denn in diese

Wurst gehört traditionellerweise Brot, und das war verboten. Heute kann die Wurst aberganz legal in der ganzen Schweiz verkauft werden, und das nutzen die Kerner wie auch Coop.

Die Zusammenarbeit der Firma Kern mit Coop hat schon vor über 65 Jahren begonnen, beschränkte sich aber damals auf den Konsumverein Glarus. Inzwischen sind nicht nur die vier Verkaufsstellen im Glarnerland Abnehmer von Kern-Produkten, sondern auch 28 weitere Coop-Läden rund um den Zürichsee und bis Bülach. Seit 102 Jahren hat die Firma Kern ihren Sitz in Ennenda im Glarnerland. Aus der Metzgerei ist ein Produktionsbetrieb geworden, der mit modernsten Methoden arbeitet. Urs Kern, heutiger Inhaber,



Die vierte Generation Kern testet ihre Kalberwürste. Produktionsleiter Bruno Kern (links) und sein Bruder, Betriebsinhaber Urs Kern.

IMPRESSUM: Coop Region Zentralschweiz-Zürich, Reservatstrasse 1, 8953 Dietikon, Tel. 044 275 44 11, Fax 044 275 40 15; Redaktion: Claudia Burch, Leitung (buc); Karl Vögeli (vka); Monika Burri-Suter (bum); Marsha Lehmann (lem); E-Mail: info-zz@coop.ch; Abonnemente/Mitgliederdienst: Coop City St. Annahof, Postfach, 8021 Zürich, Tel. 044 226 91 91, E-Mail: kudi.whstannahof@coop.ch

führt zusammen mit seiner Frau Dunja das Unternehmen, in dem 18 Personen beschäftigt sind – nebst den fünf Mitgliedern der Familie zehn Angestellte und drei Lernende.

«Seit 65 Jahren arbeiten wir mit Coop zusammen – darauf sind wir stolz.»

Die Firma liefert sieben Spezialitäten an Coop. «Der Kampf um einen Platz bei Coop ist hart», meint Urs Kern. Die Voraussetzungen sind anspruchsvoll. Die Qualität muss stimmen, auch der Produktionsbetrieb wird regelmässig von Coop überprüft. Urs Kern ist stolz, dass seine Firma über Generationen Partner von Coop ist, aber er ist auch ein weitsichtiger Geschäftsmann und will keine allzu grosse Abhängigkeit: 15 Prozent der Produktion liefert er an Coop, zwölf Detaillisten im Kanton sowie der eigene Laden machen rund 70 Prozent der Produktion aus. Trotz Erfolg: Die Firma Kern ist traditionell geblieben, mit innovativen Ideen für die Zukunft. *vka*

link

www.kern-metzgerei.ch
www.kalberwurst.ch

Glerner Fleischspezialitäten

In 32 Coop Verkaufsstellen, meist rund um den Zürichsee, sind folgende Spezialitäten aus dem Hause Kern erhältlich:

- Glarner Kalberwurst mit Brot, Milch, Mehl und Ei
- Glarner Schübli als Siedwurst
- Glarner Netzbraten aus Kalbsbrät
- Glarner Rauchcervelat
- Bauernschübli
- Jägerbraten seit 40 Jahren
- Alpenkräuter-Möggli (neu im Sortiment Coop)