

Medienmitteilung

Amt für Wirtschaft / Telefon / 041 819 16 13 / awi@sz.ch

Schwyz, 20. Januar 2025



Medienmitteilung

Ächt Schwyz: Neuer Verein fördert regionale Produkte

Im Kanton Schwyz sollen die regionale Kulinarik und weitere Angebote aus der Region zukünftig mehr Sichtbarkeit erhalten. Dafür setzt sich der neue Verein Ächt Schwyz mit seiner gleichnamigen Marke ein. Ächt Schwyz steht für Qualität und Nachhaltigkeit. Alt-Nationalrat Alois Gmür steht dem Verein als Präsident vor.

Mit der neuen Marke Ächt Schwyz werden die Stärken zweier bisherigen Angebote gebündelt. Da war einerseits der Verein Ländlicher Marktplatz Urschwyz (LMU), der regionale Produkte aus Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung förderte, und andererseits gab es das kulinarische Projekt 'ächt SCHWYZ' von Gastro Schwyz und Schwyz Tourismus. Daraus ist eine neue Initiative entstanden: der Verein Ächt Schwyz und seine Marke, der regionale Produkte und Angebote branchenübergreifend fördert. Mitmachen können Betriebe aus Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Gastronomie und Tourismus sowie Verkaufsstellen (Wiederverkäufer). «Der interdisziplinäre Ansatz birgt viel Potenzial», freut sich Benno Dillier, der ehemalige Präsident des LMU, und Gastro-Schwyz-Präsident Marco Heinzer meint: «Es macht Freude zu sehen, wie das Bewusstsein für die regionale Kulinarik weiter zunimmt».

Kunden schätzen ehrliche Produkte

In der Schweiz werden Nahrungs- und Genussmittel wie Obst und Gemüse, Milchprodukte, Brot, Fleisch und Wein, die mit einem regionalen Label gekennzeichnet sind, immer beliebter. «Regionale Produkte sind im Trend. In der globalisierten Welt sind Authentizität und Herkunft wieder gefragte Werte», sagt Alois Gmür, Präsident des Vereins Ächt Schwyz. «Die Menschen verbinden Attribute wie Identität und Qualität mit regionalen Produkten, aber auch ökologische und soziale Nachhaltigkeit.»

Nationale Zertifizierung für Lebensmittel

Auf nationaler Ebene arbeitet Ächt Schwyz mit regio.garantie zusammen, dem Schweizer Gütesiegel für Regionalprodukte. Die neue Schwyzer Regionalmarke heisst 'Ächt Schwyz regio.garantie'. Sie ersetzt die bisherige Regionalmarke 'Urschwyz regio.garantie' des Vereins Ländlicher Marktplatz Urschwyz. Betriebe aus dem Kanton Schwyz und aus angrenzenden Gemeinden, die in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung tätig sind, können bei Ächt Schwyz Mitglied werden und innert Jahresfrist eines oder mehrere ihrer Produkte nach diesem Standard zertifizieren lassen. Ein Produkt darf mit der Marke 'Ächt Schwyz regio.garantie' gekennzeichnet werden, sobald der Zertifizierungsprozess abgeschlossen ist.

Der Verein Ächt Schwyz unterstützt seine Mitgliedsbetriebe auf diesem Weg. Er bietet ihnen Zugang zu einer Online-Zertifizierungsplattform, die den Prozess erheblich vereinfacht, und steht den Betrieben beratend zur Seite. Ein weiteres Plus: «Regio.garantie-zertifizierte Produkte erfüllen die Bedingungen, um in den Regionalprodukte-Sortimenten der grössten Detailhändler der Schweiz gelistet zu werden», sagt Marcel Stgier, der neue Geschäftsführer des Vereins Ächt Schwyz.

Qualitätslabel für die Gastronomie

Die neue Marke Ächt Schwyz ist auch für Gastronomiebetriebe eine Qualitätsauszeichnung. Ächt Schwyz als Label ist bei Schwyzer Restaurants schon bekannt – der Verband Gastro Schwyz zeichnete in der Vergangenheit damit Betriebe aus, die regionale Gerichte anbieten. Mit der neuen Marke sind die Anforderungen gestiegen. So verpflichten sich die Ächt-Schwyz-Gastronomiebetriebe nun, rund 20 Prozent der Lebensmittel und rund 10 Prozent der Getränke regional einzukaufen, um ein Beispiel zu nennen. Viele der bisherigen Ächt-Schwyz-Restaurants sehen dies als Chance und bekennen sich zu Regionalität und Qualität. Bereits rund die Hälfte von ihnen hat sich als Mitglied im neuen Verein angemeldet. Damit erklären sie sich bereit, die strengeren Vorgaben bezüglich Menüauswahl, regionalen Zutaten und Getränken zu erfüllen.

Geschenkkörbe und Gutscheine weiterhin erhältlich

Die beliebten Gutscheine und Geschenkkörbe mit regionalen Produkten sind weiterhin im Angebot. Beides kann online auf aechtschwyz.ch bestellt werden. Die Gutscheine können in den Ächt-Schwyz-Restaurants und neu auch in Hofläden und Geschäften mit eigenen zertifizierten Produkten (regio.garantie-Standard) sowie online für Geschenkkörbe von Ächt Schwyz eingelöst werden. «Es ist uns ein Anliegen, weitere Hofläden und Geschäfte in den Verein zu integrieren, damit die Gutscheine künftig im ganzen Kanton eingesetzt werden können», sagt Ächt-Schwyz-Präsident Alois Gmür.

Touristische Angebote im Aufbau

Der Boom rund um Regionalprodukte erfasst auch den Tourismus. So sind erste Ächt-Schwyz-Angebote bei Schwyzer Tourismusanbietern angedacht. Auch sie werden einen Bezug zur regionalen Kulinarik haben und für einheimische wie auch für auswärtige Gäste einen attraktiven Mehrwert bieten.

Mitgliedsbetriebe profitieren vom Netzwerk

Neben Betrieben aus Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Gastronomie und Tourismus sowie Verkaufsstellen können auch weitere Unternehmen und Organisationen aus der Region Mitglied werden, welche die Werte von Ächt Schwyz teilen und die Marke finanziell und ideell unterstützen möchten. Insgesamt rund 40 Betriebe aus dem Kanton haben bereits eine Mitgliedschaft abgeschlossen. Sie sehen klare Vorteile: So dürfen sie beispielsweise die Marke Ächt Schwyz für ihren Betrieb oder einzelne Produkte verwenden und sie erlangen Zugang zum gesamten Mitglieder-Netzwerk. Dies begünstigt die Zusammenarbeit wie auch die gemeinsame Produkteentwicklung, was letztlich zu einer höheren regionalen Wertschöpfung führen soll.

Aktiv geführter Verein

Der neue Geschäftsführer des Vereins Ächt Schwyz, Marcel Stgier, sieht seine Aufgabe insbesondere in der Vernetzung. «Ein wichtiger Teil meiner Arbeit ist die Stärkung regionaler Lieferketten. Dabei geht es nicht nur um Schwyzer Lebensmittelproduzenten und Verkaufsläden, sondern auch um die Gastronomie als Abnehmer von regional produzierten und zertifizierten Nahrungsmitteln.»

Weiter sind Events geplant, welche die Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie innerhalb des Kantons fördern. «Ein Treffpunkt für Mitglieder, die sich noch nicht kennen oder gemeinsam Ideen für neue Produkte entwickeln wollen», führt Stgier aus. Auch der Muotataler Alpkäsemarkt steht für 2025 auf dem Programm. Ächt Schwyz wird mit einem Stand präsent sein und regionale Köstlichkeiten von zertifizierten Produzenten verkaufen. Weiter ist eine Teilnahme an den Veranstaltungen 'Hiesigi choched Hiesigs' sowie am Weihnachtsmarkt in Einsiedeln vorgesehen. Und nächstes Jahr steht ein erstes grosses Highlight an: Der Kanton Schwyz ist Gastkanton an der Olma in St. Gallen und in diesem Zusammenhang wird Ächt Schwyz während elf Tagen die Kulinarik des Kantons Schwyz präsentieren.

Und was markiert den Anfang von Ächt Schwyz? Zum Auftakt ins Vereinsleben findet heute Nachmittag ab 14 Uhr ein Startanlass für die Mitglieder bei der Milchmanufaktur in Einsiedeln statt.

Breit abgestützte Trägerschaft

Hinter dem neuen Verein stehen mehrere Träger: die Bauernvereinigung des Kantons Schwyz, die Schwyzer Bäuerinnenvereinigung, Gastro Schwyz und Schwyz Tourismus. Alle Organisationen sind mit ein bis zwei Personen im Vorstand von Ächt Schwyz vertreten. Zudem unterstützen das kantonale Amt für Wirtschaft und das Amt für Landwirtschaft den Aufbau des Vereins sowie die Einführung und Etablierung der Marke Ächt Schwyz im Rahmen der Neuen Regionalpolitik (NRP).

aechtschwyz.ch

Weitere Informationen

Alois Gmür, Präsident: a.gmuer@beer.ch, 079 381 98 75

Marcel Stgier, Geschäftsführer: marcel@aechtschwyz.ch, 079 409 94 61

Bilder

Bild 1, Download: <https://shorturl.at/8D3HE>



Bild 2, Download: <https://shorturl.at/porLD>



Bild 3, Download: <https://shorturl.at/TmleD>



Bild 4, Download: <https://shorturl.at/X2BdZ>

