Ächt Schwyz bringt Betriebe zusammen, die Lebensmittel in unserer Region anbauen, verarbeiten, zubereiten oder verkaufen. Bilder: Manuela Gili Sidler

Den Schatz an regionalen Produkten bekannt machen

«Wir haben vergessen, wie frische Produkte schmecken, die keinen langen Transportweg hinter sich haben», sagt Marcel Stgier, Geschäftsführer von Ächt Schwyz. Der Verein will diesen Geschmack zurückbringen und so die regionale Wertschöpfung stärken.

von Manuela Gili Sidler

Schnell im Supermarkt etwas einkaufen ist einfach. Doch wer Kartoffeln direkt vom Feld, Käse aus einer kleinen Alpkäserei oder Wurst von der lokalen Metzgerei probiert, schmeckt den Unterschied. Davon ist Marcel Stgier überzeugt. Mit Ächt Schwyz sollen die Schwyzerinnen, Schwyzer und Gäste regionale Produkte wieder entdecken. Sie sollen die Produkte und Gerichte nicht nur geniessen, sondern auch etwas über die Menschen und Geschichten dahinter erfahren – am Marktstand, in der lokalen Manufaktur oder im Restaurant.

Das Qualitätssiegel für Produkte mit unverfälschter Herkunft

Nachhaltigkeit, Qualität, Regionalität und sanfte Innovation – dafür steht Ächt Schwyz. Es bestätigt, dass ein Produkt im Kanton Schwyz gewachsen und gereift ist, verarbeitet wurde und an das kulinarische Erbe des Kantons anknüpft. Das kann von einem Apfel über einen Wein bis zu einer Suppe im Restaurant sein. Nur Angebote, die bestimmten Anforderungen entsprechen, werden als Ächt Schwyz ausgezeichnet: Lebensmittel müssen nach den national anerkannten Richtlinien von regio.garantie zertifiziert sein, und die Gastronomiebetriebe haben andere strenge Kriterien zu erfüllen.

Neue Netzwerke für mehr Regionalität

Der 2025 gegründete Verein hat sich ein grosses Ziel gesetzt: «Wir wollen Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Gastronomie und Tourismus miteinander ins Gespräch bringen», so Stgier. Im Kanton bestehen bereits vereinzelt erfolgreiche Kooperationen über die Branchen hinweg. Der Aufbau des Netzwerks unter den Vereinsmitgliedern soll vermehrt innovative und spannende gemeinsame Projekte ermöglichen und fördern.

Der Geschäftsführer

Marcel Stgier bringt Erfahrung aus verschiedenen Bereichen mit: Er hat an der ETH Zürich studiert, eine Ausbildung an der Militärakademie absolviert und sich an der Hochschule Luzern in Marketing und Markenaufbau weitergebildet. Beruflich war er als Berufsoffizier, Aussendienstmitarbeiter sowie Marketing- und Verkaufsleiter für Ski und Skischuhe tätig. Zudem arbeitete er in einer Kreativ-Agentur und im Sales Management der Schwyzer Kantonalbank.

Solche Zusammenarbeiten anzustossen, sieht Stgier als seine Hauptaufgabe und zugleich als seine grösste Motivation: «Das Netzwerken zwischen verschiedenen Interessengruppen in Gang bringen, mit Personen aus unterschiedlichen Umfeldern zusammenarbeiten, das finde ich spannend.» Dass er selbst auf einem Bauernhof in der Tourismusregion Savognin aufgewachsen ist und erste Erfahrungen in der Restaurantküche seines Onkels gesammelt hat, hilft ihm dabei. Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus zu verbinden, ist für ihn eine Herzensangelegenheit.

Regional kaufen – ein Gewinn für alle

Stgier betont, dass Ächt-Schwyz-Produkte nicht nur frisch und qualitativ hochwertig seien, sondern auch die regionale Wirtschaft stärkten. «Viele Produkte sind direkt in der Region verfügbar und müssen nicht aus dem Grosshandel kommen», ergänzt er. Deshalb setzt der Verein stark auf Vernetzung. Gastronominnen und Gastronomen sollen wissen, wo im Kanton frisches Gemüse wächst, Metzger und Metzgerinnen, welche Bauernhöfe hochwertiges Fleisch anbieten. «Wir müssen den Schatz an regionalen Produkten wieder besser bekannt machen», so Stgier.

> «Viele Produkte sind direkt in der Region verfügbar.»
>
> Marcel Stgier

Zwei Wege zum Ächt-Schwyz-Genuss

Ächt Schwyz ist in seinen Augen für alle wertvoll – auch für den Tourismus. Die einmalige Schwyzer Naturlandschaft mit ihren Bergen und Seen zieht viele Besucherinnen und Besucher an. Durch Ächt Schwyz wird zum nachhaltigen Genuss, was in dieser Landschaft wächst, gedeiht und daraus produziert wird. Dies sei ein Mehrwert für Gäste, Einheimische und die Schwyzer Wirtschaft. «Jeder Franken, der für ein Produkt oder Angebot von Ächt Schwyz ausgegeben wird, bleibt im Kanton Schwyz», hebt Stgier hervor. Das sichert Arbeits- und Ausbildungsplätze im Kanton und stärkt die lokale Wirtschaft.

Wer Ächt-Schwyz-Produkte geniessen möchte, hat aktuell zwei Möglichkeiten. Zum einen der Geschenkkorb mit regionalen Produkten; er ist in drei Grössen auf der Webseite www.aechtschwyz.ch bestellbar. Zum anderen die Ächt-Schwyz-Gutscheine; sie können derzeit in vier Läden und über 20 Restaurants eingelöst werden. ●

Der Verein

Ächt Schwyz vereint Betriebe aus Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie – Ende März waren es bereits über 60 Mitglieder. Der Vorstand umfasst Vertreterinnen und Vertreter aus den erwähnten Branchen sowie von Schwyz Tourismus. Die vier touristischen Regionen des Kantons (Einsiedeln-Ybrig-Zürichsee, Erlebnisregion Mythen, Rigi – Berg und See, Stoos-Muotatal) sowie die Schwyzer Kantonalbank tragen den Verein ideell mit.

Entstanden ist der Verein aus einem Projekt der Neuen Regionalpolitik des Bundes (NRP), er wurde bis zu seiner offiziellen Gründung vom Amt für Wirtschaft des Kantons Schwyz begleitet. Der Verein kombiniert drei starke Ansätze: die Erfahrungen des Vereins Ländlicher Marktplatz Urschwyz, den Erfolg des Tourismusprojekts «ächt Schwyz»-Gastro und das breite Know-how von Geschäftsführer Marcel Stgier.

Der Fachaustausch mit den Mitgliedsbetrieben des Vereins Ächt Schwyz ist für Marcel Stgier von zentraler Bedeutung. Er fühlt sich in allen Welten wohl – am Verhandlungstisch genauso wie bei Tieren.