



Dominik und Daniela Hurni-Fiechter mit Hund Chili



«Aus der Region»  
Zwetschgen  
per kg Fr.5.20

## Zwetschgenzauber aus dem Seeland

Zwetschgen gehören zu den beliebtesten Früchten der Schweiz – jetzt sind sie «Aus der Region» in der Migros Aare erhältlich.

Saftige Zwetschgen, so weit das Auge reicht, bei bester Aussicht auf den Bielersee: Das ist die Welt von Dominik und Daniela Hurni-Fiechter. Gemeinsam kümmern sie sich bereits in der fünften Generation um den Obstbau in Mörigen, wo sie neben Zwetschgen auch Kirschen und Aprikosen produzieren. Ein Teil davon wird direkt ab Hof verkauft, die meisten Früchte sind aber für den Detailhandel bestimmt. Dafür gibt es einiges zu tun: Rund 20 Helferinnen und Helfer sind zwischen Ende Juli und Mitte September mit der Ernte von 30 bis 40 Tonnen Zwetschgen beschäftigt. Die Früchte werden von Hand gepflückt, direkt auf der Plantage kontrolliert, gewogen und verpackt – so gelangen sie auf schnellstem Weg in die Annahmestelle der Fenaco und von dort in die Regale der Migros Aare.

### Leidenschaft für Steinobst

Sowohl Dominik als auch Daniela sind mit dem Obstbau aufgewachsen und haben die

elterlichen Betriebe übernommen – 2019 wurden sie zu einem Betrieb zusammengelegt. Daniela Hurni-Fiechter erklärt: «Bis voriges Jahr haben wir auch Erdbeeren angebaut, was sehr aufwendig ist. Das haben wir aufgegeben, nun konzentrieren wir uns ganz auf Steinobst.»

Damit die Zwetschgen unter idealen Bedingungen heranreifen, gibt es einiges zu beachten: Standortwahl, Bodenbeschaffenheit, Baumpflege und Schädlingsbekämpfung. «Wir setzen alles daran, die Zwetschgen im optimalen Stadium zu ernten, damit sie zuckersüss und voller Geschmack sind», sagt Dominik Hurni-Fiechter. Und wie isst er sie am liebsten? «Natürlich direkt vom Baum! Auch als Zwetschgen crumble oder Beilage zu Grilladen, Zwetschgen passen zu fast allem.»



### Tipp der Woche

### Perfekt zum Wildgericht

Nennt man sie Kastanien oder Marroni? So oder so: Sie passen ausgezeichnet zu den Gerichten der beginnenden Wildsaison. Wir empfehlen: Hirschkraut, Rotkraut, Spätzli – und dazu die feinen Marroni in Caramelsauce.



M-Classic Marroni in Caramelsauce  
290 g Fr.5.50