

MEDIENMITTEILUNG



Der mehrfach ausgezeichnete Maurer Speck erhält eigenen Laden

Ernst Maurer eröffnet am Produktionsstandort in Flüh einen eigenen Maurer-Shop. Im kleinen, aber feinen Produktionsladen kommen nicht nur Speck-Liebhaber auf ihre Kosten.

Unscheinbar wirkt sie, die Heimat von Maurer Speck in Flüh – eingebettet in diesen kleinen Vorort von Basel, der noch zum Kanton Solothurn gehört. Eine Exklave. Eine Nische. Ein Spezialfall, wie auch die Produkte, die Ernst Maurer mit seinem Mitarbeiter in Handarbeit herstellt. Seit bald 50 Jahren gibt es den bekannten Maurer Speck. Seit diesem Wochenende hat das Herzensprodukt von Ernst Maurer einen eigenen Shop, direkt am Produktionsstandort in Flüh. «Es ist ein ganz spezieller Moment», sagt ein sichtlich gerührter Ernst Maurer zu Beginn seiner Eröffnungsrede. «Es liegt eine spannende, intensive und anstrengende Zeit hinter uns. Nun in unserem neuen Shop stehen zu dürfen, unsere Produkte so zu sehen, das erfüllt mich mit Stolz.»

WERTSCHÄTZUNG UND FREUDE AM PRODUKT

Seit einem halben Jahrhundert zählen die Speck-Spezialitäten der Familie Maurer zu den feinsten ihrer Sorte und sind weit über die Kantonsgrenze hinaus bekannt. Das Unternehmen wurde 1968 von Ernst Maurer senior gegründet und wird heute in zweiter Generation von Ernst Maurer junior geleitet. Seit zwei Jahren gehört es zur Micarna-Gruppe. Während seiner 40 Jahre als Unternehmensleiter hat Ernst Maurer nicht nur den Familienbetrieb geprägt, sondern auch in der Migros Spuren hinterlassen. So sind bei der feierlichen Shop-Eröffnung neben zahlreichen Vertretern aus der Micarna-Gruppe und regionalen Behörden mit Albin Oeschger und Bruno Imfeld auch zwei Verantwortliche der Migros-Genossenschaften Basel und Luzern in Flüh anwesend. Für Albert Baumann von der Micarna-Gruppe ein Zeichen der Wertschätzung gegenüber einem langjährigen Weggefährten. «Ernst Maurer ist mit seinen Speck-Spezialitäten einer der Pioniere der Migros-Produktlinie «Aus der Region. Für die Region». Seine Leidenschaft für das Produkt, das Herzblut, das er in die Herstellung steckt, wie auch seine Verbundenheit zu seiner Herkunft und zur Metzger-Tradition sind einzigartig.»

VOM PATRON PERSÖNLICH VEREDELT

Wie Tradition bewahrt und Neues perfekt integriert werden kann, unterstreicht der neue Maurer-Shop, der direkt an den Produktionsbetrieb von Maurer Speck angrenzt: Klassisch-industriell eingerichtet, mit viel Liebe zum Detail und zur Metzger-Herkunft finden Spezialitäten-Liebhaber neben dem renommierten Maurer Speck auch weitere Schweizer Trockenfleisch-Klassiker wie Natura-Bündnerfleisch aus Tinizong oder Walliser Spezialitäten von Gabriel Fleury. Ein Besuch im Maurer-Shop ermöglicht aber vor allem das Eintauchen in eine andere Welt: Weit weg von industrieller Fleischverarbeitung wird hier jedes Stück Speck noch von Hand in Meersalz und einer geheimen Gewürzmischung gedreht, geräuchert und mehrere Wochen gelagert. Nicht von Maschinen, sondern von Ernst Maurer persönlich werden die Produkte veredelt. «Ernst Maurer ist ein Patron, der noch selbst Hand anlegt. Der jedes einzelne Produkt persönlich verarbeitet und das mit viel Leidenschaft, Herzblut und Stolz», betont Albert Baumann. Von dieser Leidenschaft können sich Speck-Liebhaber ab diesem Wochenende im neuen Maurer-Shop an der Talstrasse 55 in Flüh persönlich überzeugen.

Kurzporträt Maurer Speck, Flüh

Ernst Maurer produziert mit seiner Firma Speck und Landrauchschinken und beliefert seit bald 50 Jahren aus der solothurnischen Exklave mitten im Kanton Baselland die Migros-Genossenschaften mit seinen exklusiven Premiumprodukten. Das Schweinefleisch, das Ernst Maurer auf klassische Art und Weise über mehrere Wochen mit besten Zutaten salzt und räuchert, stammt ausschliesslich aus der Region. Der Maurer-Speck wird daraufhin in Handarbeit hergestellt und mit einer hauseigenen Gewürzmischung gesalzen. Während sich Ehefrau Sylvia um die Buchhaltung kümmert, produziert Ernst Maurer mit seinem Mitarbeiter bis zu einer Tonne Speck pro Tag. Der Familienbetrieb wurde in den vergangenen Jahren mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem seltenen «Preis der Besten» der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Im Sinne einer Nachfolgeregelung wurde Maurer Sepck 2015 in den Geschäftsbereich Charcuterie der Micarna SA überführt und ist neu Mitglied der Micarna-Gruppe.

Flüh, 16.10.2017

Bilder: <https://boxx.migros.net/index.php/s/CMqjMyCmEBTgvn5>

Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister, Leiter Kommunikation Gruppe, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch