

Für die moderne Küche. Seit 1886.



Bestes aus vertrauter  
Herkunft







HERO ORIGINE

# HOCHWERTIG EINHEIMISCH

Hero Origine steht für Produkte aus hochwertigen, einheimischen Früchten und ebensolchem Gemüse. Alle Rohstoffe, die für Hero Origine verwendet werden, stammen von Bauern, die wir sorgfältig auswählen. Diese bürgen mit ihrem Namen für die Qualität und die regionale Herkunft, während unsere rasche Weiterverarbeitung für den frischen, natürlichen Genuss von Hero Origine sorgt.

Gemeinsam mit den ausgesuchten Bauern bestimmen wir die idealen Sorten, die unter besten Bedingungen angebaut werden. Unser besonderes Augenmerk gilt dabei auch der schonenden Nutzung der natürlichen Ressourcen.

Als Gastronom stellen Sie Ansprüche an Rezeptur, Qualität, Regionalität und Nachverfolgbarkeit im Produktionsprozess. Mit den Hero Origine Produkten können wir diese Ansprüche erfüllen.

## **Konfitüren**

Für die Konfitüren werden in verschiedenen Regionen hochwertige Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen angebaut. Die Konfitüren enthalten einen hohen Fruchtanteil und sind mit bestem Schweizer Zucker verarbeitet.

## **Apfelmus**

Das Apfelmus wird zu 100% aus Golden Delicious Äpfeln der Ernte von Franz Tschopp aus Heldswil TG hergestellt. Ohne Zuckerzusatz, nur mit der Eigensüsse dieser Äpfel entsteht unser feines Apfelmus.

## **Salate**

Im Zürcher Unterland, in St.Gallen und Aargau werden feine Bohnen, Karotten und Randen geerntet und zu hochwertigen Salaten verarbeitet, die für Varietät auf dem Buffet sorgen.

## **Butterrösti**

Die Butterrösti im typischen Feinschnitt wird mit Victoria-Kartoffeln aus dem Mittelland hergestellt. Neben grosser Sorgfalt kommen reine Butter, Sonnenblumenöl und Meersalz als weitere Zutaten hinzu. Dank der einfachen Zubereitung bleibt der natürliche Geschmack vollumfänglich erhalten.

## **Rot- und Sauerkraut**

Die frischen Rot- und Weisskohle aus Gelterfingen werden schonend zu feinstem Rot- und Sauerkraut verarbeitet.



# KONFITÜREN EXTRA

SORTENREIN ODER IM ASSORTIMENT



Mit Aprikosen von  
Olivier Comby, Saxon VS

**120 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 841.371**



Mit Erdbeeren von  
Paul Troxler, Goldach SG

**120 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 842.371**



Mit Himbeeren von  
Karin Troxler, Goldach SG

**120 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 839.371**



Mit schwarzen Kirschen von  
Moreno Kohler  
Schinznach-Dorf AG

**120 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 840.371**



Mit Zwetschgcn von  
Lionel Cavin,  
Bussy-Chardonney VD

**120 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 845.371**



Konfitüren Assortiment  
Origine 2  
(Aprikosen, Erdbeeren, Zwetschgcn)

**3 × 40 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 844.371**



Konfitüren Assortiment  
Origine 3

(40 × Aprikosen, je 20 × Erdbeeren,  
Himbeeren, Kirschen schwarz,  
Zwetschgcn)

**1 × 40 / 4 × 20 Portionen à 25 g**  
**Art.-Nr. 836.371**



## APRIKOSEN WALLIS

«Ich stehe mit meinem Namen für eine garantierte Rückverfolgbarkeit und die hohe Qualität unserer Aprikosen.»

Olivier Comby, Saxon VS

Hoch oben über dem Dorf Saxon recken sich auf 18 Hektaren Baum um Baum der Walliser Sonne entgegen. «Das Klima hier an den Hängen mit viel Wind und Sonne behagt den Aprikosen, sie wachsen bis auf 1000 Meter über Meer», erklärt Olivier Comby.

Die Comby Fruits Sàrl ist ein Familienunternehmen, in dem das Wissen um die rotbackigen Früchte stets erweitert und weitergegeben wird. Die Aprikosen stammen ausschliesslich von eigenen Bäumen, die in der Region wachsen – ideale Voraussetzungen also für unsere Konfitüren. «Für mich steht Hero für beste Schweizer Qualität, deshalb liefere ich gern meine schönsten Aprikosen für die Origine Konfitüre.»



Origine Konfitüren Extra –  
mit Schweizer Früchten aus der Region

- 55% Fruchtanteil
- Mit Schweizer Zucker
- Ohne Glukose
- In praktischen Portionen – ideal fürs Frühstücksbuffet
- Ihre Gäste erkennen die Herkunft auf den ersten Blick



ERDBEEREN

## OSTSCHWEIZ

«Die Qualität muss stimmen. Wenn gute Früchte in den Endprodukten drin sind, werden diese auch gekauft.»

Paul Troxler, Goldach SG

Paul Troxler ist Herr über 20 Hektare Felder, wo er von Frühling bis Herbst auf der Hälfte der Fläche Erdbeeren anbaut. Das Gebiet am Bodensee hat sehr gute Böden, ist jedoch häufiger mal mit Regen gesegnet. «Das ist aber kein Problem. Mit den richtigen Anbaumethoden, die wir über die Jahre erprobt haben, gedeihen hier einige der besten Erdbeeren der Ostschweiz.»

Er probiert auch immer wieder, damit er die Qualität für seine Abnehmer sicherstellen kann. «Ich mache meinen Job mit viel Herzblut», sagt er stolz, «schliesslich ist das mein Leben. Solange ich gute Erdbeeren auf den Markt bringen kann, bin ich zufrieden.»

«Wir leben und arbeiten im Einklang mit der Natur. Unsere Beeren werden nach den Vorgaben der SwissGAP-Richtlinien gehegt und gepflegt.»

Karin Troxler, Goldach SG

Die Beeren – sie haben es der sympathischen Powerfrau einfach angetan. «Wenn man bedenkt, was in so einer kleinen Himbeere alles an Wertvollem steckt!», schwärmt Karin Troxler, Herrin über Tausende von Himbeersträuchern.

Von den weltweit über tausend bekannten Himbeersorten hat Karin Troxler je eine Sommer- und eine Herbstsorte ausgesucht. «Die Auswahlkriterien sind Geschmack, Geschmack und Geschmack», lacht sie. «Schön finde ich, dass auch die Konsumenten der Hero Origine Konfitüren genau wissen dürfen, woher die Beeren stammen. Das spornt mich und meinen Mann an, für höchste Qualität zu sorgen. Schliesslich stehen wir mit unserem Namen auf jeder einzelnen Portion.»

HIMBEEREN

## OSTSCHWEIZ





«In den letzten Jahren haben wir gegen 200 Hochstammbäume gepflanzt. Bei den Kirschen setzen wir auf eine speziell ausgewogene Züchtung.»

Moreno Kohler, Schinznach-Dorf AG

## KIRSCHEN SCHENKEN- BERGERTAL

Der 36-jährige Moreno Kohler weist mit der Hand auf die vielen Bäume mit den mächtigen Kronen hinter sich: «Schon mein Vater Ruedi hat den Hof von seinem Vater übernommen - und ihn im Laufe der Zeit neu ausgerichtet. Keine Milchwirtschaft mehr, dafür Obst- und Weinbau mit Kelterei und Schnapsbrennerei.

Auf dem Hof stehen fast 500 Hochstammbäume, welche nicht nur für Biodiversität, sondern auch für exzellente Früchte sorgen. Auf dem Steinachhof sind dies unter anderem Kirschen, welche teilweise den Weg in die Hero-Konfitürenproduktion finden.



## ZWETSCHGEN WAADTLAND

«Ich garantiere, dass jede Zwetschge, die meinen Betrieb verlässt, von bester Qualität ist.»

Lionel Cavin, Bussy-Chardonney, VD

Direkt gegenüber von Lionel Cavins Hof befinden sich auf 3,8 Hektaren seine schönen, weitläufigen Zwetschgenplantagen. «Unsere Fellenberg-Zwetschgen haben einen unvergleichlich aromatischen Geschmack, sie sind saftig-süss und perfekt geeignet für Konfitüren.»

Bei der Ernte helfen während drei Wochen rund 15 Personen, die dunkelblauen Früchte vom Kaliber 33 Millimeter zu pflücken. «Am Ende der Saison ein fixfertiges Produkt der Natur in den Händen zu halten, ist sehr befriedigend. Die besten Früchte wachsen doch immer noch hier im Land. Dass wir das gemeinsam mit Hero Origine zeigen können, freut mich sehr.»





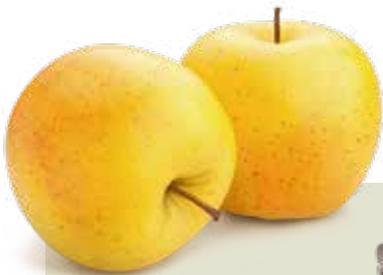
## APFELMUS THURGAU

«Mit der hohen Qualität meiner Äpfel möchte ich auch einen Beitrag für die Region und deren Bevölkerung leisten»

Franz Tschopp, Heldswil TG

Auf dem Thurgauer Hochplateau, mit Blick zum imposanten Säntis, scheint die Zeit stillgestanden zu sein: Weit und breit ist keine moderne Grossüberbauung zu sehen. Dafür Felder, Wiesen und Obstbäume, so weit das Auge reicht. Einige davon gehören der Familie Tschopp.

Neben dem Anbau von Mais und Weizen sowie der Aufzucht von Rindern widmet sich Landwirt Franz Tschopp vor allem derjenigen Fruchtart, für die dieser Teil des Thurgaus berühmt ist: dem Kernobst. Besonders interessant für uns sind seine Golden Delicious, die ideale Sorte für das perfekte Apfelmus: nicht zu süß, mit der genau richtigen Säure. «Wir sehen es den Äpfeln schon früh an, ob sie dereinst den Gaumen erfreuen oder nicht», – das sagt ihm die Erfahrung aus Jahrzehnten des Obstanbaus, schliesslich kultivierte bereits sein Vater auf dem Sonnenberg-Hof Äpfel; Sohn Julian, frisch diplomierter Obstfachmann, wird die Tradition fortsetzen.



Mit 100% Äpfeln aus der Ernte von Franz Tschopp, Heldswil TG

**Karton à 2 x 2,5kg Beutel, Art.-Nr. 2664.340**

- Mit 100 % Schweizer «Golden Delicious» Äpfeln
- Ohne Zuckerzusatz
- Praktisch und ökologisch dank ungekühlter und platzsparender Lagerung



## RANDEN AARGAU

«Mit Hero habe ich eine Marktpartnerin gefunden, die meine Leidenschaft für regionales Gemüse teilt.»

Beat Meyer, Dottikon AG

Auf dem schönen Lindenhof im aargauischen Dottikon fokussiert sich Beat Meyer ganz auf den Anbau von Lagergemüse. Die dunkelroten Knollen sind sein Spezialgebiet. «Es kommen nicht nur Rüebli aus dem Kanton Aargau, das Gebiet hier ist auch klassisch für den Anbau von Randen», erklärt Beat Meyer.

Er achtet darauf, dass sie schön gefärbt sind und ein zartes Fleisch haben. «Dazu muss man immer wieder den Wachstumsverlauf beobachten, Anpassungen bei den Sorten und bei der Aussaat vornehmen. Genau mit diesem Extra an Fürsorge und Qualität können wir als regionale Produzenten ein Zeichen gegenüber den Konsumenten setzen.»



Mit 100% Randen aus der Ernte von Beat Meyer, Dottikon AG

**Karton à 6 x 3kg Dose, Art.-Nr. 2666.110**

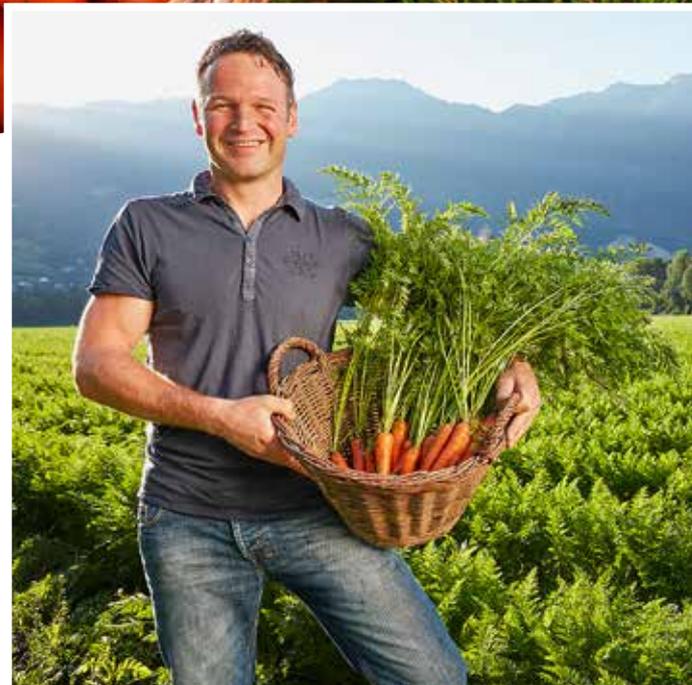
- Schweizer Randen
- Spezieller Hero Raffelschnitt
- Ideal für die einfache Salatzubereitung
- Sorgt für Varietät am Salatbuffet
- Effizientes Arbeiten
- Kein Abfall/Rüstverlust



## RÜEBLI ST. GALLEN

Martin Zogg ist ursprünglich gelernter Zimmermann, übernahm aber 2010 den Hof seiner Eltern. Der vielseitige Bauer beschäftigt sich mit dem Anbau von Karotten, Kartoffeln, Chicorée, Zwiebeln, Spinat und Saatmais. Priorität haben ganz klar seine Rüebli. Er baut die klassische orangefarbene Nantaiser und die gelben Pfälzer Karotten an.

«Das Klima in der Region ist perfekt. Wir haben hier sogenannte Schwemmlandböden, die durch frühere Überschwemmungen entlang des Rheins entstanden sind. Das hat in unserem Tal besonders lockere und sandige Böden hinterlassen. Zusammen mit dem günstigen Föhnwetter könnten es unsere Rüebli nicht besser haben.»



«Gemüse aus einheimischer Produktion wertet die Endprodukte der Hersteller auf. Dieser Aspekt ist mir sehr wichtig.»

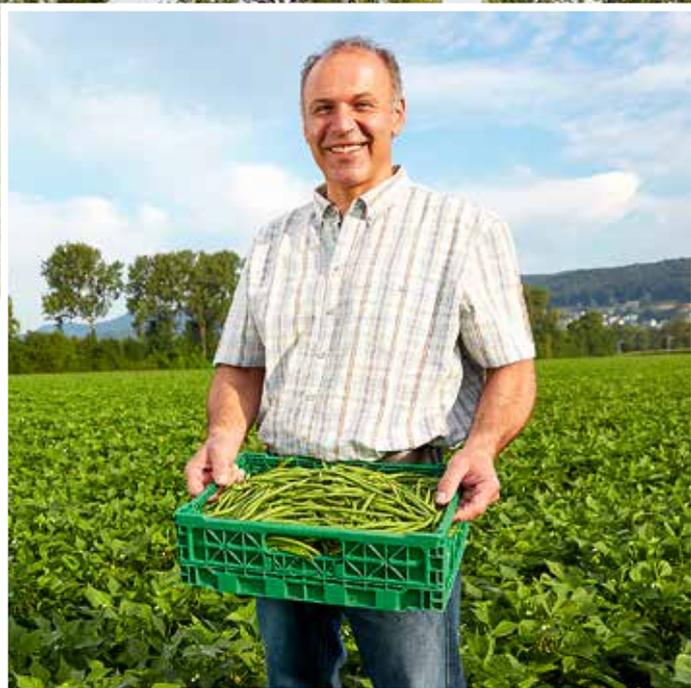
Martin Zogg, Weite SG



Mit 100% Karotten aus der Ernte von Martin Zogg, Weite SG

**Karton à 6 × 3 kg Dose, Art.-Nr. 2667.110**

- Zweifarbige Karotten, gelb und orange
- Feiner Schnitt
- Bringt Farbe auf das Salatbuffet
- Effizientes Arbeiten
- Kein Abfall/Rüstverlust



Vor seiner Haustür hat Jörg Huber einen freien Blick auf die Felder rund um seinen Hof. Er widmet sich dem diversifizierten Anbau von Verarbeitungs- und Frischgemüse und hat seine Jahresplanung genau optimiert. «Die Bohnen sind eine kurze, aber sensible Kultur, die sich perfekt in meinen Ablauf integriert. Sie wachsen von Juni bis August und hinterlassen nach der Ernte einen Reststickstoff in der Erde, von dem die Folgekulturen profitieren.»

Jörg Huber ist Ackerbauer aus Leidenschaft und überzeugt gern andere vom Vorteil lokaler und saisonaler Produkte. «Man muss darauf aufmerksam machen, dass in der Region Gemüse produziert wird, das wir gern essen und das auch wirklich in den Endprodukten drinsteckt.»

## BOHNEN ZÜRCHER UNTERLAND

«Hero engagiert sich für die Verarbeitung von Schweizer Produkten, und das unterstütze ich sehr gern.»

Jörg Huber, Regensdorf ZH



Mit 100% Bohnen aus der Ernte von Jörg Huber, Regensdorf ZH

**Karton à 6 x 3 kg Dose, Art.-Nr. 2665.110**

- Schweizer Bohnen, geschnitten
- Ideale Ergänzung am Salatbuffet
- Effizientes Arbeiten
- Kein Abfall/Rüstverlust



«Schon seit fünf Generationen bauen wir Gemüse an – die Leidenschaft muss bei mir also in den Genen stecken», erzählt Matthias Spuler, Herr über 35 Hektaren Ackerland. Dieses liegt in Endingen im aargauischen Surbtal, bekannt als Gegend, deren Böden zu den besten der Schweiz gehören.

Auch die angebaute Sorte passt hervorragend: «Die Victoria – mit ihrer schönen Fleischfarbe – ist vielseitig verwendbar und kann lange gelagert werden.» Sie ist ideal für die Zubereitung einer Butterrösti und daher für Hero Origine erste Wahl.

## BUTTERRÖSTI MITTELLAND

«Die Beziehung zur Kartoffel wurde mir schon in die Wiege gelegt. Mich freut sehr, dass Hero auf regionale Produkte setzt.»

Matthias Spuler, Endingen AG



Aargauer  
Härdöpfelwäie und  
andere Rezepte finden  
Sie auf  
[www.hero-origine.ch](http://www.hero-origine.ch)



Mit 100% Victoria-Kartoffeln aus der Ernte von Matthias Spuler, Endingen AG

**Karton à 4 x 2,5kg Alubeutel, Art.-Nr. 2935.340**

- Schweizer Kartoffeln der Sorte Victoria
- Mit reiner Butter, Sonnenblumenöl und Meersalz
- Spezieller Hero Feinschnitt, nach Hausmacherart
- Praktisch und ökologisch dank ungekühlter und platzsparender Lagerung
- Ideal als Basis für eigene Kreationen und À-la-carte-Gerichte



## ROT- UND SAUERKRAUT GÜRBE TAL

«Als regionaler Anbieter garantieren wir stets knackig-frischen Kabis für das Origine Rot- und Sauerkraut.»

Adrian Hänni, Gelterfingen BE

Frühmorgens im Gürbetal steht Adrian Hänni schon bei den ersten Sonnenstrahlen auf dem Feld: «Im Sommer ist Kabiszeit, da haben wir alle Hände voll zu tun mit der Pflege und der Ernte», erzählt der junge Landwirt, dessen Familie schon seit mehreren Generationen Kabis anbaut. Zusammen mit seinem Bruder Stefan führt er den Hof in Gelterfingen im Berner Mittelland.

«Unser Kabis zeichnet sich durch höchste Qualität aus. Dank dem optimalen Klima im Gürbetal wächst er mit wunderschönen, gesunden Blättern heran.» Und bei der Ernte packen alle Familienmitglieder mit an. «Denn nebst der maschinellen Ernte werden die fussballgrossen Kabisköpfe teils auch von Hand geschnitten», erklärt Adrian Hänni.



Rotkraut aus der Ernte von Adrian Hänni, Gelterfingen BE  
**Karton à 5 × 1kg Beutel, Art.-Nr. 2668.339**

Sauerkraut aus der Ernte von Adrian Hänni, Gelterfingen BE  
**Karton à 5 × 1kg Beutel, Art.-Nr. 2669.339**



- Mit 100% Schweizer Rot- und Weisskohl
- Praktisch und ökologisch dank ungekühlter und platzsparender Lagerung
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Sauerkraut gekocht - vegetarisch, nach klassischer Rezeptur hergestellt
- Fixfertiges Rotkraut gekocht, traditionell zubereitet



Mehr Informationen:



**Erfahren Sie mehr über Hero Origine und die Bauernbetriebe auf [www.hero-origine.ch](http://www.hero-origine.ch)**

Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihren Hero Verkaufsberater an oder informieren Sie sich auf unserer Website: Tel. 062 885 54 50 | [www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)