

# Zwischen Tradition und Innovation

**Bendern** Die Marke «Malbuner» steht für Schinken und Speck erster Güte. Ihren guten Ruf pflegen die Liechtensteiner mit innovativen Produkten.

Die Erfolgsgeschichte des Gründervaters Herbert Ospelt begann vor mehr als 50 Jahren in einer kleinen liechtensteinischen Metzgerei. Der in der ganzen Region als «Onkel Herbert» bekannte Metzgermeister machte seine Malbuner-Spezialitäten mit viel Liebe zum Handwerk und unternehmerischem Tatendrang in der ganzen Schweiz berühmt. Sei es nun Schinken oder Speck: Malbuner setzt damals wie heute auf Schweizer Herkunft der Rohwaren. Eine genaue Rückverfolgbarkeit des Fleisches bietet die Garantie für tiergerechte Haltung und schonende Verarbeitung

aller Zutaten. Wie Werner Zahner, Betriebsleiter, und Roland Kuppelwieser, Leiter Forschung und Entwicklung, betonen, hat sich das Rezept des berühmten Landrauchschinkens nie geändert: «Wie anno dazumal verleiht glimmendes Buchenholzsägemehl dem Schinken sein unverwechselbares Aroma», sagt Zahner. «Allerdings hat sich die Technik zur Kontrolle der Reifung geändert. Sie befindet sich – wie sämtliche Produktionsanlagen – auf dem neuesten Stand.»

Um den hohen Erwartungen auch in Zukunft gerecht zu werden, ist es für

Malbuner selbstverständlich, auch in innovative Produkte zu investieren. «Mit unseren neuen Poulet-Spezialitäten wollen wir zum Beispiel kalorienbewusste Kundinnen und Kunden ansprechen, die auf Genuss nicht verzichten möchten», erklärt Kuppelwieser. Das zertifizierte Pouletfleisch wird mit den neu entwickelten, hauseigenen Rezepturen in verschiedene Geschmacksrichtungen verfeinert. Mit Erfolg: Die leichten Poulet-Spezialitäten sind bereits seit Mitte 2012 buchstäblich in aller Munde. «Weil sie halten, was unser Motto «Mal besser. Malbuner verspricht», so Zahner. *kis*



Werner Zahner und Roland Kuppelwieser (v. l.) kontrollieren in der Trockenkammer die handverarbeiteten Landrauchschinken.

FOTOS: XL PHOTO/ANDREAS KRAMER, JULRIKE WEDER-KOLLER, BEAT KELLER

den attraktivsten Anbietern der Ostschweiz.

Kundinnen und während der Jubiläumstage erwartet, wenn Sie, Leiteting und Kommen: «Wir feiern am 2. Februar bis Ende dieser Zeit können Mini «Ray II» im Wert von 20570 Franken werden.» Die Events und in runden die Zeiten ab. Ihren Markt finden sie in den nächsten Jubiläumstagen vom 6. bis zum 8. Februar. «Die Bevölkerung herzlich eingeladen, zahlreiche Angebote zu präsentieren und die Chance auf Wettbewerbsnutzen», sagt *keb*



**du-Kinderfeste**  
5. Februar: 10-16 Uhr  
6. Februar: 14-17 Uhr