



# Das Brunch-Päckli des Naturparks im Test

Der Naturpark Thal hat ein neues Paket zum Zmörgele mit Thaler Produkten zusammengestellt. Wir haben es ausprobiert.



Die Redaktoren Rahel Bühler und Fabio Vonarburg beim Testen des Brunch-Päcklis vom Naturpark Thal. Im Paket drin waren unter anderem Trockenfleisch, Honig und Eier. Bild: Hanspeter Bärtschi



## Rahel Bühler

Ein Brunch zu Ostern. Das ist in vielen Familien Tradition. Passend dazu hat der **Naturpark Thal** nun ein Brunch-Päckli lanciert. Für 49 Franken bekommt man ein Paket mit allerlei Produkten, die der Bezirk zu bieten hat.

Klingt spannend, haben wir uns gedacht und das Päckli kurzum bestellt. Was bekommt man für sein Geld? Welche Produkte sind drin? Wie eignen sie sich für einen Brunch? Die Antworten liefert unser Test.

### Die Idee

Man suche immer wieder nach neuen Wegen, die Thaler Produkte bekannt zu machen, erklärt Benedikt Fluri. Er ist stellvertretender Geschäftsführer des Naturparks Thal und dort für die Thaler Produkte verantwortlich. «Da ist uns aufgefallen, dass sich viele unserer Produkte für einen Brunch eignen.» Und eine Lancierung zu Ostern passe da perfekt dazu.

Die traditionellen Osterbrunches von Restaurants im Thal wolle man aber nicht konkurrenzieren. Eine einmalige

Sache soll das Päckli dennoch nicht sein. Entweder soll es in sein ständiges Sortiment aufgenommen werden. Oder zu speziellen Anlässen, wie Ostern oder Muttertag, bestellbar sein. Die Päckli können ab zwei Personen jeweils in Zweierschritten bestellt werden.

### Die Bestellungen

Bestellen kann man das Päckli auf der Website des Naturparks. Bezahlen zum Beispiel mit Kreditkarte oder Twint. Die meisten Bestellungen seien aus dem Kanton gekommen, so Fluri. Das Verhältnis zwischen jenen aus dem Thal und jenen aus den übrigen Kantonsteilen halte sich etwa die Waage. Total wurden 32 Päckli für 64 Personen bestellt. Fluri zeigt sich zufrieden mit der Anzahl. Es sei ein guter Wert für den Anfang.

Verpackt wurde es am Montag von Mitarbeitenden von der So Natürlich GmbH. Am Dienstagmorgen traf es auf der Redaktion in Solothurn ein.

### Die Produkte

Im Päckli drin ist eine Auswahl der 151 zertifizierten Thaler

Produkte. Eines vorneweg: Die Backmischung und die Eier konnten wir auf der Redaktion nicht ausprobieren. Es fehlten Backofen und Herd. Und Rühreier in der Mikrowelle ausprobieren wollten wir dann doch nicht.

### Die Produkte des Pakets:

- eine **Backmischung** für Thaler Brot von der Schnyder Mühle in Laupersdorf zum selber Backen
- ein Paar **Thalerli**, das sind Würste von der Metzgerei Stübi in Matzendorf
- ein Päckli **Trockenfleisch** vom Zelglihof in Welschenrohr
- ein Stück **Hoselupf-Käse** von der Käserei Reckenkien in Mümliswil
- sechs **Bio-Eier** vom Käppeli-Hof in Laupersdorf
- zwei Fläschli **Süssmost** von der Familie Jaus in Laupersdorf
- ein Gläsli cremig gerührter **Sommerhonig** von der Imkerei Roth in Ramiswil
- ein Gläsli **Baumness-Kräuter-Paste** von Gasser Öle in Laupersdorf.

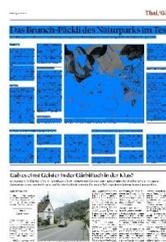
## So bewertet Rahel Bühler das Brunch-Päckli

Oh, eines der Eier ist kaputt, stelle ich fest, als ich den Karton öffne. Der Rest der Produkte hat die Reise heil überstanden. Das Päckli hat sowohl für Liebhaber von salzigem wie auch von süssem Zmorge etwas dabei. Mein Highlight ist der cremig-gerührte Sommerhonig. Mit dem (gekauften, weil die Zeit für die Backmischung nicht reichte) Stück Zopf ein Traum. Und ich

überwinde gar meine Abneigung gegen (Hart-)Käse, probiere ein Stück Hoselupf-Käse und finde ihn nicht mal so schlecht.

Während des Essens frage ich mich, was eine Holzkelle aus dem Zürcher Oberland in einem Thaler Paket zu suchen hat. «Damit kann man Rührei machen», schlägt mein Mitesser vor. Das überzeugt mich.

Würde ich das Päckli wieder bestellen? Ja. Denn: Für einen guten Brunch muss man etwas selbst machen. Rührei oder Spiegeleier und eine Backmischung geben nicht viel zu tun. Plus: Fürs Geld kriegt man etwas geboten. Wenn ich auswärts brunchen gehe, würde ich genau so viel bezahlen. Und wüsste nicht mit Sicherheit, wo die Lebensmittel herkommen.



## So bewertet Fabio Vonarburg das Brunch-Päckli

«Hast du jetzt beinahe alles gegessen?», lacht meine Mittesterin. Die Baumnuss-Kräuter-Paste war wahrlich eine Entdeckung, welche das Brunch-Paket für mich bereithielt. Und es steht fest: Etwas in dieser Art hat künftig einen festen Platz in meiner Küche. Auch sonst hat mir der Brunch aus dem Thal gemundet. Vom Hosenlupf-Käse bis hin zum

Honig. Der Brunch ist offiziell für zwei Personen ausgelegt. Aber für mich steht fest, dass die Menge locker auch den Hunger von drei hungrigen Frühstückern stillt. Bestellen würde ich persönlich das Paket trotzdem nicht. Das hat aber mit meinen persönlichen Vorlieben zu tun: Denn wenn ich ein Brunch-Paket kaufe, was ich auch schon

getan habe, will ich, dass ich mich gleich hinsetzen und losessen kann. Beim Naturpark-Thal-Päckli muss respektive darf man noch selber kochen. Das Brot per Backmischung und aus den rohen Eiern etwa ein Spiegel- oder Rührei. Dies ist aber Ansichtssache: «Ich habe gerne, wenn ich noch etwas tun kann», erwiderte etwa sogleich meine Mittesterin.