

Delikates für die Sinne, aber auch Währschafes für den Gaumen

In einem Teil des früheren Spars besteht seit kurzem ein Comestibles-Geschäft. Es bürgt für ganz frischen Fisch, aber auch für Fleisch aus nachhaltiger Tierhaltung.

Peter Sutter hat es gewagt, im Murizentrum einen Comestibles-Laden zu eröffnen. Während zwölf Jahren war er Leiter der Fischabteilung Loeb, deshalb ist er überzeugt, mit seinen Produkten eine Nische für eine anspruchsvolle Kundschaft gefunden zu haben. «Mein Sortiment ist eine Bereicherung und Ergänzung für den Platz Muri-Gümligen», ist er überzeugt. Unter den «Delikatessen für die Sinne» findet man unter anderem Strauss, Bison, Wollschwein, Bortarga, Tonka Bohnen, Boef de Charolais, Springbock, Trüffel, Pata Negra, Enten, Hummer und Schwarze Nuss. Beim «Währschafes für den Gaumen» präsentiert Peter Sutter geräucherte Bio-Forellenfilets, Geflügel, Pasteten, Pasta, Heringe, Crevetten und vieles mehr. Als einziger auf dem Platz verkauft Comestibles Sutter offene Charcuterie und unverpackte Wienerli. «Ich fahre zweispurig», erklärt der Ladeninhaber, «mit Spezialitäten und ganz gewöhnlichen Waren». Besonders rühmt er sein Joghurt aus Schafsmilch und die «Animare-Produkte» wie Crevetten aus Mangroven-Wäldern.

Grossen Wert legt er auf Regionalprodukte. Zudem verkauft er essbares Gold für die Dekoration von Kuchen und Glacen.

Auf Sutters Homepage www.comestibles-sutter.ch finden sich nützliche Ratschläge und Informationen zum Beispiel über Fischkonsum und das Niedergaren von Fleischgerichten.

Fleisch- und Käseplatten können bestellt werden, auf Wunsch werden sie innerhalb der Gemeinde nach Hause gebracht.

Öffnungszeiten des Comestible-Ladens:

Montag von 14.30 bis 18.30 Uhr; Dienstag/Mittwoch/Freitag von 08.00 bis 12.15 und von 14.30 bis 18.30 Uhr; Donnerstag von 08.00 bis 12.15 und von 14.30 bis 20.00 Uhr. Samstag durchgehend von 07.30 bis 15.00 Uhr.

Comestibles Sutter GmbH, Belpstr. 3, 3074 Muri, Tel. 031 951 22 77.

DSC



Das Comestibles-Team im Muri-Zentrum: Nico Gallucci (v.l.n.r.), Katja Kretzschmar und Geschäftsinhaber Peter Sutter. Bild: DSC