

Crestaprodukte: Wir lieben gutes Essen und guten Wein

„Wir lieben guten Wein und gutes Essen, und was man liebt, macht man gerne und gerne gut“, so Jürg Müller. Er ist Gastronom in Zürich und erholt sich am Wochenende im Bündnerland.

Beim gemütlichen Zusammensein mit Geschäftspartner Matthias Elmer, Gastronom in Seewis im Prättigau, entstand die Idee, einen eigenen Röteli und seit diesem Herbst den Bündner Meister herzustellen. Gesagt – getan! In der Folge wurde geprobt, degustiert, dann produziert und dazu die Firma Crestaprodukte GmbH gegründet.

Die Bäckerei Fausch in Seewis stellt nach dem Rezept der beiden, eine Nussschinde aus feinen lokalen Zutaten her, so wird auch das lokale Gewerbe unterstützt. Wer solche nachhaltigen Spezialitäten herstellt, will diese auch entsprechend beschriftet sehen. Da kommt der Freund der beiden, Daniel Stüdeli, Grafiker in Zürich (Jardinpublic.ch), ins Spiel. Er entwirft und gestaltet alle Etiketten der verschiedenen Produkte und arbeitet mit der Firma Selfix, als Etikettenspezialist zusammen.

Liebe zu lokalen Spezialitäten

Jürg Müller führt seit fünf Jahren das Restaurant «Du Théâtre», welches im Zürcher Seefeld unweit vom Opernhaus liegt. Dabei verwöhnt er seine Gäste mit Exquisitem und oft auch Ausgefallenem. Die grosse Weinauswahl wird ergänzt mit einem Zürcher Räuschling und einem Zürcher Pinot Noir, die beide auch mit Selfix Etiketten gestaltet sind.

Das Ergebnis lässt sich sehen

Der Röteli als Herbst-/Wintergetränk wird traditionsgemäss bei festlichen Gelegenheiten, an Weihnachten und Silvester und bei Familienfesten aufgestellt. Dabei hat im Prättigau jede Familie ihr ganz eigenes Rezept. Dazu passend die Nussschinde, die Stück für Stück genossen werden kann. Der Bündnermeister, ein Kräuterlikör mit Bündner Quellwasser, Bergminze und Orange, ist ein Ganzjahresgetränk für eine oft junge Zielgruppe; pur, eisgekühlt, mit Redbull – als Digestive oder Partygetränk.



Hochwertige Verpackung und Etikette

Feinste, nachhaltige Zutaten, heimische Produktion, hochwertige Flasche; das alles bedingt eine entsprechend qualitativ und nachhaltige Beschriftung. Daniel Stüdeli hat die Logos in erdigen Farben gestaltet und ein Schweizer Naturpapier gefunden. Die ersten Flaschen wurden noch mit kopierter Etikette mühselig von Hand geklebt. Schnell wird klar: das ist zu umständlich.



Auf der Suche nach einer Lösung stossen sie auf die Etikettendruckerei Selfix aus Otelfingen ZH. Und die Lösung ist da: Ein naturnahes, mattes, haptisch ansprechendes Papier, gedruckt bei der Selfix auf der neuen Digitaldruckmaschine TAU330. Die auf Rollen gelieferten Etiketten sind der Knaller. Jürg Müller ist begeistert: "Diese Weinetiketten auf Rollen sind einfach und gut ablösbar und kleben hervorragend auf den Flaschen. Dabei löst sich kein „Eckli“ oder eine grössere Fläche ab. Und dies auch, wenn die Falsche gekühlt ist. Einfaches Handling bei Top-Qualität!"

Digitaldruck überzeugt

Keine andere Branche hat eine so breite Anwendungspalette für Etiketten wie die Lebensmittelindustrie», stellt auch Kurt Fischer, Inhaber und Geschäftsführer der Selfix AG, fest. «Etiketten geben Aufschluss zum Inhalt und zur Verpackung und unterstützen gleichzeitig das Produkt in seiner Markenaussage und Identität.» Dabei gilt es, ein hohes Niveau an Produktunterscheidungen und Spezifikationen zu gewährleisten. Eine Lebensmitteletikette muss heute vieles können. Zwischen Kunde und Etikettenhersteller ist ein umfangreicher Informationsaustausch notwendig, um die individuellen Anforderungen an die Etikette genauestens

festzulegen. Die Selfix AG setzte bei diesen Lebensmitteletiketten auf den Digitaldruck, für die Erfüllung der Kundenwünsche aufgrund der Flexibilität, kurzen Rüstzeiten, Lichtbeständigkeit der Farben und der daraus resultierenden Wirtschaftlichkeit und Qualität die richtige Wahl!

Innovativ unterwegs

Jürg Müller ist überzeugt, dass seine Produkte den Trend der Zeit treffen. Pro Jahr produziert er bereits heute ca. 1200 Flaschen Röteli und Bündnermeister. „Und dies alles mit den Etiketten der Selfix AG“, meint Müller abschliessend zufrieden.

Neueste Innovation ist das Röteli-Glacé, welches bereits auf den Dessertkarten diverser Restaurants steht.

Crestaprodukte GmbH

Wir entwickeln, produzieren und verkaufen Produkte aus dem Prättigau und der Bündner Herrschaft, die uns gefallen, aus überlieferten Rezepten sind oder nach unseren Ideen hergestellt werden. Es können Lebens- oder Genussmittel und Gebrauchsgegenstände sein. Es werden wenn immer möglich Zutaten oder Rohmaterialien aus der Region verwendet und wir unterstützen Kleinbetriebe und das regionale Gewerbe.

Cresta Röteli: Likör mit Schweizer Kirsch, Bio-Orangen, Bio-Zitronen, Zimt, Kirschen, Nelken und diversen Gewürzen. 70cl - CHF 38.--

Nuss Schindle: Nussgebäck mit gerösteten Haselnüssen und wenig Zucker, passt hervorragend zu Rotwein oder Kaffee. 180g CHF 9.50

Bündner Meister: Bündner Meister ist unser Kräuterlikör mit Orangen, Bündner Quellwasser und Bergminze. 75cl - CHF 32.50

Schnid Brätt: Aus einem Stück Holz geschnitten, unverwüstlich und unvergänglich. Preis je nach Grösse.

Bezug: www.crestaprodukte.ch

oder im Restaurant Du Théâtre, Dufourstrasse 20, 8008 Zürich, Tel. 044 251 48 44

Selfix AG

Zwischen Kunde und Etikettenhersteller ist ein umfangreicher Informationsaustausch absolut notwendig, um die individuellen Anforderungen an die Etikette genauestens festzulegen. Dank schweizerischen und branchenübergreifenden Kompetenz und langjähriger Erfahrung garantiert die Selfix AG für Zuverlässigkeit, Rückverfolgbarkeit und Kontinuität.

www.selfix.ch