

## Das Unterland lässt sich jetzt verschenken

**Bülach** Der Verein Standort Zürcher Unterland hat die Essenz der Region auf Geschenkboxen runterdestilliert.

Seit wenigen Tagen kann man über die Website des Vereins Standort Zürcher Unterland mit Sitz in Bülach Geschenkboxen mit kulinarischen Spezialitäten der Region versenden. «Es ist wohl jeder schon in die Situation gekommen, dass man jemanden spontan beschenken möchte», sagt Cornelia Daftarian, seit rund drei Monaten Geschäftsführerin von Standort Zürcher Unterland. Die gebürtige Bülacherin ist Mitglied der Fachgruppe Tourismus/Naherholung, in deren Ressort die Überraschungspakete angesiedelt sind. Dann erzählt Daftarian, dass «die kleine Aufmerksamkeit» häufig an Zeitmangel scheitert. «Aus eigener Erfahrung weiss ich, wie umständlich es ist, in einen Laden zu gehen, einzukaufen, alles heimzutragen, Verpackungsmaterial zu besorgen, einzupacken und schlussendlich noch am Postschalter Schlange zu stehen», beschreibt sie das

Prozedere. Der Verein will hier eine Lösung anbieten, indem er in seinem Onlineshop die Überraschungspakete anbietet. Sie

werden nämlich den Beschenkten von der Post direkt an die Haustür geliefert. Die Zürcher Unterland Fyrabig Box kostet 50

Franken inklusive Verpackung und Porto. Für die Zürcher Unterland Gourmet Box werden der Kreditkarte 80 Franken belastet. Bei grösseren Bestellvolumen könnten sich die Versandkosten indes bemerkbar machen. Die Boxen sind allerdings auch direkt im Restaurant Bären in Fisibach erhältlich. Man spart so das Porto von 11 Franken.

Die Boxen beinhalten verschiedene Esswaren aus der Region. Die Fyrabig-Box enthält etwa Sirup vom Beerihof in Steinmaur und auch ein Fläschchen Spezialbier, gebraut in der Region. Ebenso dabei ist Trockenfleisch von Wildschweinen, die in den Unterländer Wäldern unterwegs waren und schlussendlich im Chuchi-Rauch des Restaurants Bären zu Würze und Haltbarkeit gelangten. Die Gourmet-Box ist das grössere der beiden Pakete, wer sie öffnet, entdeckt Apfelringli aus dem Bach-

sertal, «Bären»-Tomatensugo aus dem Glas, Teigwaren aus dem Unterland, ein Fläschchen vom lokalen Winzer, Honig von regionalen Bienen sowie eingelegte Curry-Zucchetti.

### Geburtsort Tössegg

Die Idee zu den Geschenkboxen wurde jüngst während eines Ausflugs der Fachgruppe Tourismus/Naherholung geboren, an Bord eines Ausflugsschiffes in der Nähe der Tössegg. Hier fasste die Fisibacherin Béatrice Arn den Auftrag, sich um die Zusammenstellung der Boxen zu kümmern. «Ich habe das Know-how, weil wir in unserem Restaurant Bären bereits Geschenkkörbe zusammenstellen», sagt die Wirtin. Arn besorgte bei einem Schweizer Kartonhersteller Boxen in den Farben Unterland, blau und schwarz. Sie knüpfte auch Kontakte zu kleineren Erzeugerbetrieben, die

dem Verein angeschlossen sind. «Mit der Idee stiess ich auf Vertrauen und Wohlwollen. Ich spürte auch, mit wie viel Sorgfalt die Erzeuger arbeiten und wie stolz sie auf ihre Produkte sind», sagt sie. Im Moment sind es rund ein halbes Dutzend solcher Zulieferer. Dass man mit dem Angebot in der Anfangsphase lediglich kostendeckend unterwegs ist, nimmt Standort Zürcher Unterland in Kauf. Cornelia Daftarian sagt: «Unser Gewinn ist es, das Unterland kulinarisch zu präsentieren. Wir wollen zeigen, wie attraktiv, traditionsbewusst und zugleich innovativ die Region ist. Es geht uns um die gute Sache.»

### Beatrix Bächtold

Auf [www.zuercherunterland.ch](http://www.zuercherunterland.ch) kann man die Geschenkboxen bestellen. Die Lieferzeit beträgt rund 5 Tage.



Béatrice Arn und Cornelia Daftarian präsentieren die neuen Geschenkboxen. Foto: Balz Murer