



# Mit grossartigen Rohstoffen

**Im Volg Steinmaur sind Teigwaren mit besonderem Lokalkolorit erhältlich. Hergestellt werden sie in der Manufaktur «Sunn Farm» im Dorf.**

Jeden Sommer nimmt sich Hanspeter Peyer etwas Grosses vor: den Elefantknoblauch. Ein Riesending, dessen Zehen fünfmal grösser als die eines normalen Knoblauchs sind. «Ich liebe diese Sorte», erklärt der Pasta-Macher, «sie ist milder und besser verdaubar als die kleinen Exemplare.» Das im Rafzerfeld nördlich von Zürich im Zürcher Unterland angebaute Gemüse ist Bestandteil einer der beliebtesten Pastasorten aus der kleinen Manufaktur «Sunn Farm» in Steinmaur. Das Suchen nach so speziellen Zutaten liegt dem gelernten Koch im Blut. «Da bricht meine Leidenschaft für gute Lebensmittel durch.» Eine Passion, die Hanspeter Peyer weit

gebracht hat. Am Schluss seiner Karriere als Koch war er Küchenchef in einem grossen Hotel am Flughafen Zürich und suchte nach einem Ersatz für das stressige Arbeitsleben. «Unsere Kinder kamen auf die Welt, und ich wollte mehr Zeit mit der Familie verbringen.»

#### **Mit Eiern fing alles an**

Die Chance für einen Wechsel kam, als sein damaliger Eierlieferant keinen Nachfolger für dessen Firma fand. Hanspeter Peyer stieg in das Unternehmen ein und übernahm 2014 die «Sunn Farm». Das Familienunternehmen mit acht Mitarbeitenden verarbeitet heute Eier von vier regionalen Produzenten. Bis zu 10 000 Stück aus Freiland- oder Biohaltung

werden jeden Tag angeliefert, kontrolliert, verpackt und anschliessend an den Volg im Dorf ebenso wie an Hotels geliefert.

#### **Von elefantösem Knobli bis Steinpilz**

Zu den Teigwaren kam Hanspeter Peyer, als der Traditionsbetrieb Pasta Capo Ernesto einen Nachfolger suchte und er den Betrieb übernehmen konnte. «Eine perfekte Kombination», freut sich Hanspeter Peyer, der jetzt begann, allerlei spezielle und saisonale Teigwarensorten zu entwickeln – mit Elefantknoblauch im Sommer über Steinpilze im Winter bis zu Bärlauch im Frühling. Bei der Herstellung schaut der Perfektionist auf beste saisonale Zutaten, wenn möglich aus



Ganz links: Hanspeter Peyer mit einer Zehe des Elefantenknoblauchs, den er ab Ende Mai in seiner Pasta verarbeitet. Oben: Die Eierfür die Teigwaren stammen von Produzenten aus der Nähe und geben der Pasta ihren besonderen Geschmack und ihre goldgelbe Farbe.

der Nähe. Auf Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker verzichtet er bewusst. Dazu kommt viel Fingerspitzengefühl. «Jedes Mehl ist anders und nimmt das Wasser unterschiedlich auf. Man braucht viel Erfahrung, um gute Pasta zu machen.» Deshalb überwacht er die Produktion immer persönlich. «Es gibt kein Rezept, dass ich einfach jemanden in die Hand drücken kann.» Die hochwertigen Teigwaren liefert er als «Feins vom Dorf»-Spezialität an den Volg Steinmaur. «Der Dorfladen waren schon immer ein sehr gute Kunde für uns», schwärmt Hanspeter Peyer. Und einer, den der Produzent schätzt: «Volg ist eben sehr persönlich, das liebe ich.»



**TEIGWAREN AUS STEINMAUR**  
Pasta von der «Sunn Farm» ist in diversen Sorten im Volg Steinmaur ZH als «Feins vom Dorf»-Spezialität erhältlich.

**PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER**  
Die Teigwaren sind eine von rund 10 000 «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. «Feins vom Dorf» hält, was der Name verspricht: Die Produkte sind nur im Volg im jeweiligen Dorf oder Nachbardorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!