

# Robuste Delikatessen aus der Sonnenstube

Zulauf setzt auf Schweizer Qualität, wo immer es geht – auch bei Kräutern, Gemüse und Salaten, die vom ersten Lebenstag an Walliser Sonne sehen und Walliser Wind aushalten müssen, bevor wir sie Ihnen im Gartencenter präsentieren.

Wer mit Zulauf-Kunden spricht, die sich bei uns junges Gemüse, Salate und Kräuter für den Garten und Balkon holen, hört als Begründung meist «grosse Auswahl», «gute Beratung» und oft auch «starke und toll anwachsende Pflanzen». Oder wie es eine unserer Kundinnen kürzlich ausdrückte: «Die kommen einfach besser.»

## Das Walliser Wetter machts möglich

Der Grund? Schweizer Qualität aus dem Wallis. Dort ist der Sommer nicht nur warm und lang, es weht das ganze Jahr über oft ein kräftiger Wind. Das hält die Luftfeuchtigkeit tief und zwingt junge Pflänzchen von Anfang an zu kompaktem und starkem Wuchs. Sie werden abgehärtet und kommen topfit in der Deutschschweiz an.

## Schmackhaftes Grün aus dem Weingebiet

Garanten für diese Qualität: unser längjähriger Lieferant Nicolas Roduit und sein Team. Der heute 31-jährige Walliser übernahm schon 2003 den seit 1945 bestehenden väterlichen Betrieb in Fully – viel früher als geplant: «Ich wollte nach der Gärtnerlehre im Familienbetrieb erst einmal auf Reisen gehen. Es kam anders. Ich wurde ganz schnell ins kalte Wasser geworfen.»

## 20 Jahre alt und gleich auf Expansionskurs

Einer von Roduits ersten Entscheiden war die Expansion in die Deutschschweiz. Ein grosses Risiko, doch der junge Gärtner hatte Erfolg. Seit über 10 Jahren garantiert er bei Zulauf zuverlässig für kerngesunde Kräuter, Gemüse und Salate – inklusive veredelter Tomaten, Peperoni, Peperoncini, Gurken und Wassermelonen.

Stolz erklärt er uns: «Wir machen hier in Fully noch alles selbst. Es gibt nur noch wenige Betriebe in der Schweiz wie uns. Viele Gärtnereien

kaufen ihre Jungpflanzen im Ausland. Wir nicht. Wir vermehren hier. Das ist eine Stärke, auf die ich sehr stolz bin. Grosse Freude habe ich auch, dass wir ein Sortiment anbieten, das in dieser Vielfalt anderswo kaum zu finden ist. Wenn uns eine Firma anfragt, ob wir etwas ganz Spezielles – zum Beispiel eine rare Tomate oder ein seltenes Heilkraut – produzieren können, machen wir das sehr gerne.»



Salatsetzlinge in allen Farben und Formen bis an den Horizont – die imposanten Gewächshäuser der Firma Roduit Plants.



Der sympathische Firmenchef Nicolas Roduit ist seit über zehn Jahren um die ausgezeichnete Qualität seiner Pflanzen bemüht.

## Acht Monate Saison

Von März bis Oktober geht für Roduit sprichwörtlich die Post ab: Im März liefert er persönlich zwei bis drei Mal pro Woche in die Deutschschweiz aus. Im April, Mai und Juni sorgt das 50-köpfige Team von Dienstag bis Samstag für frisches Grün in grossen Gartencentern. Und von August bis Oktober geht es immerhin noch drei Mal pro Woche über den Röstigraben. Der typische Arbeitstag in der Hauptsaison? Um sieben Uhr geht es los – bis in den Abend hinein.

## Was darf es denn für Ihren Garten sein?

Weit über hundert Sorten Kräuter, Tomaten, Gemüsevariationen und verschiedene Salate: appetitliche Delikatessen mit starkem Schweizer Stammbaum – zum Teil schon ab März erhältlich in Ihrem Zulauf Gartencenter. Viel Freude beim Anpflanzen, Aufziehen und Geniessen!



Das reicht für viele Pizzen: Oregano aus dem Wallis soweit das Auge reicht.

BON

**Peterli**  
Fr. 4.80 (statt Fr. 6.80)

gehört in jeden Kräutergarten: Der beliebte Peterli, krausblättrige oder italienische Sorte, im 14-cm-Topf.

Angebot im März und April gegen Abgabe Bon. Angebot nur für Privatkunden, solange Vorrat. Bezug beschränkt auf 3 Stück pro Bon und Person.