



Schweiz. Natürlich.

# Der feine Unterschied

für Nicole und Anica Schmid  
vom Restaurant Augarten  
in Rheinau

## «Aus der Schweiz – aus Überzeugung.»

Sie sind jung und wissen, was sie wollen: Qualität. Deshalb setzen Nicole und Anica Schmid ausschliesslich auf Schweizer Produkte – auch beim Fleisch. Die beiden Schwestern wollen immer genau wissen, woher es kommt und dass die Tiere artgerecht gehalten und gefüttert werden.

Darum beziehen die Schwestern Fleisch nur von Bauern in der Nähe, die sie gut kennen, – und das Lamm- und Schweinefleisch sogar nur vom elterlichen Hof. Es wird von ihrem Kundenmetzger fachgerecht zerlegt. «So können wir für jeden Schritt beste Qualität garantieren», sagt Anica. Und Nicole ergänzt: «Wir arbeiten nur mit Menschen zusammen, denen wir voll und ganz vertrauen.»

*Falsches Schweinsfilet,  
richtig zart  
Anica und Nicole  
Schmid setzen  
kompromisslos auf  
Schweizer Qualität.*



*Schweizer Fleisch  
vom Feinsten –  
dank Bauern, die ihre  
Tiere artgerecht  
halten und füttern.*



Der feine Unterschied.