

# Das gute Geschäft

# DasPure



## ● Mut zum Wesentlichen

Wenn ein ehemaliger Sozialarbeiter eines Tages beschliesst, Lachsräucher zu werden, fragt man sich stirnrunzelnd: «Kommt das gut?» Im Falle von Patrick Marxer kam es sehr gut. Auch wenn er mit der ihm eigenen selbstkritischen Haltung betont, er könne zwar räuchern, sei in Sachen Geschäftsführung aber ein Greenhorn.

Unzufrieden mit dem existierenden Lachsangebot zog Patrick Marxer vor rund zehn Jahren an einem kalten Wintertag in den Wald, baute ein Zelt und räucherte darin seinen ersten Lachs. Inzwischen ist daraus DasPure entstanden, ein Geschäft mit zwei Standbeinen, Produktion und Events und einem klaren Bekenntnis zu Region, Qualität und Ökologie. Im Angebot finden sich geräucherter Bio-Lachs aus Irland bzw. nachhaltig gefischter Lachs aus Alaska, Felchen aus dem Greifen- und Zürichsee, gut gereifter Speck von Demeterschweinen, Wildprodukte aus eigenen Jagdrevieren, geräucherte Entenbrüste sowie die 12 Mal jährlich neu entwickelte Monatswurst. Am monatlichen Räucherdinner kann man sich von der Kreativität des Mitarbeiters und gelernten Kochs Simon Schneeberger überzeugen, dann nämlich kommen auch mal Dinge auf den Tisch, an die sich andere Gastronomen nie wagen würden. Und wer lieber selber aktiv ist, statt sich an den gedeckten Tisch zu setzen, wird an den Wurstkursen seine pure Freude haben.

DasPure, Zürcherstrasse 47, 8620 Wetzikon, 043 497 09 76, [www.daspure.ch](http://www.daspure.ch) (mit Online-Shop),  
Do/Fr 16.30–19.00 Uhr, Sa 13.00–17.00 Uhr