

**„Von der Hand in den
Mund“**

Wahlfacharbeit Urban Food
Prof. Günther Vogt
Ass. Roland Shaw
Lukas Loosli, Kathrin Röthlisberger und Fabian Meier

Manufaktur (von lat. manus „Hand“ und lat. facere „erbauen, machen, herstellen“) bedeutet im ursprünglichen Sinne von Hand gemacht. Wir haben nach unserer Reise nach Lyon drei Betriebe ausgesucht, welche aus unterschiedlichen Gründen von der industriellen Herstellung abweichen und selbst Hand anlegen. Die daraus entstandene Arbeit zum Food Manufacturing war der Anstoss, auch in Zürich und Umgebung mittels unterschiedlicher Betriebe einen Einblick in die Produktion und Konsumation der Zürcher Essgewohnheiten zu erhalten.

Dabei haben wir uns auf Betriebe konzentriert, welche eine Alternative zum kommerziellen Grosshandel suchen. Dies setzt oft harte Arbeit und ein Gespür für neue Trends voraus, denn der Gaumen des Kunden verlangt ständig neue Anregung. Die individuellen Geschichten der Produzenten und unser persönlicher Eindruck des Betriebes, kombiniert mit ergänzenden Fakten bilden das Fundament unserer Arbeit. Dieser Eindruck soll mit Interviewzitatzen und Fotografie für den Leser sichtbar und spürbar gemacht werden. Ausgehend von dieser sehr persönlichen Überzeugung der Produzenten, welche vom koscheren Fleisch der orthodoxen Juden bis zum schimmelpilzbefallenen LUMA Pork reicht, versuchen wir die Wege der Lebensmittel vom Produktionsort bis zur Endkonsumation in einem weiteren Schritt zu untersuchen.

Wir wollen die Produkte nicht wie im Alltag als fixes Endprodukt zeigen, sondern den Prozess dahinter mit all seinen Absurditäten und Konflikten. Dabei interessieren uns geografische Zusammenhänge, die Abhängigkeit von Stadt und Land, soziale- und politische Zusammenhänge, die Auswirkungen auf die Landschaft, die Solidarität zwischen den einzelnen Instanzen und schliesslich auch der ökonomische Faktor und das Label.



“

Heinz Entzeroth ist gelernter Koch. Mitte der 80er-Jahre fing er an, während seiner Zimmerstunde zum See zu fahren und auf seinem Velo Glace zu verkaufen. Zwei Jahre darauf erwarb er eine Maschine und produzierte das Glace selbst. Bald stieg die Nachfrage und aus dem Einmannbetrieb entstand das Geschäft an der Neptunstrasse.

Als ich noch mit dem Velo-wägeli unterwegs war, hiess mein Glace Cornetto. Eines Tages erhielt ich einen Brief von der Firma Pierrot, dass sie ihr Cornet vor mir so nannten. Aus finanziellen Gründen musste ich eine günstige Lösung finden. So änderte ich zwei Buchstaben und aus Cornetto wurde Sorbetto.

- Heinz Entzeroth, Sorbetto -



“

Jeden Morgen kommt der Milchmann, der 3 Mal 40 Liter frische Milch aus der Region liefert. Die Milch stammt von einem Biobauernhof aus Dällikon. Am Morgen werden drei Tänke gefüllt, wo die Ingredienzen 8 h bei 4 Grad reifen müssen.

Im Sommer kommen viele Nachbarn mit ihren eigenen Früchten und fragen nach, ob ich ihnen daraus ein Glacé machen kann. Dann produzieren wir nur für diese eine Person.





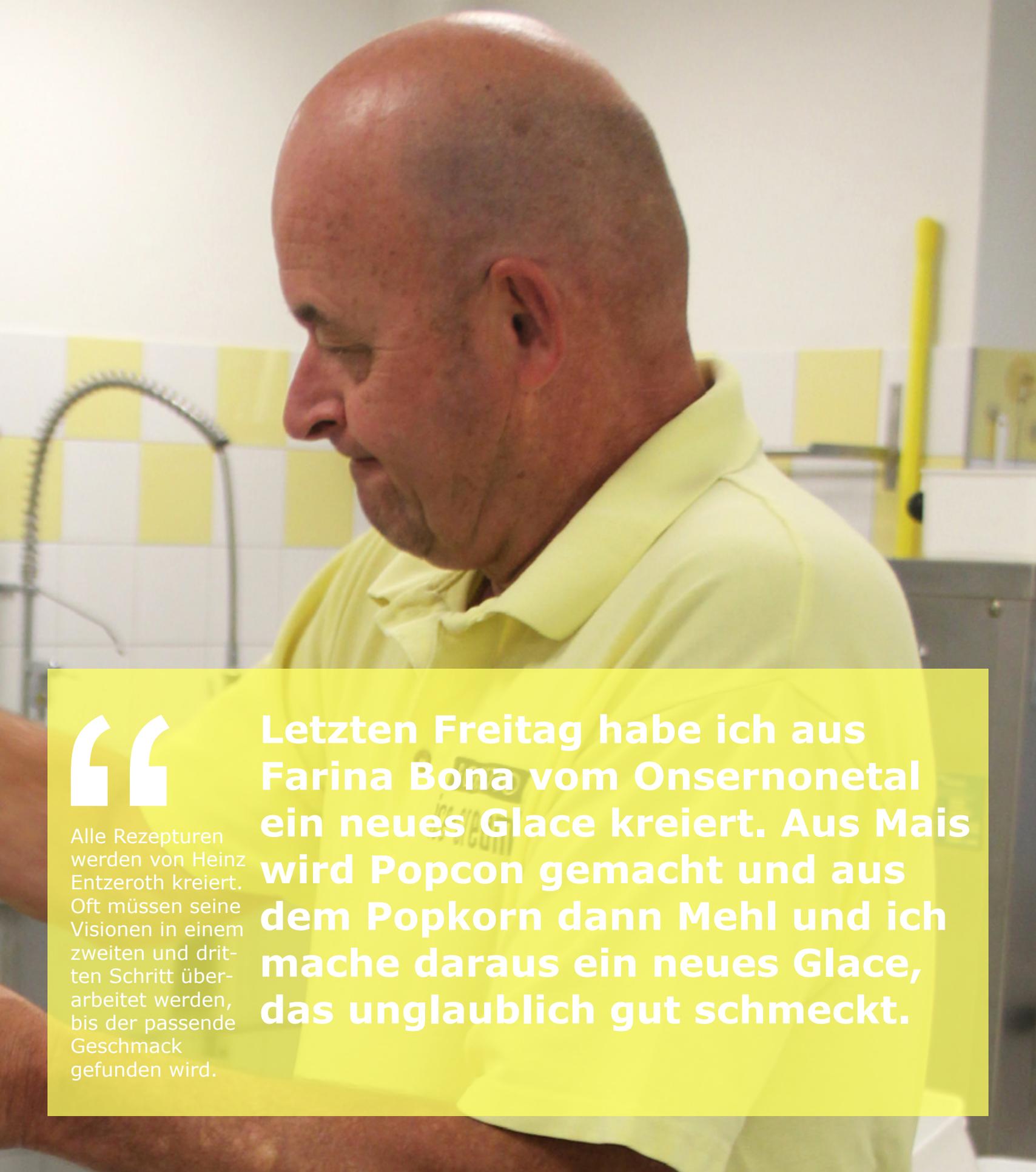


“

Die Glaces und Sorbets in 56 Sorten werden täglich von Hand hergestellt; etwa zweitausend Becher pro Tag und rund 75 Tonnen im Jahr.

Wir sind ein Kleinbetrieb mit insgesamt 17 Personen bei Sorbetto. Was wir hier an einem Tag produzieren, wirft Midor täglich weg, wenn sie die Maschinen neustarten, bis diese so laufen, wie sie müssen.

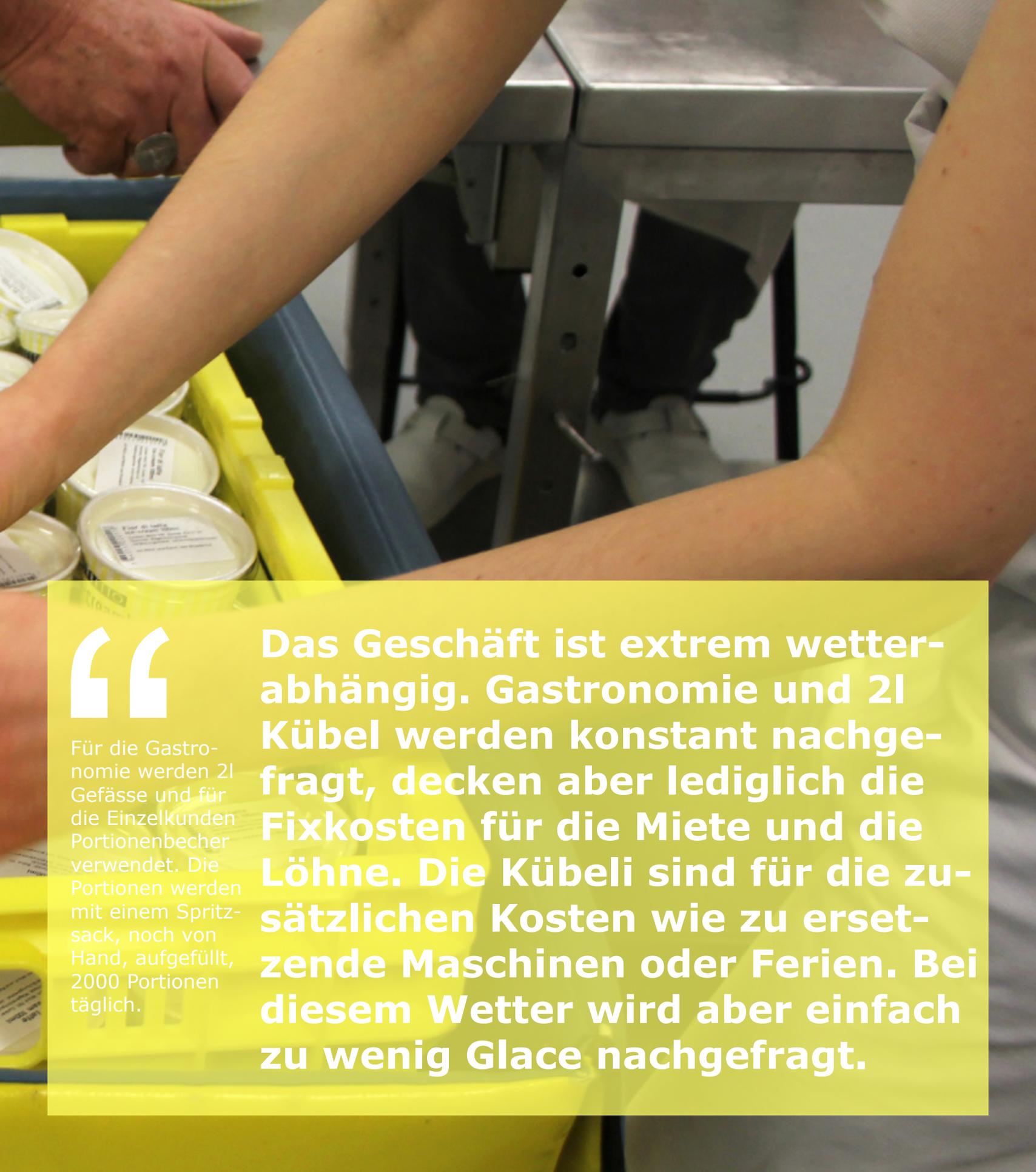


A man with a shaved head, wearing a yellow polo shirt, is shown in profile, looking down. He is in a kitchen or food preparation area, with a tiled wall and a yellow-handled tool visible in the background. A yellow semi-transparent box is overlaid on the bottom left of the image, containing text and a quote icon.

“

Alle Rezepturen werden von Heinz Entzeroth kreiert. Oft müssen seine Visionen in einem zweiten und dritten Schritt überarbeitet werden, bis der passende Geschmack gefunden wird.

Letzten Freitag habe ich aus Farina Bona vom Onsernonetal ein neues Glace kreiert. Aus Mais wird Popcon gemacht und aus dem Popkorn dann Mehl und ich mache daraus ein neues Glace, das unglaublich gut schmeckt.



“

Für die Gastronomie werden 2l Gefässe und für die Einzelkunden Portionenbecher verwendet. Die Portionen werden mit einem Spritzsack, noch von Hand, aufgefüllt, 2000 Portionen täglich.

Das Geschäft ist extrem wetterabhängig. Gastronomie und 2l Kübel werden konstant nachgefragt, decken aber lediglich die Fixkosten für die Miete und die Löhne. Die Kübeli sind für die zusätzlichen Kosten wie zu ersetzende Maschinen oder Ferien. Bei diesem Wetter wird aber einfach zu wenig Glace nachgefragt.

RE

ENFORM
COUTUR



“

Sorbetto beliefert vor allem Trendläden und Bioläden in der Stadt Zürich. Der Transport in der Stadt erfolgt vor allem mit dem Velo. Weitere Abnehmer befinden sich in Basel, Luzern und St. Gallen.

Ich habe zwei Läden, einen in Wipkingen, und einen hier in Seefeld. Der Laden hat sich fast schon zum Quartiertreff etabliert. Die Kunden betreten mit Vorfreude und einem Lächeln meinen Laden. Ich habe wirklich ein sehr schönen Job.







“

Ursprünglich war Patrick Marxer gelernter Laborant. Dann hat er Psychiatriepfleger gelernt und 27 Jahre im Asylwesen gearbeitet. 2012 wurde sein Räucher-Hobby zum Beruf.

Mit 17 habe ich mit dem Räuchern angefangen. Zuhause hatten wir Schafe und mussten diese Notschlachten. Ich war mit der Situation konfrontiert, dass man bei einer solchen Menge nicht alles einfrieren kann. So musste eine andere Lösung gefunden werden.

- Patrick Marxer, „Das Pure“



“

Ökologische Produktion ist für „das Pure“ gleichbedeutend mit hoher Qualität, schonender und traditioneller Veredelung sowie der artgerechter Haltung von Tieren. Die regionalen Fische beziehen sie vom Pfäffikonsee und vom Kundelfingerhof in Schlatt TG.

Für mich steht die Tierhaltung und die Qualität des Produktes im Vordergrund, das Label spielt nur eine sekundäre Rolle. Der Kundelfingerhof ist zwar nicht biologisch, aber das Wasser fliesst mit 7000l/Minute durch die Teiche und hat dadurch eine grössere Qualität als andere, biologisch zertifizierte Fischzüchter.



“

Die ganze Produktion findet hier in diesem Raum statt. Darum wird schichtweise gearbeitet. Wenn es Fisch gibt, wird nur Fisch verarbeitet. Und beim Fleisch dasselbe.

Ich habe alles selber aufgebaut. Jeder einzelne Stein wurde von mir in die Hand genommen. Ich hatte einen Berufsmaurer und ich war sein Handlanger. So war ich Bauführer, Bauherr und Architekt zugleich.



DASPURE
Patrick & Marjolaine
ökologische Delikatessen

Räucherei
Fisch & Fleisch
Direktverkauf
www.daspure.ch

↑



←
LORENZ
WALTER

VERBODEN TOEGANG
TOEGANG VERBODEN

TEATRO ad P
RESERVIEREN



Die Fische werden Mittwochs geliefert, dann werden sie zuerst gespült, abgeklopft, gesalzen, und 24 h geräuchert, sodass sie am Freitag bereit sind.

Vor 50 Jahren ass man in Zürich hauptsächlich Weissfisch. Mit dem Trend der grätenlosen Filets und dem Aufkommen der tiefgekühlten Ware wurden die Weissfische vom Markt verdrängt. Aus nachhaltiger Sicht sind Weissfische für die Region Zürich jedoch die Besten.

Vor jedem
Arbeitsgang
Hände waschen
und
desinfizieren!







“

Der Rauch schützt die Wurst einerseits gegen Schimmelbildung und andererseits erhält die Wurst durch die Temperatur eine andere Konsistenz, Gelierung genannt.

Wir haben vier Würste im Sortiment. ‚Anno 1816‘ ist eine Trockenwurst, im Auftrag vom Touristikverein Zürich Oberland, welche an die Hungersnot im Jahre 1816 erinnern soll. Die Wurst besteht aus Rindfleisch, Zusätzen von Heu und der Zeit entsprechenden Gewürze.





- 1 Gehörnmaul
- 2 Hals
- 3 Abgedeckter Rücken
- 4 Halbrücken
- 5 Schulter
- 6 Arm
- 7 Federstück
- 8 Lende
- 9 Brusthauf
- 10 Euter
- 11 Hüft
- 12 Hüftdeckel
- 13 Sitzbein
- 14 Haxen
- 15 Schwanz





“

Das Pure beliefert vor allem sehr noble Gastronomiebetriebe rund um den Zürichsee und in Winterthur. Der Detailhandel wird nur schwach beliefert.

Wir sind ein Regionalbetrieb und exportieren fast nichts. Wir haben nur einen Fisch, ein geräucherter Hecht, der nach London verkauft wird. Zuerst wollen wir Zürich betreuen.





Wir geben keine Auskunft, alles was sie wissen müssen steht auf der Website. (...)

Kol Tuv ist die einzige Metzgerei, welche in der Region Zürich koscheres Fleisch anbietet. Jährlich sind es um die 130 Tonnen koscheres Fleisch.

Nein, Fotos schiessen ist verboten.

- Koscher Metzgerei, Kol Tuv -





B 83
NPC
NASA

B U2

B 83

B 83



Das Schächten von Tieren, ist in der Schweiz verboten. Die jüdischen Gemeinden sind deswegen auf den Import von Koscherfleisch angewiesen, allerdings werden die Mengen durch staatliche Lenkung beschränkt. Das federführende Bundesamt für Landwirtschaft versteigert Einfuhrkontingente jeweils für ein Quartal. Derzeit 240 Tonnen Rind- und 20 Tonnen Schaffleisch.

Das koschere Fleisch wird ausschliesslich importiert, einen Grossteil davon liefert ein Schlachthof im französischen Besançon, wenige Kilometer ausserhalb der Schweiz. Wahrscheinlich würde es auch aus wirtschaftlichen Gründen importiert werden, da das Schächten Handarbeit bedingt und die Löhne in der Schweiz höher sind als die in Frankreich. Das Verbot tut trotzdem weh.

- Joseph Wieder, Kontrolleur im Auftrag der jüdischen Gemeinde -







Im Prinzip sind viele koschere Produkte nicht anders als nicht koschere Produkte. Der grosse Unterschied ist, dass die koscheren Produkte von dem schweizerischen israelitischen Gemeindebund SIG kontrolliert und mit einem Stempel zertifiziert werden.

Koscher Brot ist nicht gleich koscher Brot. Laut einem alten rabbinischen Gesetz, muss ein Jude den Backofen bedienen, damit das Brot, auch koscher ist. So wird einmal pro Woche ein Jude in alle koscheren Bäckereien geschickt, um dort die Maschinen anzuschalten.







Nur 5000 von 18'000 in der Schweiz lebenden Juden essen strikt kosher. Darum ist das Angebot für koschere Lebensmittel klein. Koschere Metzgereien gibt es nur in Basel, Genf, Lausanne und Zürich.

Wenn Gott sagt, dass kein tierisches Fett oder tierisches Fleisch konsumiert werden darf, dass nicht gemäss Ritual geschächtet worden ist, halten wir uns daran. Darum kann ich nur in koscheren Restaurants essen gehen oder Gerichte bestellen, wo ich zu 100 % sicher bin, dass es kosher ist.



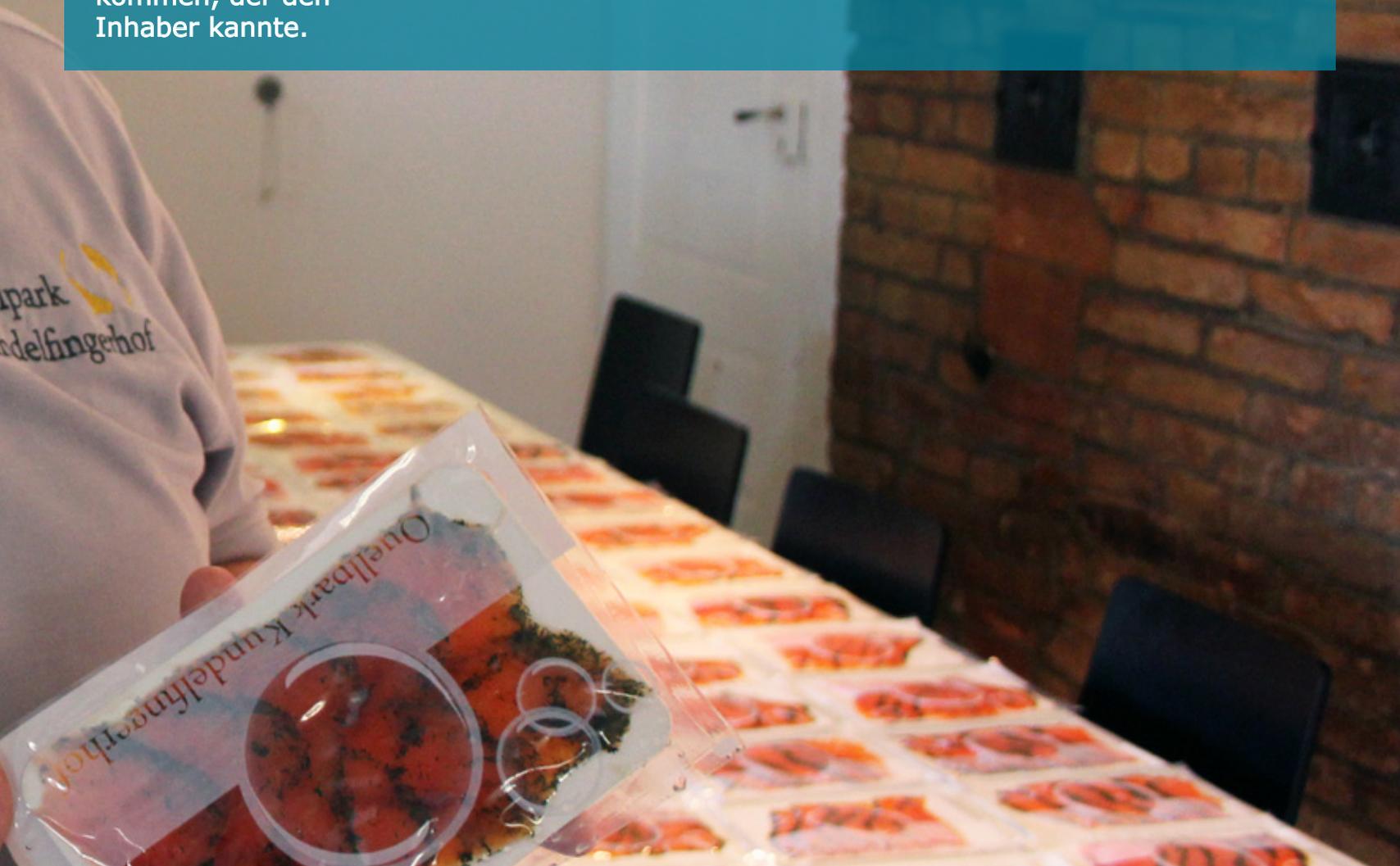


“

Martin Junker ist seit vier Jahren Geschäftsführer des Kundelfingerhofs. Er hat Betriebswirtschaft studiert und sieben Jahre in der Bankenausbildung gearbeitet. Zum Kundelfingerhof ist er über seinen Vater gekommen, der den Inhaber kannte.

Als kleiner Junge hatte ich im Keller südamerikanische Zierfische, wofür mein ganzes Sackgeld draufging. Ich war schweizweit der einzige Züchter mit einem derartigen Angebot an Wildfängen.

- Martin Junker, Kundelfingerhof -





Eine gut funktionierende Fischzucht bedingt gewisse Voraussetzungen. Es bedarf einer grossen Quelle, das Wasser muss abfliessen können und die Temperaturen müssen stimmen.

Wir haben das ganze Jahr durch 8-10 Grad. Unter uns liegt ein grosser unterirdischer See, der diese stabilen tiefen Temperaturen gewährleistet. Die Geologen behaupten, dass der See durch einen unterirdischen Riegel gehalten wird und nur hier durch eine Lücke nach oben strömt.





“

Die Becken sind alles Naturteiche, die Ränder sind zwar betonierte, aber der Boden ist mit Kies gefüllt, wo die Fische nach Futter suchen können. Bei Bedarf können sie der künstlichen Strömung entgegenschwimmen. Die Haltung wird möglichst nahe dem Wildleben nachempfunden.

Wir haben kein Biolabel, weil die Eier nicht Bio sind. Bio erhalte ich nur wenn die Eier von einem zertifizierten Biobetrieb stammen. Ausserdem müsste ich beim Futter einen Teil des Fischmehls mit Sojamehl ersetzen. Das bekäme ich ohne Probleme von China, auch mit Biolabel, aber das will ich nicht. Nach einem Testlauf bekamen die Fische davon Durchfall.







“

In die Brutbecken werden zweimal jährlich 10-15'000 neue Eier gesetzt. Wenn etwas schief läuft fallen sie ein halbes Jahr zurück. Die Eier werden importiert, weil sie zu wenig Platz für Elterntierhaltung haben.

Wir produzieren vom Ei bis zum fertigen Speisefisch. Die Eier kommen per Luftpost. Sie werden in Kanada gezüchtet und wachsen bei uns auf. Der arktische Seesaibling gedeiht ideal in unseren konstant tiefen Wassertemperaturen.



Der Kundelfingerhof produziert jährlich 75 Tonnen Fisch. Dieser wird entweder ganz, als Filet, geräuchert oder gebeizt verkauft.

Die Damen filetieren 18-20 Fische in der Stunde. Das gibt zum Schluss teure Produkte, weil es sehr aufwendig ist. Es ist wie mit einem guten Wein: Die Qualität und die Arbeit dahinter schmeckt man heraus.







Migros und Coop sind die grössten Abnehmer in der Region Nordostschweiz. Zudem andere regionale Filialen wie Volg, Lebensmittel- und Delikatessenläden. Auch viele Restaurants, darunter viele Spitzenbetriebe, beziehen beim Kundelfingerhof ihren Fisch.

Es herrscht ein Trend zum regionalen, traditionell verarbeiteten Fisch. Bei uns wird alles immer noch von Hand verarbeitet. Die Fische werden von Hand gepflegt, und nachher auch von Hand filetiert.





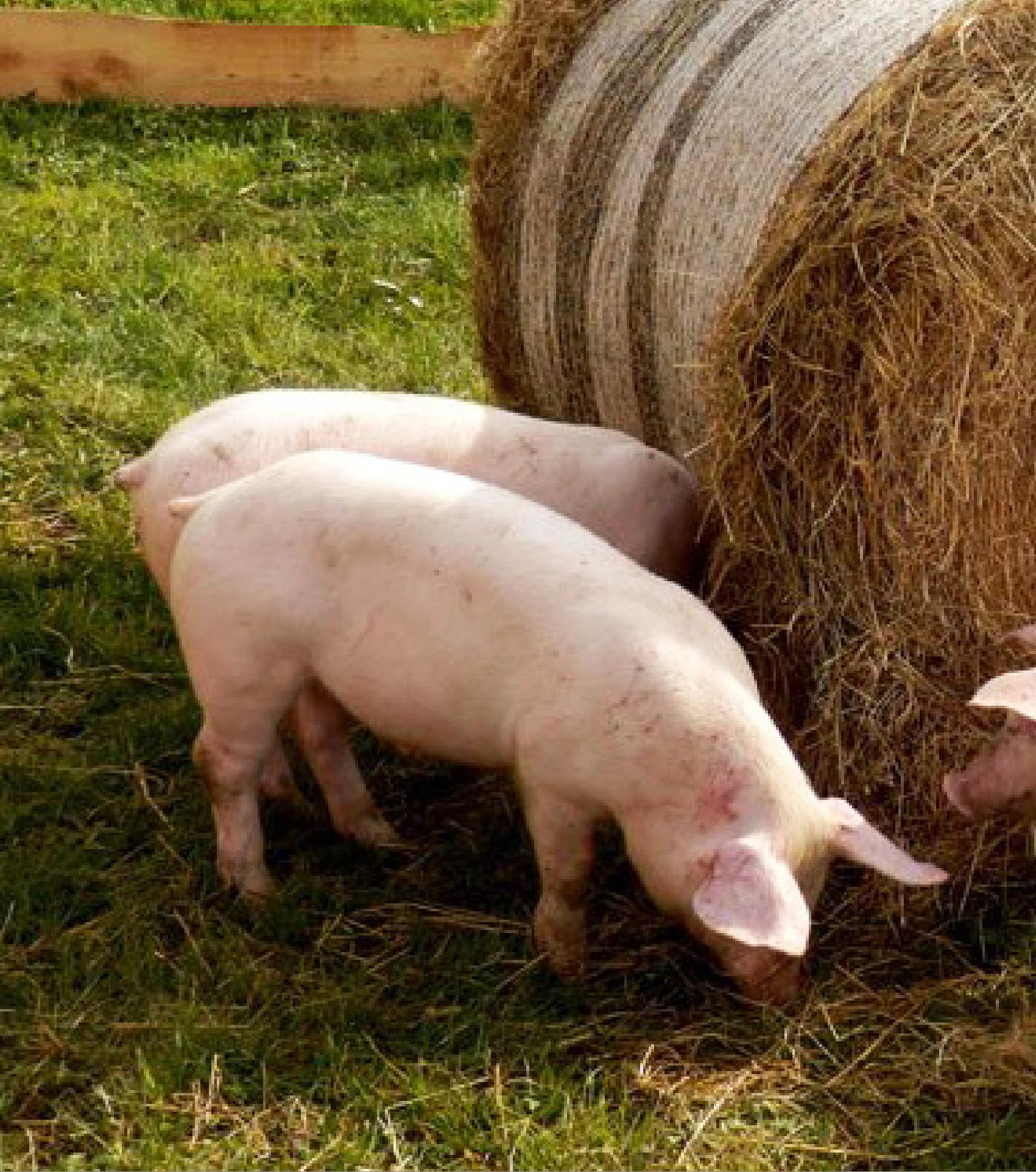


“

Marco Tessaro und Lucas Oechslin absolvierten im selben Betrieb in Schaffhausen eine Lehre als Polymechniker. Danach studierte Marco BWL und Lucas Biotechnologie. 2010 gründeten sie zusammen Luma D.A.C.

Mehr als Witz schlug Lucas vor, die beiden Vornamen zu einem Wort zu kombinieren. Lustigerweise gibt es sogar Leute, die denken, Luma sei eine spezielle Rinderrasse.

- Lucas Oechslin, Marco Tessaro, Luma D.A.C.-





“

Die Schweine und die Rinder für das LUMA stammen aus 25 Schweizer Betrieben. Die verwendeten Edeltiere werden mit natürlichen Produkten, wie grossen Mengen an Leinsamen gefüttert.

Die Stücke werden vor Ort ausgesucht. Die Auswahlkriterien dabei sind die Rasse, das Alter, die Fütterung und die Haltung der Tiere sowie die Vollfleischigkeit und die Marmorierung des Fleisches. Nur gerade drei Prozent der Schlachttiere entsprechen diesen hohen Anforderungen.



“

Beim LUMA-Reifeverfahren wird das Fleisch mit Schimmelpilzen besprüht und drei bis acht Wochen am Knochen gereift. Der Pilz zersetzt die Fleischfasern und macht dieses zarter und gibt ihm einen nussigen Geschmack.

Die Schwierigkeit bestand darin, einen Pilz zu finden, der nicht giftig ist, bei tiefen Temperaturen wächst und einen speziellen Geschmack hervorbringt. Wir fanden einen Metzger, bei dem wir experimentieren durften, besprühten das Fleisch mit verschiedenen Schimmelpilzen, liessen es wochenlang reifen und luden Freunde zu Blinddegustationen ein.





“

Dank Mund-zu-Mund-Propaganda gewannen sie immer mehr Kunden. So richtig los ging es im Frühling 2011. Und dies nicht nur in der Schweiz. 2012 lieferte die Luma D.A.C. mehr als 1000 Kilogramm Fleisch nach Deutschland.

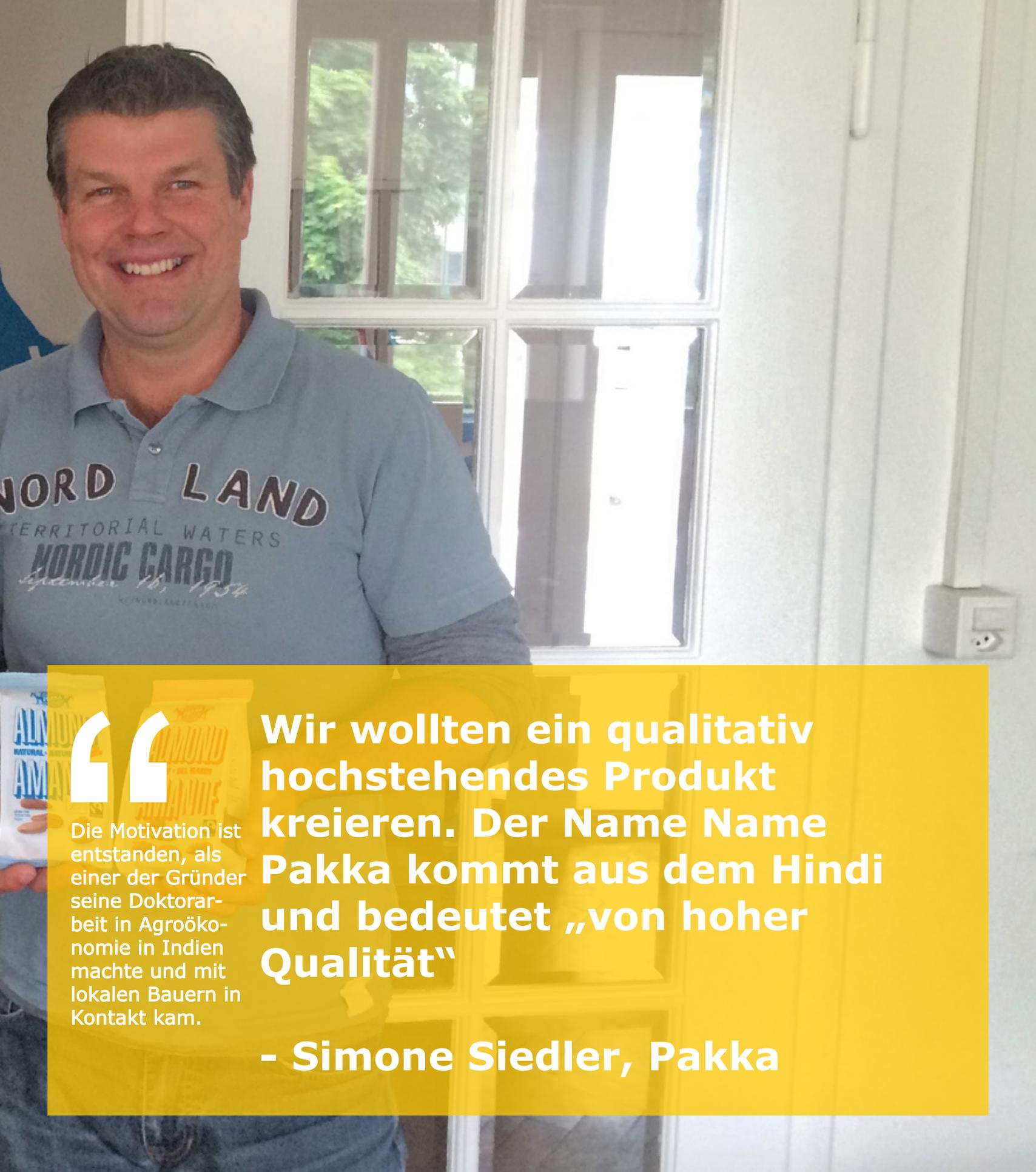
Durch unsere Kontakte als Fleischveredler entdecken wir immer wieder Stücke, die wir nebst anspruchsvollen Gastromomen auch den Gourmets zu Hause nicht mehr länger vor-enthalten wollen. Seit einem Jahr wird in einigen Coop-Filialen Luma-Pork und Luma-Beef unter dem Label Fine Food angeboten.





CASHEN
CAJOU

CASHEN
CAJOU



“

Die Motivation ist entstanden, als einer der Gründer seine Doktorarbeit in Agroökonomie in Indien machte und mit lokalen Bauern in Kontakt kam.

**Wir wollten ein qualitativ
hochstehendes Produkt
kreieren. Der Name Name
Pakka kommt aus dem Hindi
und bedeutet „von hoher
Qualität“**

- Simone Siedler, Pakka





“

PAKKA arbeitet mit Kleinbauernkooperativen aus verschiedenen Ländern zusammen. Um eine Handlungsmacht zu erlangen bündeln sie über die Kooperative die Waren und bekommen so Zugang zum Weltmarkt.

Es ist schwierig in den bis zu 4000 Bauern zählenden Kooperativen einen hohen Qualitätsstandard und ein funktionierendes Netzwerk zu etablieren.



Die Cashew-
produktion in
Indien, welche
über die Koope-
rative organisiert
ist, ist heute
sogar eine der
führenden Produ-
zenten.

**Nach mehrjähriger Zusammen-
arbeit ist jedoch ein sehr
gutes und professionelles
Netzwerk entstanden.**





Nach dem trocknen werden die Cashewkerne geknackt und nach Grösse und Qualität sortiert.

Es liegt uns am Herzen, die Wertschöpfung möglichst im Ursprungsland zu belassen.





“

Die Nüsse werden in sorgfältiger Handarbeit geröstet und gewürzt. Dadruch sind die Nüsse von hoher Qualität, die jedoch ihren Preis hat.

Wir importieren die Nüsse als Rohstoff. Ein Teil fliesst unverarbeitet in den kommerziellen Handel. Ein anderer wird vom schweizer Manufakturbetrieb Nobs veredelt.





“

Der Hauptabnehmer der Nüsse ist der Detailhandel. Über den Distributionsbetrieb „Biopartner Schweiz AG“ werden vor allem Bioläden und Reformhäuser beliefert.

Hauptabnehmer ist der Detailhandel. Über den Distributionsbetrieb „Biopartner Schweiz AG“ werden vor allem Bioläden und Reformhäuser beliefert.



den biologischen Alltag
egli

Früch



Authentizität (von gr. αὐθεντικός authentikós „echt“; spätlateinisch authenticus „verbürgt, zuverlässig“)

Das Verhältnis von Produzent und Konsument hat sich in der heutigen weltumspannenden Nahrungskette stark zerstückelt. Kaum Einer weiss um die Nöte des Anderen. Der direkte Warentausch zweier Individuen ist heute abgelöst durch eine unüberschaubare Kette von Gliedern und Beziehungen. Diese Entfremdung von Produzent und Konsument hat paradoxerweise dazu geführt, dass genau diese einzig unverzichtbaren Glieder der Nahrungskette, heute oft die Schwächsten sind.

Wir haben mit unserer Arbeit versucht dem Verhältnis zwischen Produzent und Konsument im Raum Zürich auf den Grund zu gehen. Dafür haben wir sechs Kleinbetriebe in der Umgebung besucht und in den unterschiedlichen Betrieben einzigartige Geschichten, innovative Ideen und echte Persönlichkeiten gefunden.

Die Auseinandersetzung mit den jeweiligen Betrieben lässt, zumindest im Moment, eine Trendwende erkennen. Die Wiederauferstehung von direkten Handelsbeziehungen zwischen Produzent und Konsument scheint, vor allem in der Schweiz, auf dem Vormarsch. Die zwei marktbeherrschenden Grossverteiler der Schweiz treiben die Ökolisierung voran, vor allem auch weil sie sich ausgezeichnet vermarkten lässt. „Aus der Region. Für die Region.“ als Emblem für diese kürzlich entstandene Bewegung. Die Vielfalt von wiederauferstandenen direkten Handelsbeziehungen zwischen Produzenten und Konsumenten mit einem besonderen Interesse an ortsgebundene Produktion ist dennoch beeindruckend. Viele Städter beginnen, sich mit der Ernährung bewusster zu befassen, sei es beim Einkauf, in ihren Schrebergärten oder in allerhand Foodkooperativen und anderen Selbstversorgungsformen. Dazu gehört auch eine stärkere Auseinandersetzung mit der regionalen Herkunft der Produkte und der sehr spezifischen, ortsgebundenen Herstellung. Die Authentizität der Produkte ist dabei der entscheidende Faktor.



• Produzenten

• Konsumenten

Heinz Entzeroth - Sorbetto: Der Kunde ist Familie

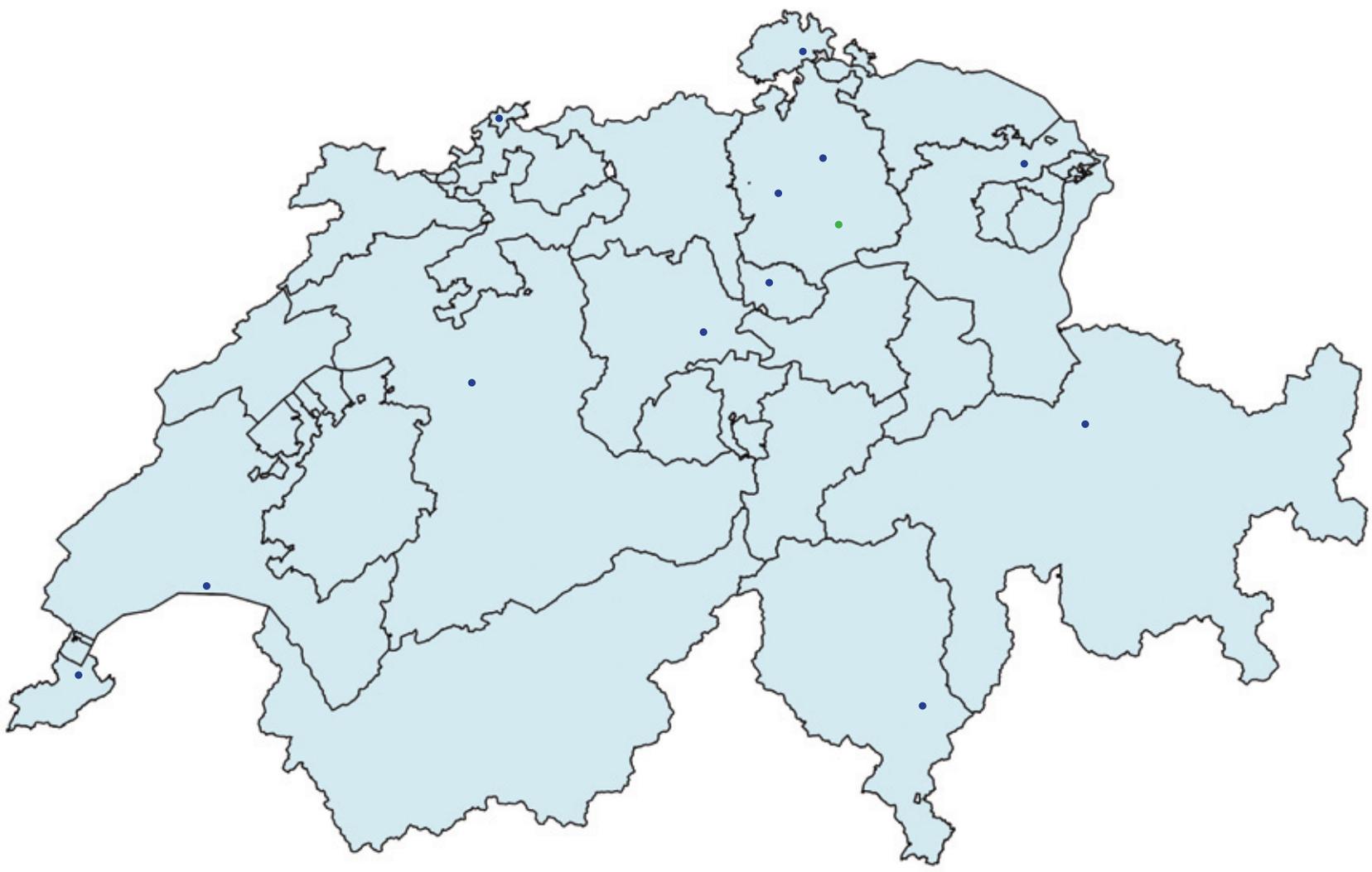
Das kleine Lokal im Seefeld betreibt Heinz Entzeroth seit über 20 Jahren. Wie verwurzelt er an diesem Ort ist, spürt man bei einem Besuch an einem sonnigen Nachmittag. Kaum ein Anwohner geht an seinem Lokal besuchslos vorbei - man kennt sich, man diskutiert, man genießt.

Präzise wie ein Parfümeur über die Gewinnung seiner Extrakte und Duftnoten spricht er über seine Glacekreationen. Kindheitserinnerungen wecken und ein Lächeln auf das Gesicht seiner Kunden zaubern, sind seine scherzhaft ausgesprochenen, jedoch ernst gemeinten Ziele.

Die Zutaten für seine über 56 Variationen bezieht er vom Schrebergarten des Nachbarn oder vom Biobauern aus der Umgebung und verkauft seine Kreationen, mittlerweile in allen Zürcher Trendläden und in fast allen grossen Städten in der Schweiz.

“ Gerade hat mir eine Freundin ein Foto von ihrem 12 Meter hohen Birnenbaum gezeigt. Dazu hat sie mir frische Birnen und eine Essenz gegeben, die sie die ganze Nacht eingekocht hat. Daraus habe ich ein Sorbet gemacht. Wenn ich das Sorbet koste, sehe ich braune Birnen und Wespen unter Birnbäumen. Das sind meine Jugenderinnerungen, die durch das Glace hervorgerufen werden. Solche Erlebnisse möchte ich aus meinen Gästen herauskitzeln.

London



- Produzenten
- Konsumenten

Patrick Marxer - das Pure: Zwischen Tradition und Zeitgeist

Die Produktionsstätte von Patrick Marxer ist so roh, bescheiden und ehrlich wie er selbst. Im Industriequartier von Wetzikon hat er sein kleines Räucherparadies von Grund auf selbst aufgebaut, kein Stein, der nicht durch seine Hände ging. Der gelernte Laborant und Sozialarbeiter hat sein Hobby zum Beruf gemacht und sich alle Feinheiten in hartem Selbststudium angeeignet.

Seine Fische bezieht er aus den umliegenden Seen und Zuchten. Nicht das Label ist für ihn entscheidend, sondern der richtige Umgang mit dem Tier und die bestmögliche Qualität.

Sein traditionelles Handwerk kombiniert er geschickt mit Experimenten und trifft dabei den Nerv der Zeit. Nicht umsonst ist seine Räucherware bei Spitzengastronomen rund um den Zürichsee gefragt. Auch an den Theken im Globus findet man seine Produkte und ein kleiner Absatzmarkt nach London ist gerade am entstehen.

“ Wir sind ein soziales Gefüge von vier Angestellten und wollen auch nicht wachsen, alle verdienen gleich viel. Lieber mehr Freizeit als mehr Lohn. ”



● Produzenten

● Konsumenten

Kol Tuv: Religion und Tradition in Wiedikon

Auch wenn der Besuch in der Metzgerei Kol Tuv nicht lange gedauert hat, man gewährte uns leider weder ein Interview noch die fotografische Dokumentation, war der Einblick, in diese für uns sehr fremde Welt, geprägt von eigentümlichen Traditionen der jüdischen Religion, sehr spannend. Die Koscher Metzgerei Kol Tuv, liegt im Herzen von Wiedikon und bildet für die jüdische Gemeinde Zürich einen wichtigen Bestandteil.

Da das traditionelle Schächten, für koscheres Fleisch unabdingbar, in der Schweiz verboten ist, sind die jüdischen Mitglieder auf den Fleischimport aus Frankreich angewiesen. Dort wird das Fleisch unter strenger Aufsicht eines Rabbiners korrekt geschlachtet. Erst die Feinzerlegung findet dann in der Metzgerei in Zürich statt.

Staatliche Kontingente regeln die Einfuhr von geschächtetem Fleisch für Juden und Muslime. Pro Quartal können auf einer Auktion Einfuhrrechte erworben werden. In Zürich gehen die Kontingente fast ausschliesslich an Kol Tuv. Jährlich sind es etwa 130 Tonnen importiertes Fleisch.



Neben den Inhaltsstoffen werden auch die Produktionsschritte genaustens überprüft, nur reine Wasserglace wird in die Koscherliste aufgenommen. Industriell gefertigte Milch ist nicht kosher, weil die koschere Milch beim melken von einem Rabbiner kontrolliert werden muss.



Martin Junker - Kundelfingerhof: Fischzucht aus natürlicher Fügung

Vorbei am streng bewachten Rechenzentrum der USA, über Naturlehrpfade und schliesslich zwischen grossen Teichen hindurchwatend, gelangt man zum Quellpark Kundelfingerhof. Der Ort vermittelt durch wenige alte Gebäude um einem öffentlichen Brunnen, eine fast romantische Dorfstimmung, in einer von Landwirtschaft geprägten Landschaft. Hier betreibt Martin Junker seine Fischzucht.

Die spezielle Geologie lässt genau hier einen unterirdischen See austreten, wodurch die Fischbecken das ganze Jahr hindurch mit frischem Quellwasser bei einer konstanten Temperatur von 8-10 Grad versorgt werden, perfekt für Forellen und Saiblinge. Die Eier werden per Luftpost aus Nordamerika importiert und auf Bioproduktion verzichtet Junker gerne, weil er sich kein Biosoja aus China aufschwätzen lassen will, nur um einem Biosiegel zu entsprechen. Die idealen Voraussetzungen kombiniert Herr Junker mit möglichst naturnaher Haltung der Fische und sorgfältiger Handarbeit bei jedem Produktionsschritt.

Die hohe Qualität der Fische hat zwar ihren Preis, doch könnte Junker viermal so viel verkaufen, wenn die natürlichen Ressourcen vorhanden wären. Erneut ist die hohe Gastronomie ein grosser Abnehmer, zudem verkauft Junker an regionale Coop, Migros oder Volgfilialen.

“ Wir haben eine sehr tiefe Fischdichte, nur halb so viel wie die Bio-richtlinie vorschreibt. Das machen wir um Stress und Krankheiten zu vermeiden, damit wir ohne Antibiotika auskommen.

LUMA D.A.C.: High- und Low Tech im Gleichschritt

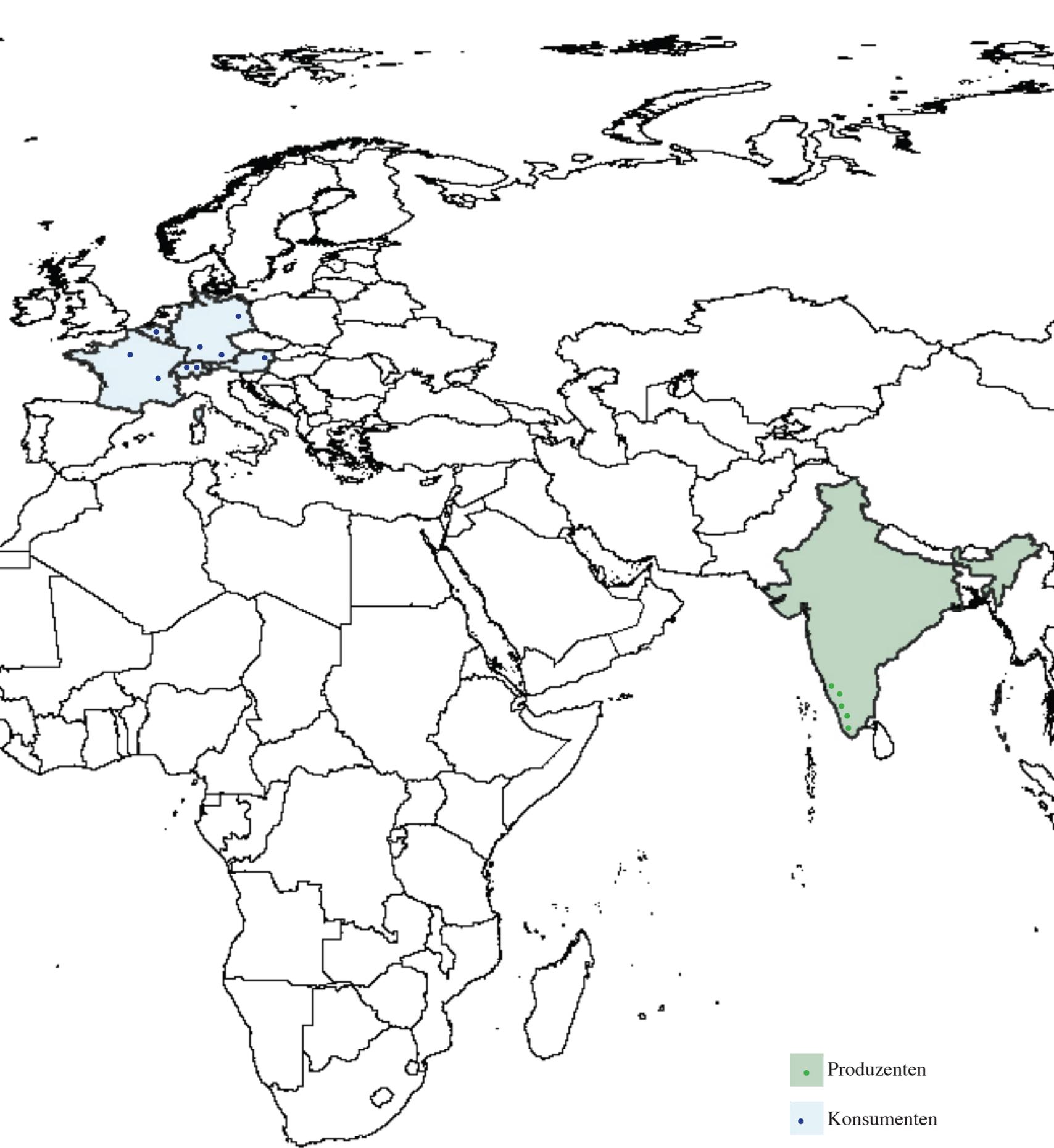
Den derzeitigen Erfolg von Luma D.A.C. bekamen wir schnell zu spüren, denn Zeit für ein Interview hatten die beiden Gründer Lukas Oechslin und Marco Tessarro leider nicht. Detaillierte Informationen zu ihren Produkten konnten wir aber über ihre ausführliche Online-Plattform erhalten, welche dem Kunden das Gefühl einer persönlichen Betreuung vermitteln soll. Das Jungunternehmen setzt voll auf neue Technologien, dazu gehört auch der Vertrieb via Online-Shop.

Das Geheimnis von Luma D.A.C. besteht aus einer geschickten Synthese von Low Tech und High Tech, wie auch Tradition und Innovation. Diese Kombination zieht sich vom Online-shop bis zu der Veredelung ihrer Produkte.

Sie vereinen die traditionelle Reifung des Schweizer Biofleisches am Knochen mit einer neuartigen Verfeinerung durch einen, von ihnen patentierten, Edelschimmelpilz. Diese Kombination von Alt und Neu trifft den Nerv der Zeit und ihre Produkte finden sich mittlerweile auf den Tellern der Grossstädte Europas wie London, Hamburg oder Berlin wieder.



Löse dich also von der veralteten Ansicht über das Einfrieren von Lebensmitteln und vertraue uns, wenn wir sagen, dass die beste Qualität eigentlich nur durch Schockfrost zu erreichen ist.



Pakka: fairer Handel zwischen Produzent und Konsument

Begonnen hat alles als einer der Gründer in Indien seine Doktorarbeit als Agrarökonom machte und dabei mit Bauern aus der Region in Kontakt kam. Schnell erkannte er die hohe Qualität der Nüsse und ihr Potential für den Schweizer Markt.

So entstand die Zusammenarbeit mit Kleinbauernkooperationen in verschiedenen Ländern. Es ist Pakka ein grosses Anliegen den gesamten Produktionsprozess und somit die Wertschöpfung möglichst im Ursprungsland zu belassen und unter Bio und Fairtrade Standards zu produzieren. Um dies zu erreichen arbeiten sie eng mit den Bauern zusammen. Zudem gibt es keine exklusiven Verträge, was den Bauern ermöglicht selbstständiger zu arbeiten und so mehr Handlungsspielraum zu wahren.

Eine aus dem Label entstandene Finanzierungsgesellschaft gewährleistet den Bauern Kleinkredite, da in diesen Ländern oft ein schlechtes Bankensystem herrscht und sie so kaum einen Kredit zu guten Konditionen bekommen. Die Kleinbauern sollen so aus eigener Kraft nachhaltig ihre Lebensbedingung



Unser Ziel ist es eine Rösterei in Indien aufzubauen um auch die Verarbeitung der Nüsse ganz im Ursprungsland zu belassen.

Quellenverzeichnis

Quellenverzeichnis

www.sorbetto.ch
www.laegernstuebli.ch/sorbetto-ice-cream

www.daspure.ch
www.daspure.ch/pdf/ZueriTipp%20TA_20140327.pdf

www.kundelfingerhof.ch
www.diessenhofen.ch/xp_wysiwyg_media/pdf/SN-Kundelfingerhof.pdf

www.koltuv.ch
www.blw.admin.ch/themen/01423/01431/index.html?lang=de
www.srf.ch/play/tv/schweiz-aktuell/video/alles-koscher?id=9128a767-8c3b-4d39-a9fe-f0ac46b4165d

www.luma-dac.com
www.coopzeitung.ch/6718680
www.srf.ch/sendungen/virus-tv/vom-surfer-zum-unternehmer

www.pakka.ch
www.zsz.ch/ueberregional/pioniere-auf-dem-globalen-nussmarkt/story/26130310

Bildverzeichnis

eigene Fotos mit folgenden Ausnahmen:

Sorbetto

2. Abb: <https://www.farmy.ch/brueederhof>

Das Pure

6. Abb: <http://www.mytable.com/r91725097/de?country=ch>

Kol Tuv

1. 3. 4. Abb: www.koltuv.ch

2. Abb: <http://www.alvinet.com/similaires/abattoirs-etablisements-arret-controles-ordonnes-ministere-agriculture/32752995>

Luma

1. Abb: www.coopzeitung.ch/6718680

2. Abb: www.luma-delikatessen.ch/de/catalog/schwein/lumapork/

3. 4. Abb: www.srf.ch/sendungen/virus-tv/vom-surfer-zum-unternehmer

Pakka

alle Fotos von Simone Siedler, Pakka, bereitgestellt.

