

ProduzentInnen- / LieferantInnen-Informationen der foodcoop Comedor

Dies ist eine Liste unserer Nahrungsmittelkontakte und einige Infos über die jeweiligen Produkte und Rahmenbedingungen ihrer Produktion.

Zu jedem Hersteller/Lieferanten unterhält ein Mitglied der Foodcoop einen direkten, ständigen Kontakt, entweder als Kontaktperson oder aufgrund von persönlichen Beziehungen.

Oftmals sind von den Herstellern auch noch weitere Produkte erhältlich, als auf der Liste der foodcoop aufgeführt sind. Für Spezial-Bestellungen muss selbst mit der jeweiligen Kontaktperson oder direkt mit dem Produzenten Kontakt aufgenommen werden.

Anton von Burg, Wallis

Produkte: Alpkäse aus Ziegenmilch

Der Hof von Bergbauer Toni befindet sich in Reckingen im Obergoms auf 1400 m.ü.M. Er wirtschaftet nach den Bioknospen-Richtlinien auf 20ha seit Januar 2013. Auf seiner Alp wird im Sommer die Milch von 90 Ziegen roh und mit viel Handarbeit zu Ziegenhartkäse verarbeitet. Die Käselaike haben Mutschli-Grösse, wiegen also knapp ein Kilo und sind je nach Reifestadium weich und cremig und später härter und würziger. Sie können angeschnitten gut zwei Wochen eingepackt im Kühlschrank gelagert werden, ohne dass sie schimmeln, am Stück auch länger.

Da Toni die Aufzucht der Ziegen selbst betreibt, stellt er auch Salami und Trockenfleisch her, welches bei Bedarf ebenfalls bestellt werden kann. Damit das Alpgeschäft wenigstens ein kleines Plus abwirft, ist ein weiterer Absatzweg von Nöten. Der Aufbau einer Direktvermarktung liegt für ihn als Einmannbetrieb jedoch zeitlich nicht drin.

Café Rebel Día

Produkte: Kaffee

Der Verein Café RebelDía (Zürich) fördert die Produktion von Kaffee der zapatistischen Kooperativen, setzt auf Gleichwertigkeit im Handelsaustausch und fördert den biologischen Anbau und die gemeinschaftlichen Strukturen der Bewegung. Mit dem Erlös aus dem Vertrieb des hochwertigen Arabica-Kaffees der zapatistischen Kooperative Mut Viz unterstützt die Gruppe Direkte Solidarität mit Chiapas die Selbstverwaltung der autonomen indigenen Bezirke im Widerstand sowie soziale Bewegungen und Projekte in Südmexiko.

<http://www.chiapas.ch>

Céline Ammann

Produkte: Senf (mit Bärlauch, Zitrone, Honig...)

Seit mehr als 20 Jahren produziert Céline Ammann selbstständig Senf. Angefangen hat sie als Jugendliche, um Taschengeld zu verdienen. Bis 2014 war ihr Arbeitsort ein kleiner Biobauernhof im Waadtländer Jura, jetzt produziert sie den Senf in ihrer Werkstatt in Saint-Aubin am Neuenburgersee. In ihrem zweiten Projekt widmet sie sich dem Färben von Wolle und Stoffen mit selbstangebauten Pflanzen. Seit 2014 arbeitet sie mit ihrer Kollegin Aline Benoit zusammen. Alle ihre Zutaten stammen aus der Romandie. Besonders schwierig war es für sie, Produzenten von Biosensamen zu finden. Heute arbeitet sie mit zwei Bauern aus dem Kanton Genf zusammen. Ihr Senf ist "a l'ancienne": ohne Zucker und ohne Konservierungs- und Säuerungsmittel.

<http://www.duhautdescollines.ch/>

Cultiva Weingut Stammerberg

Produkte: Bio-Wein rot&weiss, Traubensaft rot

Zum Bio-Weinbaubetrieb der Familie Strasser & Coray gehören 4,5 ha eigene Reben in Nussbaumen, Stammheim und Neunforn. Der seit 1986 bestehende Betrieb pflegt ungespritzte und pilzresistente Sorten in Weitraumanlagen mit Hoherziehung. Für die biologisch-dynamische Pflege hat Cultiva seit 2000 eine eigene Kelterung und seit 2004 einen Demeter-Wein nahe beim Rebberg Nussbaumen. *"Wir erziehen unsere pilzresistenten Reben deutlich «biologischer» als üblich: Hohe Stöcke, Breite Reihen, Doppelstöcke: Dadurch ist die Sonneneinstrahlung besser, der Unterwuchs kann extensiv geschnitten werden, Nützlinge leben länger, die Trauben hängen höher und trocknen rascher. Wir sparen Energie und Durchfahrten. Den Boden aktivieren wir mit Leguminosensaat. Die Knöllchen an ihren Wurzeln ernähren die Reben und verbessern den Boden".* (lt. Homepage) Cultiva kann auch im Rahmen von Degustationen und Führungen besucht werden.

<http://www.stammerberg.ch/>

derkaffee

Produkte: Mix- und Purkaffees in Bohnen und gemahlen

Daniel Sutter und Christine Schürch rösten im Emmental in ihrer kleinen Rösterei verschiedene Kaffee's, die grünen Bohnen dazu finden sie auf ihren Reisen: Sie pflegen direkten Kontakt (auch wiederholte Besuche) zu Produzenten und Kooperativen bei welchen sie den Rohstoff direkt einkaufen. Das Rösten ist bei derkaffee ein Handwerk an welchem getüftelt und geforscht wird: welche Kaffeebohne bei welchem Röstprofil ihr Aroma am besten entfaltet ist gesucht. Geröstet wird jede Woche: die vorher bestellte Menge, so ist der Kaffee frisch und es entstehen keine Verluste. Das Ausgleichen des Gewichtsverlustes durch das Rösten mit Wasserdampf, wie es bei vielen Röstereien Praxis ist, ist bei derkaffee ein Tabu.

Homepage: <http://www.derkafee.ch>

Gebana

"Produkte: Nüsse, Trockenfrüchte, Zucker, Kaffee" Gebana ist ein Importunternehmen der besonderen Art: Die Produkte stammen aus kleinbäuerlicher Produktion, sind fair gehandelt und biologisch. Gebana berät ihre Produzenten in Sachen Bioanbau, hilft ihnen bei der Zertifizierung und bezahlt einen fairen Preis. Die meisten Produkte stammen aus afrikanischen Ländern. Dort werden sie auch verarbeitet, zum Beispiel die Mangos getrocknet, somit bleibt die Wertschöpfung im

Herkunftsland. Gebana ist eine Vorreiterin der Fairtrade Bewegung, und nahm ihren Anfang mit den Berühmten „Bananenfrauen“, welche als erste auf die unfairen Welthandelsbedingungen aufmerksam machten. Interessant ist auch, dass sie den Kaffee „rebel dia“ vertreibt, welcher solidarisch gehandelt wird. CHF 3.50 pro Kilogramm kommt somit autonomen Projekten der indigenen Aufständischen (Zapatistas) in Mexiko zu gute, welche den Kaffee anbauen. Gebana ist der authentischste Fairtrade-Importeur und wird deshalb von Comedor berücksichtigt.

<http://www.gebana.ch>

Greenhouse Hanf Kontor

Produkte: Hanf-Naturkosmetik und -Lebensmittel

Das seit 1996 in Frankfurt am Main beheimatete Greenhouse Hanf Kontor wird von Iris Maul als Naturkosmetik-Manufaktur betrieben. Die Naturkosmetikprodukte werden auf Basis von schonend kalt gepresstem Hanföl und vorwiegend pflanzlichen Rohstoffen (außer Bienenwachs), in Eigenregie hergestellt. Dabei wird auch weitgehend auf synthetische Konservierungsmittel verzichtet. Es werden keine Tierversuche mit den Endprodukten durchgeführt!

Zudem ermöglicht uns das Greenhouse Hanf Kontor den Bezug der Hanf-Naturkostprodukte, des Oberschwäbischen Naturkostherstellers CHIRON, der auch die Hanföle in den Naturkosmetikprodukten herstellt. Der Anbau des Hanfes, erfolgt seit 1996 mit in der Region ansässigen Landwirten und die Verarbeitung erfolgt auch hier lokal im Betrieb. Das schonend kalt gepresste Hanföl welches auch Grundlage der Hanföl-Lebensmittel ist, entspricht auch Rohkostenanforderungen.

Aufgrund des persönlichen Kontakts mit der Inhaberin des Hanfkontors und dem Umstand, dass uns aktuell in der Schweiz keine Bezugsquelle für Hanf-Naturkosmetik und -Lebensmittel bekannt ist, sind diese Produkte seit Dezember 2012 in der Sortimentsliste enthalten.

<http://www.greenhouse-hanfkontor.de/> <http://www.chiron-ul.de/index.html>

Haltbarmacherei

Produkte: Sirup, Konfitüre, Vanille Stängel

Die „Haltbarmacherei“ ist der Ein-Mann-Betrieb von Roman Treichler, der in der Zürich Wipkingen Sirup und Konfitüren in Handarbeit herstellt. Roman Treichler, der grossen Wert auf Regionalität und den persönlichen Kontakt zu Lieferant_innen legt, verzichtet bei der Produktion seiner Sirup und Konfitüren konsequent auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel. Die „Haltbarmacherei“ ist eine Manufaktur und verarbeitet wird nur, was die Natur in jeder Saison hergibt. Die Liefermenge ist daher limitiert. Comedor hat persönlichen Kontakt zu Roman Treichler und schätzt die Regionalität der Produkte und deren Produktion. Ausserdem konnte Comedor sich über die Haltbarmacherei mit weiteren Produzent_innen vernetzen.

<http://www.haltbarmacherei.ch>

Held, Steffisburg

Produkte: Kernseife, diverse Putzmittel, Vollwaschmittel

Held ist seit Jahrzehnten DER Pionier in der Schweiz für ökologische Wasch- und Reinigungsmittel aus Öko-Rohstoffen. Der Hauptsitz befindet sich in Steffisburg, die Produktion wurde aber inzwischen ins Ausland ausgelagert.. Comedor bezieht die Produkte von Held zu Zwischenhändler-

Bedingungen.

<http://www.held-clean.ch>

Im Basi Hof, Dietikon

Produkte: Kartoffeln

Der Hof im Basi in Dietikon wird betrieben von Anita und Fabian Brandenberger und produziert nebst Milch- und Getreideprodukten seit 2012 Biokartoffeln der sorte 'Victoria' und 'Charlotte', die auch im ortoloco-Abo verteilt werden. Das Bauernhepaar engagiert sich für eine ökologische und soziale Landwirtschaftspolitik und ist auch aktiv in der linken Bauerngewerkschaft uniterre. Die Kartoffeln bekommen wir zum Grosshandelspreis und auch sonst sind Fabian und Anita stets zu haben, wenn es darum geht, alternative Vertriebswege oder Kooperative Projekte auszuprobieren. Im Moment ist gerade eine Milch-Genossenschaft in Planung.

www.hofkäserei-imbasi.ch/

Kressibucher Naturöl GmbH

Produkte: Sonnenblumenöl, Rapsöl, Balsamico Essig, Rapssamen

Die Kressibucher Naturöl GmbH ist ein Familienunternehmen aus Lanzenneunforn, Thurgau. Seit über 10 Jahren produzieren die zwei Familien mit ihren Mitarbeitenden auf dem Seerücken Raps- und Sonnenblumenöl. Die gesamte Produktionskette ist lokal, vom Anbau bis zur Pressung findet alles direkt auf dem Hof statt. Die Öle werden kaltgepresst und enthalten darum viele wertvolle Nährstoffe. Es sollte erwähnt werden, dass die Produkte nicht Bio zertifiziert sind, jedoch keine Pestizidrückstände aufweisen (durch Laboruntersuchungen bestätigt). Comedor bezieht von Kressibucher hauptsächlich Raps- und Sonnenblumenöl. Wir haben uns für dieses Unternehmen entschieden, da es eine komplett lokale Produktion aufweist, wodurch viele Transportwege entfallen. Zudem ist die gesamte Produktionskette in den Händen der Bäuer_innen selbst. Und nicht zuletzt sind die Öle qualitativ und geschmacklich erstklassig!

<http://www.naturoel.ch>

«Libera Terra»

Produkte: Olivenöl, Teigwaren, Couscous, Wein, Limoncello, Tomatensaucen, eingemachte Gemüse, getrocknete Hülsenfrüchte, Zitrusfrüchte-Konfitüren und anderes.

«Libera Terra» (freies Land) ist ein Verband von Kooperativen, die auf enteigneten Grundstücken der Mafia in Süditalien Bio-Lebensmittel produzieren. Libera Terra hat ethische, soziale und ökologische Ziele: Man will den zivilen Widerstand gegen die Mafia stärken, eine wirtschaftliche Alternative anbieten, verwahrloste Ländereien wieder bestellen und eine ökologische Landwirtschaft fördern. Die Umsetzung basiert auf einem Gesetz, welches den Behörden ermöglicht, von der Mafia konfiszierte Landgüter an zivilgesellschaftliche Organisationen zur Nutzung zu überlassen. Seit 2001 sind so in Sizilien und anderen Regionen Italiens Kooperativen entstanden, die besonders jungen und benachteiligten Menschen eine Arbeitsperspektive in einem Mafia-freien Lebensumfeld bieten. Die Kooperativen bieten auch Agrotourismus und Sommercamps für Jugendliche sowie weitere Bildungsangebote zu den Themen Antimafia und Kooperativengründung.

<http://www.liberaterra.it>

Podere il Casale, Toskana, Italien

Produkte: Olivenöl, Pasta

Podere Il Casale ist ein Bio-Bauerhof in der Nähe Pienza. Der seit 1991 biologisch bewirtschaftete Hof erstreckt sich über 61 Hektaren Land mit Wald, Ackerland, Olivenheinen, Reben, Gemüsegarten, Bienen, Schaf- und Ziegenzuchtgehört und eine kleine Freiland Schweinezucht. Auf den Feldern des Hofes wird das Getreide angebaut, welches zur Pasta verarbeitet wird, die über Comedor bestellt werden kann. Das kaltgepresste Olivenöl stammt von den Olivenheinen des Hofes und der Umgebung. Ausserdem können Gäste auf dem Hof Ferien machen und so die Herkunft ihrer Lebensmittel kennenlernen. Comedor unterhält persönlichen Kontakt zu Mitgliedern der Betreiberfamilie und die Waren vom Casale sind auch im Bioladen vom Fondlihof erhältlich.

<http://www.podereilcasale.it>

Röbi Gschwend, Agia Sotiri, Petalidi, Pellepones, Griechenland

Produkte: Olivenöl

Die Oliven für dieses Öl werden von Hand geerntet. Die Bäume stehen auf besten Nagelfluh-Böden, was dem frischen Öl auch seine Würze gibt. Röbi Gschwend, ein Aussteiger, der zuerst zu seinen Bäumen schaut und dann zu sich selbst, pflegt seine Bäume mit viel Liebe und ohne Chemie. Als er vor 10 Jahren nach Griechenland zog, wohnte er im Bus, um die ganze Energie seinem Öl zu widmen. Mittlerweile hat er ein 200-jähriges Haus eigenhändig renoviert und sich mit anderen Olivenbauern zusammengeschlossen, um die begeisterte, wachsende Ölkundschaft zu bedienen. Eine Bio-Zertifizierung möchte er nicht, da dieses Öl nicht im Handel zu haben ist. Einmal jährlich reist er nach Zürich, um das Öl zu verkaufen.

Seifenfritz, Biel

Produkte: Seifen, zum Händewaschen und Duschen, Sprudelbadekugeln

Während sich seit der Industrialisierung bis heute Seifenhersteller mit der Frage auseinandersetzen, wie sich möglichst kostengünstig Parfümseifen in rauen Mengen herstellen lassen, entwickelte sich als Pendant dazu die Feinseifen-siederei. Timo Fritz machte 2007 seinen ersten Versuch. Dieser wurde ein unkommerzieller Erfolg. Da die Nachfrage nicht abrisst, die Seife jedoch bald verteilt war, wurde es bald Zeit für die nächste Seifensession. So entstanden in regelmässigen kurzen Abständen neue Seifen, deren Rezeptur Timo stets überarbeitete. Seit 2009 ist er für seine hervorragenden Produkte unter dem Namen Seifenfritz bekannt. Seine handgerührte Gourmetseife beruft sich neben der individuellen und manuellen Produktion in der Schweiz auf Höchstqualität. Diese Seifen enthalten ausschließlich hochwertige, native pflanzliche Öle und schonend gewonnene ätherische Öle, Kräuter, Samen und Früchte sowie pflanzliche oder mineralische Farben – sind also völlig vegan. Sie sind frei von Erd- und Palmöl, Schlachtfetten, synthetischen Duft-, Farb- und Konservierungsstoffen. Seifenfritz-Seifen entstehen in einem kontemplativen Prozess. So wird bei der Seifengewinnung das Augenmerk auf die energetischen Eigenschaften der Ursbstanzien gelegt...

<http://www.seifenfritz.ch>

Soglio

Produkte: Seifen, Shampoo, Sonnencreme, Rasierwasser, Lippenbalsam, Massageöl, Bodylotion,

Zahnpasta

Soglio ist benannt nach dem Dorf im bündnerischen Bergell an der Grenze zu Italien, wo sie vor 35 Jahren die ersten Kosmetik-Produkte mit regionalen Rohstoffen herstellten: Wildkräuter, Schafmolke oder Ziegenbutteröl von Bergbauern mit biologischen Richtlinien. Für Soglio bedeuten die Produkte mehr als « Naturkosmetik ». Rohstoffe aus der Region, absolute Hautverträglichkeit (d.h. Verzicht auf Konservierung durch Alkohol) und Förderung der von Abwanderung bedrohten Berggebieten. Die Rezepturen basieren auf überliefertem Wissen, denn „eine nachhaltige Entwicklung verbindet immer auch kulturelle Werte.“

www.soglio-produkte.ch

Soyana, Schlieren

Produkte: Soya-Drink, Reis-Drink, Cereal Drink Hafer, Tamari, Soya-Gehacktes, Soya-Klösse

Soyana besteht bereits seit 1981 und produziert in Schlieren vegane Alternativen für Milch- und Fleischprodukte. Das Sortiment umfasst rund 130 Lebensmittel in Bio-Qualität. Soyana sind in der Schweiz Pioniere dieser veganen Alternativprodukte. Das Sortiment umfasst verschiedene Getränke aus Soja, Reis oder Getreide, Streichkäse- und Fleischalternativen in allen Formen und Geschmacksrichtungen. Comedor bezieht über Soyana hauptsächlich Soja-, Reis- und Cerealdrinks. Der ideologische Hintergrund des Betriebs ist die spirituelle Lehre von Sri Chinmoy zu der unter anderem die vegetarische Lebensweise gehört. Entscheidend für Comedor sind jedoch die Nähe der Produktionsstätte zu Zürich und die ökologische Grundhaltung des Betriebs.

<http://www.soyana.ch>

KuZeB

Produkte: Glutenmehl, Alles-Liebe-Kräutertee, Schwarztee - Ostfriesenmischung

Im KuZeB befindet sich das foodlager, ein Standlager mit Produkten und Funktion ähnlich der foodcoop. In erster Linie dient es dem täglichen VoKü-Leben, in zweiter Linie dem Kochkollektiv retroduktion, welches sich auch hauptsächlich darum kümmert und in dritter Linie ist es Privatpersonen zugänglich um ihren Bedarf zu decken - also auch offen für jedermann, der mal vorbeikommt. Wir bieten im foodcoop Sortiment Glutenmehl an, da dies sonst schwer zu erlangen ist (aus Kontakten und Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Tofurei Engel) und desweiteren noch zwei verschiedene Tees, die immer noch als grosse Waren-Restposten aus der Begründungszeit des foodlagers stammen. Das foodlager ist ähnlich einem grossen Depot mit Sammelbestellung zu sehen und arbeitet mit der foodcoop zusammen, damit gewisse Bestellmengen (wie bspw. bei Soyana) erreicht werden können.

www.kuzeb.ch

Natur Manufaktur

Produkte: Sonnenblumenöl, Hausgemachte Konfitüren

Der Bio-Hof Natur Manufaktur befindet sich in Eggenwil und auf dem Weg zu kollektiver kooperativer Lebens- und Wirtschaftsweise. Ein Hauptaugenmerk ist die Direktvermarktung der selbst erzeugten/verarbeiteten Produkte. So sind dieses Jahr ein Gemüseabo (nicht ganz klassischer, genossenschaftlicher Natur) entstanden, lokale Kontakte zum Vertrieb der Produkte, das Verkaufen ab Marktstand auf dem Hof und in Zürich (Milchbuck, Guggachstrasse, Di und Fr morgens) und weitere Kanäle hinsichtlich Verkauf und Vertrieb erschlossen worden. Zudem begann auch die

Zusammenarbeit mit der foodcoop (nicht zuletzt durch Vernetzung mit dem KuZeB) und gewisse verarbeitete Produkte können nun bezogen werden. Der Hof ist bemüht auch in der Verarbeitung möglichst unkompliziert, einfach und nachhaltige Produkte hervorzubringen und diese soweit es geht lokal und direkt an die KonsumentInnen zu bringen. Dies beschränkt sich momentan noch auf wenige Produkte, doch die Ideen und Anbaupläne gehen schon weit, so wird bspw. nächstes Jahr Weizen, Hafer und Dinkel angebaut, die dann auch als Korn, sowie als Mehl der foodcoop zur Verfügung gestellt werden sollen oder die Ölproduktion, die sich weiter festigt, bishin zur Hof eigenen Verarbeitung, bringt dieses Jahr auch das Mohnöl und Leinöl hervor.

Leider noch nicht ganz aktuell, da es uns momentan - ziemlich überall - an personellen Ressourcen fehlt:

www.natur-manufaktur.org