

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.

Aspenhof

Produkte: Leindotteröl, Polenta, Popkorn, Lupinen

Der Aspenhof von Bea und Egon im Klettgau (Schaffhausen) stellt eher

unkonventionelle landwirtschaftliche Erzeugnisse her, so kann man zum Beispiel aus den Aspenhof-Lupinen Kaffee kochen. Das erklärte Ziel des Aspenhofes ist es den eigenen Boden zu verbessern, da dieser das wichtigste Gut eines Bauern sei, von dem schliesslich auch die ganze Ernte abhängt. Dazu werden auf dem Aspenhof keine Pflüge verwendet weil diese zur Bodenverdichtung beitragen. Dabei ist das Gegenteil wünschenswert, nämlich ein lockerer, vitaler Boden in dem natürliche Kreisläufe reibungslos von statten gehen können und in dem auch viele verschiedene Bodenlebewesen zu finden sind. Neben dem Verkauf der oben erwähnten Produkte versorgt sich der Aspenhof selbst mit verschiedenen Getreidesorten, Kartoffeln, Gemüse und Honig. Zusammen mit Bea und Egon wohnen auch einige Pferde, Katzen, Hunde und Hühner auf dem Aspenhof.

<http://www.aspenhof.ch>

Bao shared trade project

Baobab, hierzulande mehr als Affenbrotbaum bekannt, sind gewaltige Bäume, welche in Subsahara Afrika nicht nur wegen ihrer Anpassungsfähigkeit geschätzt werden. Sie stehen oft im Zentrum von Dörfern, liefern Wasser und zahlreiche Rohstoffe, unter anderem nährstoffreiche Früchte. Aus diesen wird das wertvolle Baobab-Fruchtpulver und Öl gewonnen. Baobab eignet sich optimal zur Nahrungsergänzung, v.a. für eingeschränkte (gluten-/laktosefrei, vegan) Diäten, denn er enthält natürlicherweise enorme Mengen an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen. Das Pulver hat einen leicht säuerlich-frischen Geschmack und lässt sich mit Wasser als Drink anmischen oder als Zusatz für Müesli, Smoothie, Backwaren, Saucen usw. verwenden. Das Öl - kalt gepresst und aus Zulassungsgründen in der Schweiz hergestellt - zieht rasch ein, beruhigt irritierte Haut und unterstützt deren Regeneration. Kurz, ein noch unbekanntes Superfood, aber im Unterschied zu Vergleichbarem mit viel Vision und Idealismus. Sarah aus Baden ist seit 20 Jahren in Gambia verwurzelt und hat ihre Vision mit einem lokalen Team als das 'BAO shared trade project' verwirklicht. Keine Hilfsorganisation, sondern ein Zusammen. Die Produzenten bekommen den doppelten Standardlohn und die Hälfte des Gewinns geht in der Form von Mikrofinanzierungen an Gambia zurück. Nachhaltig heisst für Sie Empowerment statt Bevormundung. Die Produkte entsprechen Demeter-Qualität, denn der Baobab wächst wild und die jahrhunderte alten Bäume brauchen weder Pestizide noch Dünger. Die 250g Fruchtpulver Packung gibt es vorerst zum Probier-Preis, das Öl - wie im Online-Shop - zum Selbstkostenpreis.

www.baobabpower.ch

Bassetti, Paolo, Tessin

Produkte: Polenta, Corn- und Dinkelflakes, Kastanienmehl, Buchweizenmehl, Hartweizengriess

Die Firma Paolo Bassetti – prodotti e servizi agricoli wurde im Jahr 2000 gegründet, als der Inhaber das Projekt "Mais per polenta ticinese" übernimmt. Dieses Projekt wurde 1998 begonnen und war das Ergebnis von Tests der Eidgenössischen landwirtschaftlichen Forschungsanstalt in Cadenazzo. Die Polentagriessproduktion aus im Tessin angebautem Qualitätsmais begann in professioneller Weise und die

Firma versuchte in diesen ersten Jahren dieses Produkt bekannt zu machen.

In den folgenden Jahren wurde die Produktion um weitere Angebote erweitert. Letzte Neuheiten sind, das BIO-Buchweizenmehl (2002), der Polentagriess mit der alten Tessiner Sorte Rosso del Ticino (2004), das IP-Buchweizenmehl (2005) und im Jahr 2006 das Kastanienmehl aus tessiner Kastanien.

<http://www.basset-ti.ch>

Biofarm Genossenschaft

www.biofarm.ch

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 Yachil in Chiapas und der autonomen Kooperative Michizá - Yeni Naván aus der Sierra Juárez in Oaxaca 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 Biosenfsamen zu finden. Heute arbeitet sie mit zwei Bauern aus dem Kanton Genf zusammen. Ihr Senf ist "à 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.

<http://www.derkaffee.ch>

direktrecycling

Produkte: Briefkuverts

Der schweizer Verteiler Johannes Bartels Sustainability Consulting & Communications sitzt in Aeugst am Albis. Die Herstellerfirma direktrecycling DRP GmbH hat ihren Hauptsitz in Havixbeck bei Münster (BRD). Anfänglich eine lokale Initiative von Lohnarbeit suchenden Ingenieuren (1996), ist das Unternehmen mittlerweile mit einem Grossteil der Produktion nach Osteuropa abgewandert (seit 2003). Produziert werden an beiden Standorten Briefkuverts und ein kleines Angebot an weiteren Büroprodukten, welche alle aus umweglos wiederverwertetem Altpapier produziert werden. So entstehen die angebotenen Kuverts mittels rein mechanischer Prozesse an fehlproduzierten Landkarten. Gut an dieser Fertigungsweise ist, dass auf den Einsatz von Wasser, Bindemitteln, Bleichmitteln und Frischfasern verzichtet wird und gleichzeitig hohe Energieeinsparungen gegenüber herkömmlichem Papierrecycling erzielt werden. Einiges lässt sich an dem Unternehmen auch kritisieren, so zum Beispiel die Intransparenz darüber, wo genau, neben der Zentrale in Münster, unter welchen Sozialumständen produziert wird. Auch, dass direktrecycling ein Patent für die Verarbeitung eingereicht haben soll, macht das Unternehmen nicht besser. Im Unterschied zu den uns bekannten, in Zürich erhältlichen „Design-Produkten“, sind diese Kuverts aber für den Alltagsbedarf gedacht und gut verarbeitet. Die Energiebilanz scheint für (Recycling-)

Papierprodukte, trotz Strassentransport, ausgewiesen gut. Bei all der Kritik sind wir selbstverständlich offen für argumentierbare Alternativen.

<http://direktrecycling.de/home/> Ein etwas kritischer Artikel über die Unternehmung:
<http://www.taz.de/!107915/>

Dorfgeist

Produkte: Kartoffeln, Süsskartoffel

Ilona & Remo bauen in Tegerfelden Äpfel, Kartoffeln und Süsskartoffeln an. Daneben mosten sie selber und haben auch einen Weinberg.

Sie importieren für Comedor Zitrusfrüchte der Azienda Brancati in Sizilien.

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

drucksalon

<https://www.drucksalon.ch/>

Earth, Love & Herbs (Luka Peters, Wetzikon)

Produkte: Kräuter für Tees, zum Würzen, für Heilanwendungen und zum Räuchern

Die Kräuter stammen aus dem privaten biologisch geführten Garten. Sie sind daher nicht zertifiziert, aber mit Liebe, Sorgfalt und in reiner Handarbeit gepflegt, geerntet, getrocknet und verpackt.

Wir haben uns für diese Produkte entschieden, weil

- immer wieder nach Kräutern gefragt wird
- wir gerne die Produkte von Comedor-Genossenschaftern aufnehmen

E. Brunner

Produkte: Birnel, Süssmost, Honig

Die Wehntaler Mosterei E. Brunner AG wurde 1910 von Ernst Brunner senior als Erweiterung seines Bauernhofes gegründet. Er befasste sich als einer der ersten in der Region mit der Produktion von unvergorenem, pasteurisiertem Apfelsaft. Die Firma wird in dritter Generation von Robert und Stefan Brunner geleitet. Heute ist Birnel das Hauptprodukt, sie verarbeiten aber weiterhin das Mostobst aus dem Zürcher Unterland und angrenzenden Gebieten. Nebst eigenem Bio-Obstbau mit fast 1'000 Hoch- und Halbstamm-Obstbäumen in grosser Sortenvielfalt (fast 300 versch. Sorten!) betreiben Brunners auch noch eine Imkerei. Bemerkenswert ist noch das Projekt 1000, in welchem sie zusammen mit der Biofarm-Genossenschaft den Anbau von 1000 Bio-Mostbirnbäume (Hochstamm) fördern, um die BioMostbirne als Rohstoff zu sichern.

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

Erboristi Lendi

Produkte: verschiedenste Gewürze"

Erboristi Lendi ist ein Betrieb im Tessin, der Gewürze, Tees und Kräuter importiert und verarbeitet. Die Rohstoffe beziehen sie direkt von Kleinbauern aus verschiedensten Ländern. Dieser direkte Kontakt ist ihnen sehr wichtig. Alle Gewürze und Kräuter sind bio-zertifiziert und haben meist auch ein Zertifikat des fairen Handels. Aufgebaut wurde der Betrieb vom Ehepaar Lendi, die früher selbst im Onsernonetal Kräuter angebaut haben. Auf ihren verschiedenen Reisen haben sie direkten Kontakt mit anderen Kleinbauern aufgebaut. In der Produktion arbeiten Frauen aus dem Tal. Neben Gewürzen bieten sie auch Infrastruktur für andere Produzent_innen an. Erboristi Lendi ist sehr interessiert mit kleinen Projekten und Genossenschaften, wie Comedor zusammenzuarbeiten.

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

Familie Haab, Biohof Steinacher, Wändenswil

Produkte: Ganze Baumnüsse, Most, Lageräpfel, Apfelschaumwein, Apfelessig

Der Bio-Hof Steinacher liegt in Au ZH, nur 20 Minuten von Zürich entfernt. Eva und Werner Haab bewirtschaften den 10 ha grossen Hochstamm-Obstgarten mit 500 Bäumen. Eine riesige Sortenvielfalt an Obst, viel Handarbeit und ein Schwerpunkt auf den Verkauf von Produkten ab Hof macht diesen Familienbetrieb speziell. Viele Tierarten fühlen sich in Hochstammbäumen besonders wohl, somit ist es wichtig, diese Lebensräume weiterhin zu pflegen und zu erhalten. Diese arbeitsintensive Produktionsweise wird je länger je seltener, es lohnt sich, sie zu unterstützen!

Die schmackhaften Äpfel sind nun schon seit ein paar Monaten nicht mehr am Baum - nichts desto trotz schmecken sie gut zum Znüni, auf der Apfelwähe oder als Apfelmus. Wer sich Äpfel wünscht, die aussehen wie welche aus dem Coop, sollte welche aus dem Coop kaufen. Haabs Äpfel sind unterschiedlich gross, haben manchmal ein wenig Schorf und ein paar Runzeln - so wie echte Äpfel eben aussehen. Fein sind sie allemal und dazu weniger gespritzt, als es auch im biologischen Landbau zugelassen wäre. Denn Werner hat entdeckt, dass wenn er die ganze Dosis Kupfer gegen Pilze spritzt, alle Marienkäferlarven sterben. Diese sind aber wichtig, um die Läuse im Griff zu haben.

<http://www.biohof-steinacher.ch/>

Farina Bona

"Produkt: Farina Bona, Mehl aus gerösteten Maiskörnern" Farina Bona ist ein traditionelles Maismehl aus dem Onsernonetal. Ende der 60er Jahre wurde die Produktion eingestellt. Eine Gruppe von Leuten um Ilario Garbani aus dem Tal hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Tradition wiederzubeleben und seit einigen Jahren wird Farina Bona in der Mühle von Loco, welche vom Museo Onsernonese betrieben wird, wieder produziert. Ziel des Projektes ist es, einen Beitrag zu leisten zu einer nachhaltigen ökonomischen Entwicklung in Verbindung mit dem Schutz und der Aufwertung der landschaftlichen und kulturellen Werte des Tales. Das Mehl wird aus

einem traditionellen, nicht hybriden Mais hergestellt, welcher in Zusammenarbeit mit „Pro Specie Rara“ wieder lanciert wurde. Weil die Anbaubedingungen im Onsernonetal nicht ideal sind, wird der Mais Magadinoebene angepflanzt.

Farina Bona kann für die Zubereitung von Brot, Glacé, Suppen, Biscotti, Mousse, Torten Spätzli und vieles mehr verwendet werden. Rezepte dazu findet ihr auf der Webseite. Für Brot empfiehlt es sich etwa 1/3 Farina Bona und 2/3 Weizenmehl zu nehmen.

Comedor hat persönlichen Kontakt zu Ilario Garbani, dem Hauptinitianten des Projektes. Zurzeit verfügt die Mühle über keine Bio-Zertifizierung für die Verarbeitung, jedoch überzeugt Comedor die lokale Produktion und die ökologischen Anbaubedingungen.

www.farinabona.ch

Rezepte: http://www.farinabona.ch/documents/RicettarioFB_DE.pdf

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 Rohkostanforderungen.

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>

natürlich Flori

Produkte: Hanföl, Hanfsamen ungeschält

Die Hanfprodukte kommen aus Gockhausen/ZH und werden rein biologisch und mit viel Handarbeit von Flori persönlich hergestellt. Regionaler geht nicht!

<http://natuerlich-flori.ch/hanfprodukte.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>

Hofkäserei im Basi

Produkte: verschiedene Hartkäse

Anita Triaca und Fabian Brandenberger vom Biohof im Basi in Dietikon produzieren

gemeinsam mit der Genossenschaft Basimilch (www.basimil.ch) für die wöchentlichen Abos ihrer GenossenschaftlerInnen Milchprodukte. Und jetzt auch für Comedor verschiedene Hartkäse. Die Milch stammt von 22-25 behornten Braunvieh-Milchkühen. Sie werden in einem Freilaufstall gehalten und können während der Vegetationszeit mindestens halbtags auf den hofumliegenden Weiden grasen. Alle Tiere haben einen Namen und werden liebevoll gepflegt. Die Fütterung ist silofrei und besteht hauptsächlich aus Gras und Heu. Alle Milchprodukte, so auch der Hartkäse, werden direkt in der hofeigenen Käserei in Dietikon hergestellt und für die Reifung gelagert. Somit werden jegliche Transportwege vermieden und es wird eine Verarbeitung der frischen, naturbelassenen Milch direkt nach dem Melken ermöglicht.

www.hofkaeserei-imbasi.ch

Jo Bucher

Kooperative Montroy, Valencia

Produkte: Honig, Olivenöl, Zitrusfrüchte, Erdnüsse

Die ländliche Gemeinde Montroy liegt 32km südwestlich von Valencia und erstreckt sich entlang des Flusses Magro als Puzzle von kleinen, mit den Kanälen eines seit der Römerzeit bestehenden Bewässerungssystems durchzogenen Feldern von Orangerainen und Gemüsefeldern. Die kleinbäuerliche Produktion ist jedoch bedroht und grosse Flächen des ehemals kultivierten und überaus fruchtbaren Landes wachsen zu und verwildern, oder fallen Bränden zum Opfer.

Die Kooperative Montroy (Arbeitstitel) ist ein Zusammenschluss von Freunden und Familien des Ortes, welche in solidarischer Zusammenarbeit die traditionellen Bewirtschaftungsformen fortsetzen und erhalten wollen. Die Kooperative Gsteig 2 mit Sitz in Zürich organisiert den Import der Produkte in die Schweiz und hilft mit, für das Projekt Absatzmärkte zu erschliessen.

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>

Foodlager ryouri (KuZeB)

Produkte: Glutenmehl, Weizen, Bio

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.

<http://www.kuzeb.ch> <http://www.retroduktion.ch> Kontakt und Bestellung an:
ryouri@retroduktion.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>

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: <http://www.natur-manufaktur.org>

Orliva, Spezialitäten aus Katalonien

Produkte: Mandeln natur, Mandeln geröstet und gesalzen, Carob-Schokolade vegan

Das junge Unternehmen Orliva in Katalonien/Nordspanien hat es sich zum Ziel gesetzt, hochwertige Nahrungsmittel und Spezialitäten anzubieten. Zu Orliva gehört ein wachsendes Netzwerk von jungen Landwirten und Landwirtinnen aus Katalonien, welche für eine ökologische und nachhaltige Landwirtschaft eintreten und typische katalanische Produkte wie Olivenöl, Mandeln und Wein für den einheimischen wie den europäischen Markt produzieren. Noch nicht alle Produkte von Orliva sind bio-zertifiziert, die Zertifizierungsverfahren laufen jedoch. Neben Mandeln, einem typischen spanischen Produkt, Oliven und Wein, baut Orliva Carob an (die Schoten des Johanniskrautbaums) und produziert daraus Carob-Brottaufstriche, Carob-Pulver sowie vegane, laktose-, zucker- und glutenfreie Schokolade.

Wir haben uns für Orliva entschieden, weil

- die Mandeln aus Katalonien kommen und somit im Vergleich zu denen der gebana die Transportwege kürzer und die Herkunft der Mandeln eindeutig ist
- die Carobschokolade eine vegane, zucker-, gluten- und laktosefreie Ergänzung unseres Sortiments ist.

Betreuer Luka Peters

Website <http://www.orkiva.eu>

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.

Salzdepot

<http://salzdepot.ch/>

Schweibenalp

Produkte: Blütensalz, Wildkräutersalz, Griechischer Bergtee

Die Schweibenalp liegt im Berner Oberland auf 1100 Metern. Eine Lebens- und Arbeitsgemeinschaft von ca. 25 Menschen bewirtschaftet diesen Seminarbetrieb und die Permakulturgärten. In liebevoller Handarbeit werden die aromatischen und biologischen Kräuter zu wirkstoffreichen Tees, Kräutersalzen, Sirup, Öl, Essig, Pestos, Ghee und Räucherwerken verarbeitet.

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

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 abriess, 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 Ursubstanzen gelegt...

<http://www.seifenfritz.ch>

Sonett

<https://www.sonett.eu/>

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.“

<http://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>

Stella Spinaz, Zürich

Produkte: säure-basen-ausgleichendes bio-kafiwürz

Als ich mich eingehend mit Säuren und Basen auseinandersetzte, kam irgendwann auch der Kaffee unter die Lupe. Da mir die handelsüblichen Kaffeegewürze nicht schmeckten, löste ich das Dilemma, indem ich mein eigenes erarbeitete. Zuerst experimentierte ich nur zaghaft, wurde dann durch das positive Feedback im Bekanntenkreis mutiger, und als die Nachfrage nach meinem *kafiwürz* stieg, entwarf ich eine Etikette (das Mandala ist von Hand und ohne Zirkel gefertigt). Die nun vorliegende Mischung (aus BIO-Gewürzen der Schweizer Firma *Erboristi Lendi*) wird von Hand abgemischt und in **Streuer à 10.85 Fr.**, bzw. **50 gr. Nachfüllbeutel** (der Schweizer Firma *oeko-sack GmbH*) à **7.85 fr.** abgepackt. Ps: Ich füge der Mischung das progesteron-fördernde Bockshornklee zu, was nicht nur Frauen ab 40 freuen dürfte (und für Männer unbedenklich ist!).

<http://www.stellaspinas.ch>

Tamneere, Burkina Faso

Produkte: Erdnussbutter - und öl, Thahin, Sesamöl, Sheabutter

Tamneere bedeutet: die schöne Shea.

2012 wurde in Guillé, Burkina Faso ein Verein mit diesem Namen gegründet gegründet, dem mehrheitlich Frauen aus der Umgebung angehören. Ziel des Vereins ist es die Produktion und Verarbeitung vor Ort von Sesam, Erdnüssen, Hibiskus und Shea nach fairen und ökologischen Standards zu fördern.

Eric in Belgien kümmert sich mit seiner Firma Terroirs d'Afrique um die Import nach Europa

<http://www.tamneere.com/>

Vini Tortomano

Produkte: Hülsenfrüchte, Getreide und Hartweizengriess aus Apulien sowie Weine aus der Basilicata und Liköre aus Sizilien

Die Geschwister Pasquale (Pasci) und Rosanna (Rosi) Tortomano führen mit viel Leidenschaft einen Weinhandel für Feinschmecker und ausgesuchte Gastronomen. Sie kennen nicht nur die Region Basilicata aus der sie ursprünglich stammen, sondern bereisen und entdecken den Stiefel immer wieder von neuem. Auf diesen Reisen sind sie immer auf der Suche nach den ursprünglichen saporì, Geschmäcker, Aromen und Gerüche, die hinter der traditionellen Küche stecken. So sind sie dazu gekommen die dort heimischen Hülsenfrüchte- und Getreide-Sorten für die Foodcoop und einzelne Private Abnehmer verfügbar zu machen.

Da zeitweise aufgrund der beschränkten Anbaumengen die Hülsenfrüchte und Getreide-Produkte nicht von da Lieferbar sind, variiert das Angebot dieser etwas.

Die ausgesuchten Weine im Sortiment sind alle biologisch (möglichst naturschonende Bodenpflege, Düngung und Pflanzenschutz) und vegan (werden nicht mit Stoffen tierischen Ursprungs gefiltert). Die Frucht-Liköre enthalten keine

Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Konservierungsmittel.

Da Rosi auch an den Verteiltagen Anfang 2018 die Helfer mit einer Degustation von Traditionellen Hülsenfrüchte- und Getreide-Gerichten aus der Basilicata verwöhnt hat, ist nachstehend auch ein Dokument mit einigen Rezepten von Ihr verlinkt.

Dokument: [Produkte und Rezepte](#)

Kontakt: contact@vinitortomano.ch

VUNA Projekt

<http://www.vuna.ch>