

FRISCHPUNKT-BLATT

DEZEMBER 2020 | FRISCHPUNKT

Im Frischpunkt wählst du die Zutaten für feine Essen zum Jahresende aus einem **saisonalen, regionalen, biologischen und unverpackten Sortiment**.

Unser **vielseitiges Angebot** umfasst nebst verschiedensten Gemüse- und Früchtesorten auch Trockenprodukte, Fleisch, Milchprodukte, Wein, Bier, Tee, Gewürze und mehr.

Bei uns findest du einfache Lebensmittel, die sich zu einem verführerisch feinen und **festlichen Menü** kombinieren lassen.

Wir lieben den Austausch mit dir.

Komm vorbei, damit wir dir unser spannendes Sortiment persönlich vorstellen und dich beraten können.

Wir freuen uns auf deinen Besuch.

BIOGEMÜSE DIREKT AB HOF | frisch, regional, nachhaltig

SAISONPRODUKTE | unverpackt, biologisch, inspirierend

SPEZIALITÄTEN AUS DER SCHWEIZ | traditionell, innovativ, mit Herz

PERSÖNLICHER AUSTAUSCH | nahbar, kollegial, wertschätzend

Findest du einen
Frischpunkt-Aufkleber
in deinem Blatt?

**HURRA, WIR OFFERIEREN DIR 1 KG
FRÜCHTE UND/ODER GEMÜSE
DEINER WAHL.**



IN DIESER AUSGABE

- Brauerei Napf lanciert Bio-Bier
- Das Bio-Gut im Porträt
- Frischpunkt-Vision
- Rezept: Winterliches Gebäck
- Frischpunkt-Gesichter
- Frisch-Punkt zum Sammeln

FRISCHPUNKT-GESICHTER

PETER LEHMANN

Fast seit der Geburtsstunde des Frischpunktes Langnau vor eineinhalb Jahren, arbeitet Peter, der sich selbst als «urchiger» Emmentaler bezeichnet, bei uns.

Wir freuen uns, dass er seine mehr als 40 Jahre umfassende Erfahrung in der Aufbereitung und im Verkauf von Gemüse und Früchten bei uns einbringt und hinter und vor den Kulissen für ein tadelloses Erscheinungsbild unserer Produkte sorgt. Wir schätzen sein grosses Wissen, sein sonniges Gemüt und seine absolute Verlässlichkeit.

Peter wiederum gefällt, dass er im Frischpunkt eine Familie gefunden hat, die ihn nimmt, wie er ist und dass er weiterhin im Gemüseverkauf arbeiten kann. Ihm gefällt der Austausch mit den Kund*innen und dass er am Standort Langnau mit seiner Heimat verwurzelt bleibt.

Seit er im Frischpunkt tätig ist, entdeckt der Truber immer mehr das Kochen mit frischem Gemüse und probiert gerne Mal neue Rezepte aus. Zu seinem absoluten Lieblingsgemüse zählen Blumenkohl und Bohnen. Letztere isst er besonders gerne als Salat.

Der Offenverkauf ist für Peter kein neues Konzept. Als er noch ein Kind war, besass seine Mutter ebenfalls einen Laden, wo sie unter anderem Mais, Mehl, Gries und Reis unverpackt zum Verkauf anbot. Die Arbeit im Frischpunkt Langnau ist für ihn darum gewissermassen auch eine Rückkehr in seine Kindheit, als es noch recht verbreitet war, unverpackte Produkte zu kaufen.

Wir freuen uns, Peter bei uns im Team zu haben.



Peter Lehmann im Frischpunkt Langnau.

MONIKA STÄMPFLI

Vielleicht kommt dir das Gesicht von Monika bekannt vor? Gut möglich! Denn auch sie ist seit den Anfängen des Frischpunktes in Langnau mit dabei.

Monika ist ein Tausendsassa. Vielseitigkeit und Abwechslung sind ihr sehr wichtig. Sie liebt es, das Leben zu erforschen, immer wieder etwas Neues auszuprobieren und sich vielfältig zu engagieren. Dadurch bringt sie ganz viel Schwung und Frische in unser Team. Wir schätzen ihre gradlinige, offene und neugierige Art, ihr Auge für das Praktische und ihr ansteckender Enthusiasmus.

Die Naturliebhaberin schätzt es, als Ausgleich im Frischpunkt zu arbeiten und mitzuerleben, wie sich die Kund*innen über das gekaufte Gemüse freuen und neugierig werden, neue Rezepte oder auch Mal ein neues Gemüse auszuprobieren.

Monika Stämpfli in der Bluemebude.



Sie ist begeistert davon, dass die Produkte im Frischpunkt aus der Region kommen und ein enger Bezug zu den Produzent*innen besteht. Jedes Produkt hat seine eigene Geschichte.

Monika bezeichnet das Frischpunkt-Team als «fägige» Menschen, die von der Frischpunkt-Idee begeistert sind und sich mit viel Leidenschaft der Veränderung des Ernährungssystems widmen. Dies merken auch die Kund*innen, welche die Idee mittragen und Teil der Veränderung sind.

Wenn Monika nicht drinnen im Frischpunkt ist, triffst du sie draussen auf dem Bio-Hof Obereichi in Lanzenhäusern, wo übrigens auch die leckeren Bio-Tee-mischungen herkommen, welche wir im Frischpunkt verkaufen. Ist sie auch da nicht, dann widmet sie sich wahrscheinlich gerade ihrem Herzensprojekt und bereitet hübsche Gestecke, Sträusse und Dekorationen aus Blumen für die Bluemebude (Selbstbedienungsläden) im Stampach vor.

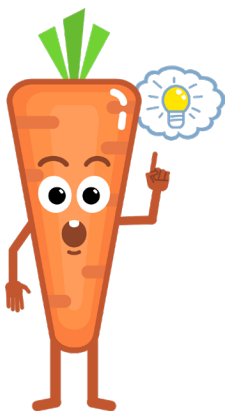
Ihre schönen Kreationen aus Blumen findest du im Frühling, sobald die Blumen erneut spriessen, auch wieder bei uns im Frischpunkt. Im Dezember wird Monika im Frischpunkt einige ihrer Adventsgestecke und weihnachtlichen Dekorationen präsentieren. Vorbeischaun lohnt sich.



Weihnachtliche Kreationen von Monika Stämpfli (Bluemebude).
Fotos: Bluemebude



FRISCHPUNKT-FAKT



Mit dem Frischpunkt-Fakt präsentieren wir dir jeweils eine spannende Hintergrundinformation über den Frischpunkt.



BIO-BIER VON DER NAPF BRAUEREI

Wie dank Corona neue Möglichkeiten entstehen: Die Brauerei Napf GmbH und der Frischpunkt lancieren gemeinsam ein Bio-Bier. Wie es dazu kommt und wieso es sich lohnt, dass du bereits jetzt freudig auf dieses Bier wartest, erfährst du im Beitrag über den Bier-Braumeister, Martin Bühler.



Martin S. Bühler in Aktion.

Anfang Frühling 2020 konnte Martin Bühler erst vermuten, dass die ausserordentliche, coronabedingte Lage für ihn wahrscheinlich durchaus auch seine guten Seiten mitbringen würde. Aufgeben kam für ihn aber sowieso nie in Frage; dazu tüftelt der Bier-Braumeister, der sich das gesamte Handwerk leidenschaftlich selbst beigebracht hat, zu gerne an neuen Rezepten und Produktionsverfahren. Seine neueste Kreation: Kaffeebier mit Cold Brew Kaffee. Entstanden ist die limitierte Ausgabe, weil ein Barista coronabedingt freie Zeitfenster hatte. «Aus Wut Liebe machen», sagt Martin dazu und meint damit, wie es ihm gelingt, immer wieder kreativ zu werden und sich und seine Brauerei neu zu erfinden.

Napf Brauerei und Frischpunkt lancieren Bio-Bier

Dass der Frischpunkt und die Napf Brauerei nun zusammenspannen und ihr eigenes zertifiziertes Bio-Bier brauen, verdanken wir Aicha Bühler, der Frau von Martin Bühler, welche sich im Frühsommer 2020 im Frischpunkt Langnau erkundigte, ob es nicht möglich wäre, das Napf Bier auch in den Frischpunkt-Filialen zum Verkauf anzubieten. Sie sah das Bier als eine optimale Ergänzung zum regionalen Frischpunkt-Sortiment.

Daraufhin liess sich das Frischpunkt-Team zu Martin in die Brauerei einladen, wo schnell alle Biere probiert

und neue Ideen kreiert waren.

Du darfst dich bereits jetzt auf das dunkle Bio-Bier freuen, welches im Sommer 2021 – pünktlich zur Grill-saison- in unseren Regalen stehen wird. Lieblich, mild, etwas süsslich und mit einer karamelligen Note; so wird es sein, das liebevoll gebraute, regionale Bier. In der Brauerei von Martin Bühler ist alles Handarbeit: Seine Bierkreationen stellt er mit Liebe zum Detail, viel Hingabe und Zeit und natürlich nur mit hochwertigen Rohstoffen her. Ein gutes Bier hat Weile, darum lässt er die Natur ihre natürlichen Prozesse über mehrere Monate machen, bis sein Bier zur Perfektion gegärt und gereift ist.

Wir dürfen ausserdem auf weitere Kreationen aus der kleinen und feinen Brauerei gespannt sein. Martin Bühler tüftelt seit diesem Frühling im Rahmen eines kantonalen Forschungs- und Entwicklungsprojektes an einem neuen Produktionsverfahren zur Herstellung eines Malz- und Kräutertrunkes, welcher sich geschmacklich und produktionstechnisch irgendwo zwischen Bier und Limonade bewegt und vitalisierende Wirkung erzielen soll. Rund um den Napf sorgt Martin Bühler für die Förderung der Biervielfalt und eine lebendige Bierkultur.

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung schreibt Martin Bühler gross. Darum unterstützt er kleine, regionale Brauereien und regionales Gewerbe im allgemeinen. Das Inventar seiner Brauerei hat er in Zusammenarbeit mit dem Napfstamm grösstenteils aus Industrierecycling gewonnen; also aus alten Brauereien, Brennereien, Metzgereien, Glasfabriken etc. ausgebaut, angepasst, repariert und so nach und nach erweitert.

Du willst deiner Region auch etwas Gutes tun? Jeden Freitag ab 16.00 Uhr findet in der Napf Brauerei ein Rampenverkauf und Offenausschank statt. In ungezwungener Atmosphäre kannst du dort die verschiedenen Biersorten, darunter das Napfgold (ausgezeichnet zum Schweizer Bier des Jahres 2009), probieren, einen Blick in die Brauerei werfen und dich mit anderen Bierliebhaber*innen austauschen.

Wir freuen uns, dass das Napfgold seit Anfang November 2020 auch bei uns im Sortiment steht und blicken der weiteren Zusammenarbeit mit Martin Bühler erfreut entgegen.

www.brauerei-napf.ch

**Brauerei Napf - Forschungsbrauerei und
Getränkemanufaktur - Pionier seit 2005**



WINTERREZEPT

SCHNEEMÄNNER & SCHNEEFRAUEN

Präsentiert von Simone Baumann aus Herzogenbuchsee.

Backanleitung für winterliche Schneemänner- und Frauen

Wir stellen dir das leckere Zopfgebäck neu interpretiert von Simone Baumann vor. Fast alle Zutaten für die Variationen des winterlichen Klassikers findest du im Frischpunkt.

Grundrezept für 4 Schneemänner oder Schneefrauen

500 g Weismehl
20 g Hefe zerbröckelt
1 EL Zucker
1 TL Honig
2 TL Salz
60 g weiche Butter
3 dl lauwarme Milch

Zum Bestreichen

1 Eigelb mit einer Prise Salz und Zucker

Foodsave-Tipp: Restliches Eigelb mit zwei weiteren Eiern in eine Bratpfanne schlagen und daraus Rührei zubereiten.

Zum Dekorieren

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, gefriergetrocknete Erdbeeren, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Reibkäse ... Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Lass dich von unseren Trockenprodukten inspirieren.

Platz für Notizen:

Simone Baumann präsentiert das fertige Gebäck.



Süsse Variationen

Rezept mit Schokolade

Zusätzlich zum Grundrezept

100 g dunkle Frischpunkt-Schokolade gehackt

1 EL Zucker

Rezept mit Nüssen

Zusätzlich zum Grundrezept

100 g Nüsse z.B. Baumnüsse gehackt

Rezept mit Trockenfrüchten

Zusätzlich zum Grundrezept

50 g getrocknete Feigen, klein geschnitten

50 g getrocknete Aprikosen klein geschnitten

50 g getrocknete Datteln, klein geschnitten

Trockenfrüchte mit 1 EL Zucker und 2 EL Süssmost mischen, 30 Minuten ruhen lassen.

Dem Grundrezept begeben.

Salzige Variationen

Rezept mit Kürbis

Zucker aus Grundrezept weglassen

200 g Kürbis (z.B. Knirps oder Hokkaido), geraffelt

2 EL Kürbiskerne

1 Prise Muskat

Rezept mit Speck oder Trockenwurst

Zucker aus Grundrezept weglassen

120 g Speckwürfel oder Trockenwurst

1 TL Rosmarin

Rezept mit getrockneten Tomaten

Dank Verfahren zum haltbar machen, genießt du mit dieser Variante den Sommer auch im Winter!

Zucker aus Grundrezept weglassen

60 g getrocknete Tomaten, klein geschnitten

2 TL Bärlauch, getrocknet



Die hübsch verzierten Schneemänner- und Frauen.

Zubereitung

Mehl, Salz, Honig und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in vier Portionen teilen und daraus die Schneemänner- und Frauen formen. Nach Belieben dekorieren und verzieren. Nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eigelb mit einer Prise Salz und Zucker verrühren und das Zopfgebäck damit bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

Backen und Kochen für den Frischpunkt

Hast du ein besonderes Lieblingsrezept aus saisonalen Zutaten und möchtest es gerne in der Januar-Ausgabe des Frischpunkt-Blattes präsentieren? Dann melde dich gerne bei uns.

Das Rezept und die Fotos werden dir präsentiert von Simone.



DAS BIO-GUT IM PORTRÄT



Madiswil. Eine kleine Gemeinde im Oberaargau im Schweizer Mittelland, zwischen Langenthal und Huttwil. Hier sind Simon Schenk und Fränzi Tiefenbacher mit ihren beiden Kindern, Tilda und Wanja, auf dem Bio-Gut zu Hause. Hier beginnt auch die

Geschichte des Frischpunktes. Simon stellt uns den Hof seiner Familie im Interview vor.

Simon, kannst du die Geschichte des Bio-Gutes in Kürze zusammenfassen?

Die Geschichte des Bio-Guts reicht weit zurück. Ich versuche, mich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Meine Eltern haben den Hof 1991 übernommen. Ich bin also auf dem Hof aufgewachsen und habe schon mein ganzes Leben hier verbracht. Nach der landwirtschaftlichen Ausbildung mit der Spezialisierung zum Biolandbau bin ich nach einigen Wanderjahren, die ich genutzt habe, um andere Betriebe kennenzulernen, nach Hause zurückgekehrt. Zurück in Madiswil konnte ich 2016 das Bio-Gut in Pacht nehmen. Im Laufe des Jahres kam dann auch Fränzi auf den Hof. Meine Eltern, Ingrid und Karl Schenk, haben den Betrieb davor bereits 20 Jahre lang unter dem Label der Bio-Knospe geführt. Kühe hatten wir 2016 schon keine mehr. Schweine jedoch schon. In der Zwischenzeit haben Fränzi und ich auch die Schweinezucht aufgegeben und den Betrieb auf die bio-dynamische Landwirtschaft (Demeter) umgestellt.

Mehr zur Geschichte unter www.bio-gut.ch



Foto:joelschweizer.ch

Wie kam der Frischpunkt auf den Hof?

Meine Eltern haben 2011 mit der Direktvermarktung auf dem Hof begonnen. Als erstes natürlich mit den unwiderstehlich leckeren Erdbeeren. Nach und nach kamen weitere, hofeigene Produkte dazu und der Hofladen war bald jeweils freitags und samstags für die Bevölkerung von Madiswil geöffnet.

2016 kam Raphael Blatt als Angestellter auf das Bio-Gut. Bereits ein Jahr später übernahm er den Verkauf im Hofladen selbstständig, gründete den Frischpunkt und arbeitete nebenbei immer noch auf dem Hof mit. Als 2019 das Frischpunkt-Geschäft in Langnau i. E. dazukam, gab er die Arbeit auf unserem Hof auf und widmete sich fortan ganz dem Verkauf von Gemüse- und Früchten.

Was baust du mit deinem Team auf dem Bio-Gut an?

Fränzi und ich bewirtschaften gemeinsam mit unseren drei Lernenden, meinem Vater und fünf bis sechs Saisonarbeitenden eine Fläche von 30 Hektaren. Neben Getreide und Grasflächen bauen wir verschiedenes Gemüse an. Karotten, Zwiebeln, Randen, Zuckermais, Zucchetti, Kohl und Salate gehören zu den Hauptkulturen.

Im Folientunnel bauen wir Sommergemüse wie Tomaten, Gurken, Auberginen und Peperoni an. Drei Hektaren unserer Fläche sind dem Obstbau gewidmet. Wir pflegen Kirsch-, Äpfel-, und Zwetschgenbäume. Ausserdem ist unser Hof für die leckersten Erdbeeren bekannt. Alle unsere Produkte werden im Frischpunkt angeboten, einige gelangen über die Produzentenplattform Terra Viva in den Coop.

Eigene Tiere haben wir keine mehr. Im Winter kümmern wir uns aber um 20 Gastrinder.

Seit 2019 ist das Bio-Gut mit dem Demeter-Label ausgezeichnet. Wofür steht eigentlich Demeter?

Demeter ist ein Label, nämlich dasjenige der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. In der bio-dynamischen Landwirtschaft werden Boden, Pflanzen, Tiere und Mensch als Teil eines grossen Kreislaufs gesehen.

demeter

Begründet wurde die bio-dynamische Landwirtschaft 1924 durch Rudolf Steiner. Demeter ist wahrscheinlich weltweit das älteste und strengste Bio-Label, mit welchem man sich auszeichnen lassen kann. Einzigartig am Label ist auch, dass es weltweit existiert und rund um den Globus Menschen verbindet, die den gleichen Grundgedanken mittragen. In der Schweiz gibt der Demeter-Verband die strengen Produktionsrichtlinien vor. Wenn man diese erfüllt, kann man sich zum Demeter-Betrieb zertifizieren lassen.

Was hat dich und Fränzi dazu bewogen, auf den bio-dynamische Landbau umzustellen?

Über das anthroposophische Gedankengut habe ich die bio-dynamische Landwirtschaft kennengelernt. Rudolf Steiner ist ja vor allem durch die Steiner Schulen bekannt und weniger für seine Gedanken über die Landwirtschaft. In der landwirtschaftlichen Ausbildung habe ich einerseits Raphael Blatt kennengelernt, welcher auf einem Demeter-Hof aufwuchs und die Steiner Schule besucht hat. Später habe ich Fränzi kennengelernt, welche ebenfalls auf einem Demeter-Hof aufwuchs und zur Steiner Schule ging. Durch sie habe ich begonnen, mich in die Gedanken von Steiner einzulesen und habe rasch gemerkt, dass ich mich gut mit dem Thema identifizieren kann.

Etwa zur gleichen Zeit hat der Detailhändler Coop Demeter-Produkte ins Sortiment aufgenommen. Dies schien mir ein guter Zeitpunkt, uns Demeter zertifizieren zu lassen. Wir glauben, dass die Auszeichnung unserer Produkte mit dem Demeter-Label auch im Frischpunkt ein Verkaufsargument ist.



Foto:joelschweizer.ch

Welches Ziel verfolgen Fränzi und du mit der bio-dynamischen Landwirtschaft?

Wir streben nach einer höheren Produktqualität und nach einem gesünderen Boden. Erwiesenermassen ist dies mit der bio-dynamischen Landwirtschaft erreichbar. Dazu gibt es eine spannende DOK-Studie aus Ther-

wil, welche die wichtigsten Unterschiede zwischen der bio-dynamischen, der bio-organischen und der konventionellen Landwirtschaft sichtbar macht. Ein Blick in die Studie lohnt sich.

DOK setzt sich zusammen aus den Anfangsbuchstaben von Demeter, organisch-bio, konventionell. Die Studie vergleicht seit 1978 die drei Anbaumethoden miteinander. Es zeigen sich interessante Unterschiede.

Du hast vorhin erwähnt, dass Demeter mit den strengsten Richtlinien operiert. Kannst du einige Beispiele dafür machen und den Unterschied zwischen der bio-organischen und der bio-dynamischen Landwirtschaft erklären?

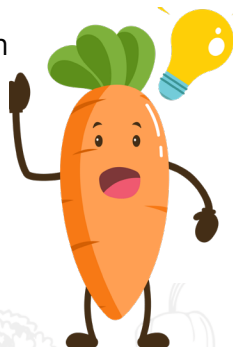
Ja. Die strengeren Richtlinien zeigen sich beispielsweise dadurch, dass die Kühe Hörner tragen müssen. Die Bruderhähne der Legehennen werden nicht getötet und das Futter für Hühner und Schweine muss teilweise selber produziert werden. Im Gemüsebau sind noch mehr Spritzmittel verboten als im bio-organischen Landbau und auch Züchtungen, die durch Verfahren, welche der Gentechnik ähneln, entstehen, sind nicht erlaubt. Der Düngerzukauf ist stark eingeschränkt. Das Ziel ist ein weitgehend geschlossener Stoffkreislauf. Dadurch wird eine Betriebsindividualität entwickelt und gestärkt.

Sowohl in der bio-organischen (Knospe) wie auch in der bio-dynamischen (Demeter) Landwirtschaft sind eine gute Fruchtfolge, ein guter Umgang mit Dünger und der Verzicht auf Pestizide Grundpfeiler. Was die beiden Anbauarten jedoch wesentlich voneinander unterscheidet, wird mit dem Einsatz der bio-dynamischen Präparate, welche gleichzeitig auch das Kernstück des bio-dynamischen Landbaus ausmachen, sichtbar.

Es gibt zwei Arten von Präparaten:

Feldspritzpräparate, die in geringen Mengen ins Wasser gerührt und so dynamisiert auf den Boden oder die Pflanzen gespritzt werden und Dünger- oder Kompostpräparate, die in kleinen Mengen dem Kompost beigegeben werden und so aufs Feld kommen.

Ziel der Präparate ist es, den Pflanzen kosmische Kräfte, also Kräfte die um uns herum vorhanden sind, verfügbar zu machen. Die Vorgänge sind nicht wissenschaftlich erklärbar. Allerdings ist die Auswirkung auf den Felder mess- und sichtbar. Der Boden wird humusreicher und die Pflanzen vitaler.



Was ist noch anders beim bio-dynamischen Landbau?

Immer dann, wenn es das Wetter zulässt, arbeiten wir für die Aussaat oder die Ernte mit der Konstellation der Planeten oder nach den Mondphasen. Das können natürlich alle Landwirt*innen machen; bei uns hat es vielleicht einen anderen Stellenwert. In Versuchen hat man herausgefunden, dass Karotten beispielsweise besser lagerungsfähig sind, wenn sie an Wurzeltagen geerntet werden.

Welchen Vorteil haben Kund*innen, welche Demeter-Produkte geniessen?

Wer Demeter kauft, erwirbt ein Produkt, welches nach höchstem Biostandard produziert wurde. Unsere Pro-

dukte sollen Körper und Geist nähren. Gerade jetzt finde ich die Stärkung unseres Bewusstseins neben der Stärkung unseres körperlichen Immunsystems wichtig.

Vielen Dank für diesen spannenden Einblick, Simon.

Die Demeter-Produkte von Simon und Fränzi findest du nicht nur im Frischpunkt direkt auf dem Bio-Gut, sondern auch in unseren beiden Filialen in Langnau und Herzogenbuchsee.



FRISCHPUNKT-VISION



Raphael Blatt im Frischpunkt Madiswil.

Raphael, wie ist die Idee zum Frischpunkt entstanden?

Wie bereits Simon Schenk im Interview geschildert hat, ist die Idee zum Frischpunkt aus dem Hofladen des Bio-Gutes entstanden. Nachdem ich gut eineinhalb Jahre bei Simon auf dem Hof mitgearbeitet hatte, übernahm ich den vorhandenen Hofladen und entschied, den Direktverkauf als Selbstständiger auszubauen. Daraus entstand 2017 die Idee zum Frischpunkt.

Es ist mir ein grosses Anliegen, Produkte aus der Region möglichst ohne Zwischenhandel und ohne aufwendige Wege – also klugerweise direkt vom Feld auf den Teller – von den Produzent*innen zu den Konsument*innen zu bringen. Ich will den Kund*innen zeigen, was Qualität und Saisonalität bedeuten. Dazu braucht es den Frischpunkt, denn wenn Bäuer*innen Saisongemüse produzieren und die Lebensmittel über die herkömmlichen Absatzkanäle vertreiben, landen diese typischerweise in Läden, wo nebst dem Saisongemüse auch nicht-saisonales Gemüse (aus dem Ausland) verkauft wird.

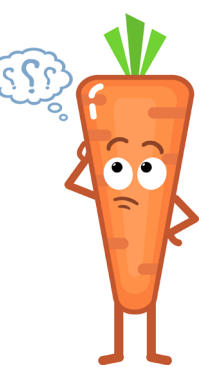
So habe ich den Frischpunkt in Madiswil um- und ausgebaut und mich mit meiner Idee und Passion auf den Weg gemacht. Im vergangenen Sommer konnte ich nun mit meinem Team bereits die dritte Filiale eröffnen und so die Idee immer weitertragen.

Wofür steht eigentlich der Name «Frischpunkt»?

Wie das so ist, haben wir mit vielen verschiedenen Namen und Wortspielen experimentiert und uns am Schluss für Frischpunkt entschieden. Der Name steht einerseits dafür, dass wir die Frische auf den Punkt bringen. Andererseits steht der Punkt – welcher rundum abgeschlossen ist und für sich selbst stehen kann – für die Idee, die Frische in eine bestimmte, definierte Region zu bringen, respektive an diesem Ort regionale und saisonale Produkte anzubieten.

Ausserdem ist unser Logo sehr schlicht, klar und einfach. Es steht dafür, dass sich nur etwas Einfaches vielseitig kombinieren lässt. Ein Schokoladdejoghurt beispielsweise bietet viel weniger Kombinationsmöglichkeiten als ein simples Naturjoghurt. Letzteres ist in unzähligen Variationen lecker: Zum Beispiel als Beilage zum Kartoffelgratin, als Kräuterdipp, gemischt mit gedämpftem Gemüse, ergänzt mit einem geriebenen Apfel oder mit einem Löffel Kaffee.

Worin besteht die Frischpunkt-Idee?



Der Frischpunkt ist weit mehr als ein Laden. Viel mehr ist der Frischpunkt eine Vision, eine natürlichere und echtere Art des Einkaufens, eine Art, das Ernährungssystem nachhaltiger und einfacher mitzugestalten.

Für uns im Frischpunkt sind Lebensmittel keine Konsumgüter, sondern LEBENsmittel. Wir finden, Lebensmittel haben ganz viel Wertschätzung verdient, denn sie bilden die eigentliche Grundlage unseres Lebens.

Uns ist der Kontakt und die Beziehung zu den Menschen, welche die im Frischpunkt verkauften Lebensmittel herstellen und zu den Menschen, welche bei uns einkaufen sehr wichtig. Wir schätzen den Austausch. Bei der Auswahl der Produkte für unser Sortiment legen wir viel Wert darauf, die Wege kurz zu halten, möglichst effizient unterwegs zu sein und direkt mit den Produzent*innen in Kontakt zu kommen. Damit sich eine Kooperation mit dem Frischpunkt auch für unsere Produzent*innen lohnt, kaufen wir die lange haltbaren Trockenprodukte in grösseren Mengen ein, bringen sie in unserem Lager unter und verteilen sie von da direkt an unsere drei Standorte. Wir interessieren uns für echte, transparente Beziehungen und für Produkte, welche mit viel Herzblut hergestellt werden. Wir wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen,

welche wir in unseren Geschäften verkaufen. Wir mögen es, mit unseren Kund*innen ins Gespräch zu kommen, gemeinsam über Ernährung zu diskutieren, beim Wocheneinkauf beratend zur Seite zu stehen und neue Produkte oder unbekannte Gemüsesorten vorzustellen.

Wir lieben die Einfachheit, Echtheit und Klarheit. Darum bieten wir Produkte an, die sich nicht gegenseitig konkurrenzieren, sondern ergänzen und setzen dabei auf Abwechslung statt Variationen desselben Produktes. Darum ist unser Angebot vielseitig und doch schlicht. Weil unsere Produkte für sich selbst sprechen sollen, verzichten wir auf aufwendige Verpackungen und Werbung auf unseren Produkten. Wichtig ist für uns das, was drin ist. Darum darf das Gemüse- und Früchtesortiment bei uns bezüglich Grösse, Form und Aussehen auch aus der Norm fallen. Wir verkaufen ausschliesslich biologische hergestellte Qualitätsprodukte. Es ist uns lieber, dass der Apfel gelegentlich Schürfstellen aufweist und dafür ganz ohne Spritzmittel auskommt.

Saisonalität schreiben wir sehr gross und bieten darum auch im Winter nur Schweizer Saisongemüse zum Kauf an. Dies wiederum macht es für unsere Kund*innen deutlich einfacher, der Versuchung einer Tomate im Winter zu widerstehen und stattdessen ein lokales, saisonales Produkt zu bevorzugen. Wir glauben, dass auch dies zur Steigerung der Wertschätzung unserer Lebensmittel beiträgt, da die Kund*innen neugierig werden, Unbekanntes auszuprobieren und sich getrauen, Schwarzwurzeln oder Topinambur zu probieren.

Das ist ein augenöffnender Einblick in deine Passion, herzlichen Dank. Was willst du den Leser*innen zum Schluss noch auf den Weg geben?

Ein herzliches Dankeschön. Ohne die nahen Beziehungen zu den Produzent*innen und ohne die treuen Frischpunkt-Kund*innen, wäre der Frischpunkt nur eine Idee. Ich freue mich sehr, dass unsere Kund*innen und unsere Partnerbetriebe die Frischpunkt-Idee mit Begeisterung weitertragen und so zu einer Veränderung im Ernährungssystem beitragen.

Raphael Blatt nach der Eröffnung des Frischpunktes.



KUNDENMEINUNG

Wir wollen wissen, was dich bewegt!

Damit wir unser Angebot noch stärker an deine Bedürfnisse ausrichten können, sind wir stets an Kundenmeinungen interessiert. Du willst dich auch gerne porträtieren lassen oder uns einfach erzählen, was dir am Frischpunkt gefällt? Dann melde dich bei uns.

Marie-Louise und ihr Sohn aus Herzogenbuchsee

Marie-Louise haben wir im Frischpunkt in Herzogenbuchsee kennengelernt und uns mit ihr unterhalten. Als Marie-Louise im Sommer erfuhr, dass es in Herzogenbuchsee bald einen neuen Laden geben würde, wurde sie neugierig und wollte unbedingt vorbeischauen. Sie kam und ist geblieben. Sie ist überzeugt vom saisonalen, regionalen Angebot und erfreut darüber, dass sie immer wieder neue Produkte entdeckt und kennenlernt. «Wirklich sehr ein cooles Angebot!», wie sie sagt.

Sehr praktisch findet die Mutter auch, dass sie den Einkauf zu Fuss erledigen kann, da sie von Herzogenbuchsee selbst ist.

Die Familie von Marie-Louise hat sich dieses Jahr an ein Experiment gewagt und begonnen, Rüben einzumachen. Dafür schätzt sie es sehr, dass sie im Frisch-

punkt ausschliesslich Schweizer Saisongemüse findet. Sie ist gespannt, wie ihrer Familie das eingemachte Gemüse im Winter schmecken wird.

Wie Marie-Louise sagt, schmeckt ihrer Familie das Frischpunkt-Gemüse bisher hervorragend und darum ist sie auch in Bezug auf die eingemachten Rüben zuversichtlich.

Zwei Frischpunkt-Produkte, welche Marie-Louise und ihr Sohn besonders mögen, sind die leckere Glace und die (Schoko)-Sojamilch.

Uns freut es, dass Marie-Louise sagt, «die flotten Leute» passen ihr sehr.

Vielen Dank für dein Feedback, Marie-Louise!



Marie-Louise mit ihrem Sohn vor dem Frischpunkt

Impressum Frischpunkt-Blatt

Herausgeber

Frischpunkt, bio@frischpunkt.ch,
www.frischpunkt.ch, 078 855 74 42

Redaktion und Layout

Miriam Siegenthaler, miriam@talentierbar.ch
www.talentierbar.ch, 079 483 38 41

Bildnachweise

Wo nicht explizit anders erwähnt: Frischpunkt.

Auflage

750 Exemplare, erscheint ungefähr alle zwei Monate.
Nächste Ausgabe: Januar/Februar 2021.
Ebenfalls auf der Website abrufbar.

Inserate & Inhalt

Du möchtest dich und dein Angebot im Frischpunkt-Blatt porträtieren lassen, ein Inserat aufgeben, oder einen Artikel verfassen?

Melde dich gerne bei Raphael Blatt via Mail an bio@frischpunkt.ch oder Telefon an 078 855 74 42.

Gedruckt auf Recycling-Papier.

FOLGE DER SAISON

Wir wünschen dir und deinen Liebsten ein entspanntes Jahresende und gemütliche und erholsame Stunden.

Lass dich für die Feste am Jahresende von unseren biologischen, saisonalen und lokalen Produkten im Offenverkauf inspirieren. In Madiswil, Langnau und Herzogenbuchsee. Wir freuen uns auf dich!

Madiswil

Steingasse 24

Dienstag und Freitag:

16.00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 09.00 bis 12.00 Uhr



Langnau i.E.

Marktstrasse 16, 3550 Langnau i. E.

Herzogenbuchsee

Bitziusstrasse, 3360 Herzogenbuchsee

Montag: 16.00 bis 18.30 Uhr

Dienstag bis Freitag: 10.00 bis 18.30 Uhr

Samstag: 10.00 bis 14.00 Uhr

FRISCH-PUNKT

Sammele vier Frisch-Punkte mit unterschiedlichen Sujets aus unseren Frischpunkt-Heften.

Bringe die vier verschiedenen Punkte bei deinem Einkauf mit und wir überraschen dich mit einem kleinen Geschenk.

