

*Sackfrisch:
Unternehmensberater
Heinz Lang und
Landwirt Klaus Böhler
spannen zusammen
für die Frishling-
Produktlinie.*



Heinz Lang tüftelt mit der Sous-vide-Methode, der «Königsdisziplin der Gartetechnik».



Klaus Böhler, Biobauer aus Seuzach, war immer schon offen für Neues – auch für die Idee von Frishling.



Frisches aus dem Beutel

Jetzt gibt es im «Alnatura Bio Super Markt» Produkte von **Frishling** zu entdecken: Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte, die kochenden Eltern aus der Patsche helfen. Dahinter steckt die Geschichte dreier Väter, die aus der Not eine Tugend gemacht haben – getreu der Devise «Sackfrisch, sackschnell, sackgut».



Mitinitiator, Koch und Vater: Michael Uhr schätzt vorgegartes Gemüse – beim Zmittag muss es schnell gehen.



Frishling sorgt mit schonend vorgegartem Gemüse für die Mise en place.



Geschulte Mitarbeitende von Alnatura beraten gern bei der Produktwahl.

Heinz Lang stand mittags immer wieder vor dem gleichen Dilemma: «Wie bringe ich in einer Viertelstunde eine Mahlzeit auf den Tisch, die meine vier Kinder glücklich macht und erst noch gesund ist?» Nein, keine Pizza aus dem Tiefkühler, keine Pasta von gestern, kein Convenience-Produkt mit vielen E-Nummern und unendlichen Haltbarkeitsdaten. Der 47-jährige Unternehmensberater aus Winterthur war überzeugt: «Ich kann nicht der Einzige sein, der damit kämpft.»

Drei Tüftler machen gemeinsame Sache

Also begann Heinz Lang zu tüfteln. «Mit der «Königsdisziplin der Gartetechnik», verrät er. Bei der Sous-vide-Methode, einem Verfahren aus der französischen Spitzengastronomie, werden frische Rohstoffe vakuumiert und anschliessend im eigenen Saft bei relativ niedrigen Temperaturen im Beutel vorgegart. Das Geniale daran: «So bleiben nicht nur die Aromen, sondern auch die Nährstoffe erhalten», weiss er. Vom Sous-vide-Garen hatte ihm sein Schwager Michael Uhr erzählt, der die Technik als Koch aus dem Effeff beherrschte, als Vater daheim über Mittag aber mit den gleichen Zeitproblemen kämpfte wie Lang.

Freunde und Familie testeten Langs Tüftelei – und die kam so gut an, dass sie

schon bald Nachschub verlangten. Da kam Klaus Böhler, Biobauer aus Seuzach, Edamame-Pionier und «auch sonst «en verrückte Chopf»», gerade recht. «Wir wollten schon lange ein innovatives Projekt anreissen», erzählt Böhler, «nun war es endlich so weit.» Der Plan war schnell ausgeheckt: Bauer Böhler steuert einen Teil der Rohstoffe bei, Koch Michael Uhr die Inspirationsideen für verzweifelte Laienköche.

Zu 100 Prozent Bioqualität

Heute wird in grösseren Mengen produziert, ganz nach dem Motto «Sackfrisch, sackschnell, sackgut». Für die Umsetzung dieses grossen Plans ist Langs Einfamilienhausküche allerdings zu klein geworden. So haben sich die drei Väter mit der Firma Hosberg in Rüti ZH zusammengeschlossen, die seither die frischen Rohstoffe – darunter Kichererbsen, Getreide und verschiedene saisonale Gemüse – zubereitet und gart. Dabei kommen die Rohstoffe vom Biofeld direkt in den Beutel, in dem sie gegart werden. So bleiben die Produkte ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe vier Wochen lang frisch. Dass es sich bei einem solchen Projekt um 100 Prozent Bio handeln soll und keine Konservierungsstoffe eingesetzt werden, war für Heinz Lang nur logisch; während 20 Jahren in führender Position in der Nahrungsmittelbranche hatte er schon einiges gesehen. «Wir möchten nicht gegen die Natur, sondern mit ihr arbeiten.»

Seit Kurzem gibt es diverse Frishling-Produkte im «Alnatura Bio Super Markt» zu entdecken. Die Kichererbsen à 350 Gramm beispielsweise kosten Fr. 4.90. Und auch wenn mit den Produkten eine Zeitersparnis verbunden ist, so betonen Heinz Lang und seine Partner: «Wir machen lediglich die Mise en place für ein gesundes Essen. Die Zubereitung und das Würzen liegen in den Händen der Köchinnen und Köche.» **MM**
frishling.ch

«Wir möchten nicht gegen die Natur, sondern mit ihr arbeiten.»

Heinz Lang
Frishling-Gründer