

Region

In fünf Minuten zum gesunden Zmittag

Seuzach/Winterthur Weniger Junkfood, dafür mehr Gemüse in der Küche: Aus einem eigenen Bedürfnis machten Väter ein Geschäft – und gründeten das Label Frishling, unter dem sie vorgegartenes Gemüse und Getreide verkaufen.

Nadja Ehrbar

Es ist Mittag, kurz vor 12 Uhr, die Kinder kommen gleich nach Hause, und Vater Heinz Lang hat noch nichts gekocht. «Ich stand oft vor der Herausforderung, etwas Gesundes und Feines auf den Tisch zu bringen, doch Zeit hatte ich keine», sagt der 47-Jährige. «Geschweige denn frische Zutaten.»

So kam der Winterthurer Unternehmensberater und Umweltwissenschaftler auf die Idee, Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte auf Vorrat zu garen. Und zwar mit einem in der Gastronomie weitverbreiteten Verfahren, dem sogenannten Sous-vide-Garen. Auf die Methode gebracht hatte ihn sein Schwager Michael Uhr. Der 35-Jährige ist Koch, wohnt in Seuzach und ist ebenfalls Vater.

Die Rohstoffe werden vakuumverpackt und im Beutel bei relativ niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad oder Dampf gegart und dann schockartig abgekühlt. So werden Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgeschwemmt, Aromen und Farben bleiben weitgehend erhalten. «Die Produkte sind vier Wochen haltbar», sagt Lang. Und dies, obwohl sie weder Konservierungsstoffe, Gewürze noch sonstige Zusätze enthalten.

Wie eine Schwangerschaft

Doch bis Lang seine Idee umsetzen und das Gemüse in grösserem Stil produzieren konnte, dauerte es seine Zeit. «Etwa so lange wie eine Schwangerschaft», sagt er. Also rund neun Monate. Er begann, letztes Jahr in der eigenen Küche zu tüfteln, testete verschiedene Rohstoffe, Garprozesse und Rezepte. Die dazu notwendigen Geräte mietete er. Und Erfahrung in der Lebensmittelbranche hatte er sich als Marketing- und Verkaufsleiter bei Jowa sowie als Unternehmensleiter bei Midor angeeignet. Das sind beides Unternehmen der Migros-Gruppe.

Dem Winterthurer wurde rasch klar, dass er das Rüsten, Garen und Verpacken des Gemüses und Getreides in grösseren



Biobauer Klaus Böhler (l.) und Unternehmensberater Heinz Lang auf dem Biohof in Seuzach. Koch Michael Uhr fehlt. Foto: Marc Dahinden



Das schonende Sous-vide-Garen von Grünerbsen. Foto: PD

Mengen nicht mehr in der eigenen Küche würde durchführen können. Er suchte deshalb nach einem Produzenten und fand ihn in Rüti. Es ist die Firma Hosberg

AG, die sich mit dem Vermarkten von Bioeiern einen Namen gemacht hat. Mitarbeiter verarbeiten dort das Gemüse von Hand. Und auch die Papieretiketten



Die Papieretiketten werden mit Schnur befestigt. Foto: PD

werden mit einer Schnur um die Plastikbeutel gebunden.

Die Rohstoffe oder zumindest einen Teil davon sollte Biobauer Klaus Böhler aus Seuzach liefern.

Der Rest kommt von anderen Biolandwirten. Lang kennt den 44-jährigen Böhler, auch er ein Vater, seit einigen Jahren. Die beiden wollten schon länger ein

«Ich wollte etwas Gesundes, doch zum Kochen hatte ich keine Zeit.»

Heinz Lang
Unternehmensberater und Frishling-Gründer aus Winterthur

hochwertiges, innovatives Bio-Produkt auf den Markt bringen. Doch bis vor kurzem hatte das nicht geklappt.

Bei Alnatura erhältlich

Nun sind die Frishling-Produkte für rund fünf bis acht Franken pro 350-Gramm-Beutel in allen 13 Filialen von Alnatura erhältlich. So auch in der Grütze und im Einkaufszentrum Neuwiesen in Winterthur. Sie richten sich an Leute, die zwar gerne kochen, aber kaum Zeit haben. «Man kann das Gemüse vom Beutel direkt in die Pfanne geben, wärmen, würzen und fertig», sagt Lang. Zubereitungsideen liefert Koch Uhr.

Im Moment führt Lang das Label noch unter seiner Beratungsfirma Gruensee. In der ersten Woche hat er 1500 Beutel ausgeliefert. «Es läuft gut», sagt er. Auch wenn er noch keinen Gewinn erwirtschaftet. In Zukunft sollen weitere Bioläden seine Produkte ins Sortiment aufnehmen. «Wir möchten einfach einen Haufen Leute glücklich machen», sagt er.

www.frishling.ch

Feiern, wo einst die Steuern lagerten

Elgg Die Familie Werdmüller hat das Zehntenhaus beim Schloss Elgg renoviert. Neu kann es gemietet werden.

Das einstige Zehntenhaus beim Schloss Elgg ist wieder für die Öffentlichkeit zugänglich: «Nach sanfter Renovation findet es als Eventlocation eine neue Nutzung», schreibt die Winterthurer Maiergrill AG in einer Medienmitteilung. Sie ist künftig für das Catering darin zuständig.

Die Familie Werdmüller, der das Schloss Elgg und die umliegenden Ökonomiegebäude gehören, hatte die Cateringfirma vor etwas über einem Jahr selber angefragt. Dies, weil die Firma mit der Roten Trotte in Winterthur bereits eine historische Eventlocation betreibt. CEO und Teilhaber Urs Buchli sagt: «Wir sind glücklich und danken der Familie Werdmüller, dass wir dieses historische Gebäude aus

dem Dornröschenschlaf wecken dürfen.» Das Zehntenhaus war von 2005 bis 2016 unter dem Namen Schloss-Schenke als Restaurant genutzt worden.

Seit über 300 Jahren im Besitz der Werdmüllers

Das Zehntenhaus, also jener Ort, wo die zehnpromtente Steuer in Form von Geld oder Naturalien lagerte, wird als «ideal für Hochzeiten, Geburtstage und andere Privatanlässe» beworben. Der Gewölbekeller umfasst 130, das Erdgeschoss mit zwei Eventräumen weitere 66 Quadratmeter. Dazu kommen zwei Nebenräume mit weiteren 70 Quadratmetern Fläche.

«Grundsätzlich wurde so gut wie gar nichts renoviert», sagt Buchli. Man habe lediglich die



Das Zehntenhaus des Schlosses Elgg ist wieder zugänglich. Foto: PD

Wände neu gestrichen, die sanitären Anlagen saniert und die Elektrizität instand gestellt. Später komme noch die Gestaltung des Gartens dazu.

Das Schloss-Ensemble ist seit 1714 im Besitz der Familie Werdmüller. Das Schloss wurde 1166 erbaut und ist für die Öffentlichkeit nicht zugänglich. Gekauft hat es Hans Felix Werdmüller im Jahr 1712. Der Generalmajor, der in holländischen Diensten Karriere gemacht hatte, hat es testamentarisch seinen Nachfahren vermacht. Als «Fideikommiss» bleibt es in Familienbesitz und darf, solange die männliche Linie fortbesteht, nicht veräussert werden. Bis heute wird es von den Nachfahren verwaltet.

Jonas Gabrieli

191 000 Franken für Sanierung beim Ortsmuseum

Turbenthal Der Gemeinderat hat bei der Liegenschaft an der Tössalstrasse 20 gröbere Mängel festgestellt und will diese nun umgehend beheben. Im Gebäude, das als Stiefelhaus bekannt ist, befindet sich seit Jahren das provisorische Ortsmuseum. Damit sich der Museumsverein definitiv in der Liegenschaft einrichten kann, sind Sanierungsarbeiten vorgesehen.

Der Gemeinderat hat gemäss Mitteilung von Mitte Januar einen Kredit von 191 000 Franken gesprochen, um den Werterhalt der Gebäude zu gewährleisten. Insbesondere habe sich gezeigt, dass die Schäden in den Dach- und Fassadenbereichen wesentlich zahlreicher und teilweise gravierender seien als bisher angenommen. (roh)