

## **BachserMärt Seefeld wird zum**

- Hub für Gemüse aus regenerativer Vertragslandwirtschaft
- Paradies für Foodscouts – TESTBAR

Im 2013 übernahm BachserMärt den traditionsreichen Bioladen Paradiesli im Seefeld. Der Laden war in den 80er Jahren der erste reine Frauenladen, verkaufte Bioprodukte und wurde zum wegweisenden Pionier. Die gesamte Ladengeschichte ist im Sozialarchiv dokumentiert.

Seither arbeiten auch Männer im Laden und sind Bio-Produkte zur Massenware geworden. BachserMärt gibt per September 2017 dem kleinen Lebensmittelladen an der Kreuzung Seefeldstrasse/Kreuzstrasse eine neue Pionierrolle in der Lebensmittelversorgung!

### **NEU IM LADEN**

- Saisonales Gemüse aus regenerativer Vertragslandwirtschaft von SlowGrow
- TESTBAR - Paradies für Foodscouts
- KOSTBAR - das Modul gegen Foodwaste
- BachserMärt Paradiesli wird zu BachserMärt Seefeld  
Wir haben den Namen angepasst, damit der Laden auch aus anderen Quartieren wahrgenommen und einfacher gefunden wird!

### **HINTERGRUND**

BachserMärt baut seit Jahren ein nachhaltiges regionales Lebensmittelnetzwerk auf. Wir sind der Überzeugung, das heutige vorwiegend industrielle Foodsystem sei nicht zukunftsfähig. Grundlage einer wirklich nachhaltigen Versorgung der Städte ist die Anbindung der ländlichen Gegenden an die Stadt. BachserMärt stärkt die Kleinbauern, den nachhaltigen Umgang mit dem Boden, fördert die sorgfältige Verarbeitung der Produkte in Manufakturen und bringt die Frischprodukte mit eigener Logistik täglich erntefrisch in die Stadt. Der Pilotbetrieb mit der Verteilung der Produkte mit Cargobikes läuft.

### **SLOWGROW: GEMÜSE VOM EIGENEN FELD AM ZÜRICHSEE**

Der BachserMärt Seefeld und das Hotel Jakob Rapperswil gehen im Einkauf von regional gewachsenem Gemüse und Getreide neue Wege!

Der Pionier Matthias Hollenstein mit seinem Landwirtschaftsbetrieb SlowGrow ist im Seefelder Laden der Partner im Anbau der über 100 Varietäten an Gemüse und Kräutern. Matthias baut das Gemüse zusammen mit uns am Zürichsee in der Bucht von Kempraten, in Bubikon und Mönchaltorf an. Mitarbeitende und Kundinnen und Kunden arbeiten auf dem Feld mit.

Wir zahlen SlowGrow einen Jahresbeitrag und erhalten dafür so viel als wächst. Wir erproben aktuell das gewerbliche Gemüseabo im Sinne einer solidarischen Landwirtschaft. Wir teilen das Risiko bei Ernteauffällen durch Frost und Unwetter.

Wir helfen damit den sehr nachhaltigen Pionierbetrieb zu entwickeln. Kleine Höfe sehen wir als Zukunft. Die Entwicklung läuft in entgegengesetzter Richtung. Täglich schliessen in der Schweiz 3 Landwirtschaftsbetriebe, junge Bauern steigen aus.

**Kulinarischer Boden:** Slowgrow verfolgt die Ziele der regenerativen Landwirtschaft. Diese gehen weit über jegliche Bio- und Demeterrichtlinien hinaus.

Matthias Hollenstein erschafft kreativ und intuitiv Wissen, für einen nachhaltigen, regenerativen Umgang mit der weltweit wichtigsten Ressource, der Humusschicht:

**Nach der Ernte der verschiedenen Kulturen ist der Boden besser als vor der Saat!**

Viele Gemüse werden nicht ganz abgeerntet damit mehrjährige Kulturen entstehen. Die Varietäten sehen nicht wie gewohnt aus. Auch Unkraut, Gründüngung Stengel und Wurzeln sind essbar und kommen in den Laden. Neue Kochkompetenzen sind gefragt. Wir arbeiten mit Esther Kern und der Bewegung Leaf to root zusammen. Auf ihrer bald online gehenden Website <http://www.leaf-to-root.com/> werden Kochtipps zu finden sein.

### **FLEISCH AB HOF – RESPEKTVOLLER UMGANG MIT DEM TIER**

Im BachserMärt Seefeld kommt nicht nur das Gemüse direkt vom Produzenten. Regelmässig haben wir Rind, Schwein, Poulet und Lamm direkt von befreundeten Höfen im Angebot. Wenn wir ein ganzes Freilandschwein vom Biohof Waldhuse erhalten, gibt es nicht nur das Filet sondern auf einmal verschiedenste Fleischzuschnitte nach dem Motto „es hat solange es hat“. Zudem haben wir das Angebot regionaler Trockenwürste aus der ganzen Schweiz erweitert. Unsere Eier kommen nach wie vor von der Familie Böhler in Mellikon und werden nach den „Hahn im Glück“-Richtlinien des Demeter-Verbands produziert.

### **PARADIES FÜR FOODSCOUTS – TESTBAR – machen Sie mit!**

BachserMärt wird von unzähligen spannenden kleinen Manufakturen angegangen, ob wir die Neukreationen nicht in unseren Läden verkaufen würden. Bisher mussten wir aus Platzgründen den meisten Manufakturen absagen, neu nicht mehr!

Im Laden Seefeld haben wir ein TESTBAR-Regal eingerichtet. Kundinnen und Kunden können neue Produkte von kleinen Manufakturen entdecken und mitbestimmen, welche ihrer Meinung nach ins Sortiment aufgenommen werden sollen. Produzenten und Initiativen rund um die nachhaltige, regionale Lebensmittelversorgung bieten wir zudem die Möglichkeit unseren mobilen Verkaufsstand auf dem Platz vor dem Laden kostenlos zu nutzen, um Ihre Produkte vorzustellen.

### **KOSTBAR.- EINE INITIATIVE GEGEN FOODWASTE**

Rund ein Drittel aller Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Auch dies ist eine Folge des industriellen Foodsystems! In der Schweiz sind das über zwei Millionen Tonnen genussfähige Güter, die nicht konsumiert werden. Das neue KOSTBAR-Regal im BachserMärt Seefeld soll einen aktiven Beitrag gegen Foodwaste leisten. Lebensmittel mit kurzem Datum sind neu an einem zentralen Ort im Laden auffindbar. Kundinnen und Kunden empfehlen wir in der KOSTBAR zu checken was sie verwenden könnten, bevor sie ihre übrigen Einkäufe tätigen. Wer vom KOSTBAR einkauft spart zudem Geld. Die KOSTBAR-Produkte werden mit 25% oder 50% Rabatt abgegeben.

### **PARTNERSCHAFTEN MIT DER GENOSSENSCHAFT PARADIESLI UND AXISBILDUNG**

Nebst dem Detailhandel mit guten Lebensmitteln gehört die Förderung von jungen Menschen zum Kern unseres Engagements. Als Verbundbetrieb von axisBildung bildet BachserMärt Seefeld fünf Lernende in sozialpädagogisch betreuten Rahmen aus. Die Genossenschaft

Paradiesli ist als Kundengenossenschaft und Investor weiterhin eine wichtige Partnerin für den Laden.

### **NEUE ÖFFNUNGSZEITEN**

Ab dem 1. September 2017 ist BachserMärt Seefeld offen Montag-Freitag 08:00-19:00 und Samstag 09:00-18:00.

### **APERÒ AM 14. SEPTEMBER**

Am 14. September 2017 um 18:00 veranstalten wir im Laden ein Neueröffnungs-Apèro für Kunden, Partner und Interessierte.

### **KONTAKT**

BachserMärt: Patrick Honauer 079 648 03 22 / [patrick.honauer@bachsermaert.ch](mailto:patrick.honauer@bachsermaert.ch)

Weitere Informationen:

Geschichte des Ladens:

<http://genossenschaft-paradiesli.ch/geschichte/>

[www.bachsermaert.ch](http://www.bachsermaert.ch)

Artikel DIE ZEIT und Tagesanzeiger siehe

[www.slowgrow.ch](http://www.slowgrow.ch)

[www.leaf-to-root.com](http://www.leaf-to-root.com)

Gegen Foodwaste

[www.greenabout.ch](http://www.greenabout.ch)

Zürich, 31. August 2017