Hochzeit auf biologisch

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **54 (1999)**

Heft 2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-891801

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

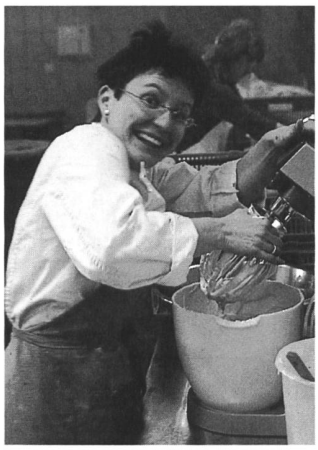
Hochzeit auf biologisch

Was entsteht, wenn eine Vollwertköchin, ein Fleischfachmann und eine Servicefachfrau ihr Wissen und Können zusammenlegen? Falsch geraten. Kein neues Restaurant. Solche gibt es ohnehin schon genug. Was bisher aber gefehlt hat, ist ein Party-Service, der sich ganz auf Vollwert und Bio ausrichtet. Jetzt gibt es ihn.

Drei Fachleute tun sich zusammen

Im vergangenen Herbst haben Marianna Buser, Marlene Volkart und Hans Beugger den Biofarm-Party-Service lanciert. Die administrative Anbindung an die Biofarm bringt mehrere Vorteile: Es sind keine Gründungskosten entstanden, es ist keine neue Büro-Infrastruktur nötig, die Biofarm verfügt bereits über eine grosse Küche und ein grosses Sortiment von Produkten in kontrollierter Bio-Qualität und nicht zuletzt über ein Potential an kurzfristig einsetzbarem Hilfspersonal.

Erfahrungen und Synergien nutzen



Marianna Buser ist Vollwertköchin aus Passion. Eines Tages hat sie sich entschlossen, ihre Passion zum Beruf zu machen und sich als Störköchin selbständig zu machen. Mit Stör sind natürlich weder der Fisch mit diesem Namen noch der Fluss, der dem Fisch wahrscheinlich den Namen gegeben hat gemeint. Wenn Marianna auf die Stör geht, heisst dies, dass sie wie früher die Schuster und Schneider ihre Arbeit im Haus ihrer Kundinnen und Kunden verrichtet. In diesem Fall heisst dies Kochen für Geburtstage, Einladungen und Familienfeste aller Art. Stören, damit die Gastgeberin sich ungestört ihren Gästen widmen kann. Die Möglichkeiten eines Einfraubetriebes sind jedoch begrenzt.

Hans Beugger hat ursprünglich Metzger gelernt. Seine Wanderjahre führten ihn durch kleine und grosse Läden, in kleine und grosse Küchen bis in königliche Gefilde und auf Kreuzfahrtschiffe. Dabei hat er sich einen grossen Erfahrungsschatz in der Verarbeitung, im Verkauf, in der Zubereitung und im Kochen speziell von Fleisch und Fleischwaren angeeignet. Durch seine inzwischen schon langjährige Mitarbeit in der Biofarm in Kleindietwil kennt er sich in Fragen des biologischen Landbaus, insbesondere der artgerechten Tierhaltung und Tierfütterung bestens aus. Das Engagement von Hans Beugger und der Biofarm ist eine Diversifikation der Geschäftstätigkeit einerseits und eine Aktivierung von fachlichen Ressourcen andererseits.

Marlene Volkart, die Dritte im Bund, verfügt über langjährige Erfahrung im Service und hat sich autodidaktisch zur Dessert- und Brotspezialistin ausgebildet. Sie verfügt neben ihrer Teilzeit-Anstellung in der Biofarm über freie Kapazitäten und kann ihr spezifisches Fachwissen bestens einbringen.

Wie funktioniert der Biofarm-Party-Service?

In einem ersten Gespräch zwischen Gastgeber/in und dem Party-Service-Team werden die Rahmenbedingungen des geplanten Anlasses besprochen: Was wird gefeiert, wie viele Personen sind zu erwarten, wo soll gekocht und wo gegessen werden, welches Menü wird gewünscht, wie hoch ist das Budget usw. Sind diese Fragen geklärt, beginnt die eigentliche Arbeit des Party-Service-Teams:

Abklären der Kochmöglichkeiten: Wird im Haus der Auftraggeber gekocht, am Ort des Festes oder in der Biofarm? Welche Vorkehren müssen allenfalls für den Transport der Speisen getroffen werden?

Kalkulation und Offertstellung: Der Gesamtpreis ergibt sich aus dem Preis der Rohstoffe, dem Arbeitsaufwand, ggf. Transportkosten, Service, Abwaschen, Tischdekoration usw. Der/die Auftraggeber/in kann die Dienstleistungen des Party-Service-Teams gewissermassen im Baukastensystem einkaufen.

Welche Speisen bietet der Biofarm-Party-Service an?

Die Palette reicht vom einfachen Sandwich über die Kartoffelsuppe mit Wienerli bis zum mehrgängigen Festmenu. Entsprechend dem fachlichen Hintergrund des Teams kommen nur Produkte aus biologischem Anbau zum Zug. Ob 'gutbürgerlich' oder vegetarisch, den Wünschen der Kundin, des Kunden sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Damit schliesst der Biofarm-Party-Service eine Marktlücke und betätigt sich, wie die Biofarm-Genossenschaft als Ganzes, als Bindeglied zwischen Produzent/in und Konsument/in.

Sicher, es gibt schon zahlreiche Bauernfamilien, die mit 1.-August-Brunch und ähnlichen Angeboten diesen Brückenschlag ebenfalls mustergültig bewerkstelligen. In der Regel sind aber doch die Möglichkeiten einer Bauernfamilie begrenzt, vor allem wenn anspruchsvolle Gäste bekocht werden sollen oder wenn der betreffende Anlass in einer gewissen Distanz zum Hof

stattfindet. In diesen Fällen kann der Biofarm-Party-Service als verlängerter Arm der Biobauern diese Aufgabe übernehmen.

Hochzeit auf biologisch

Dass der Biofarm-Party-Service anspruchsvollen Aufgaben gewachsen ist, hat er kürzlich an einer Hochzeit im Emmental unter Beweis gestellt. Es war der Wunsch des Brautpaares, ihren Gästen ein 100 % biologisches Essen zu offerieren. Im 'normalen' Restaurant ist dies praktisch nicht zu haben. Auf dem Möschberg sind die Räumlichkeiten für 100 Personen zu klein. Der Biofarm-Party-Service bot sich als echte Alternative an. In einer Jugendtagungsstätte fanden sich die passenden Räumlichkeiten. Die Bilder und die Bildlegenden sprechen für sich.

Kontaktadresse:
Biofarm Party-Service,
4936 Kleindietwil,
Telefon 062 957 80 53

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT KLEINDIETWIL

Brotgetreide, Futtergetreide, Körnerleguminosen, Raps

Bitte kontaktieren Sie uns für neue Anbauverträge 1999 – wir beraten Sie gerne.

Beeren, Früchte für die Verarbeitung

Wir suchen neue Erdbeer- und Himbeer-Vertragsproduzenten für die Ernte 1999.

Tafel- und Industrieobst

Wir bieten langfristige Partnerschaften für Genossenschafter und neue Produzenten.

Schlachtvieh

Wir suchen vor allem Kühe.

Anforderungen

Anerkennung als Knospenbetrieb, Umstellbetriebe auf Anfrage.
Rufen Sie uns an! Wir stehen zu Ihren Diensten für die Vermarktung von Bioprodukten «Knospe Bio Suisse».

BIO SUISSE

BIOFARM Genossenschaft, 4936 Kleindietwil, Tel. 062 957 80 50
Direktwahl: N. Steiner (Beeren, TK-Früchte) 062 957 80 52
HR. Schmutz (Getreide, Obst) 032 392 42 44
H. Beugger (Schlachtvieh) 062 957 80 53

BIOFARM – die Genossenschaft der Schweizer Biobauern

für eine nachhaltige und eigenständige Biovermarktung

BIOFARM
GENOSSENSCHAFT KLEINDIETWIL

Neu bei der BIOFARM

Schweinespeck und Gewürze in Bioqualität für ihre knospenkonforme Hofverarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren.

Verlangen Sie unser Informationsblatt

BIOFARM
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 53
Herr Beugger