

Besenft mit Samiira / Produzent*in / Zürich
Bio Demeter Hof Niederesslingen / Gemüse- und Obstbau / Zürich
Blumenpost / Blumen / Zürich
Daniel Kweku Schmid / Musik / Zürich
Das Pure / Produzent*in / Zürich
Elliot Fry / Typografie / Zürich
Exer, Naomi Biaduo / Location / Zürich
Francesca Maurer / Text / Zürich
Gran Alpin / Produzent*in / Graubünden
Hulliger Fisch / Fischerei / Zürich
Herbst Wein / Wein / Zürich
KIN / Logistik / Zürich
Micha Merz / Koch / Zürich
Mirmenhof / Gemüse- und Obstbau / Zürich
Mörgeli Obstbau / Obstbau / Zürich
Paco Alborghetti / Webdesign / Zürich
Paul Blume & Zarina Friedli / Weinberatung / Zürich
Saaramina Roziadi / Unterstützung Gemein x Exer / Zürich
Schnupf / Logistik / Zürich
Till Roth / Koch / Zürich
Tritt Käse / Produzent*in / Zürich
Mosterei Oswald + Ruch / Wein / Schaffhausen

GEMEIN IM EXER

MENU

PORTULAK FINESSTELLER

Gefaltete Omelette, Pesto, Frisch

BLUMENKOHL EDLE BLÄSSE

In Miso mariniert, Püree, Pickles, Chips

ROTKOHL FÜR IMMER CHABIS

Pickles, Espuma, Pulver

ROLLGERSTE & SÜSSMAIS KRAFTFUTTER

Risotto, gebratener Süssmais

KÜRBIS HOHL ABER NETT

*Geschichtet / Egliknusperli, Flan, Pickles, geröstete Kerne,
Kürbiskernmayo, Kürbissenf*

APFEL SECHZEHN KILO

Geschmort, Püree, Mostgranité, Meringue

WEIN

BLAUACHER, APFELQUITTE,
PASTORENBIRNE

Mosterei Oswald + Ruch / 2019 / Schaffhausen / Cidre

MÜLLER-THURGAU

Müller-Thurgau Truttikon / 2018 / Holger Herbst / Zürich / Weiss

PINOT NOIR

Pinot Noir Truttikon / 2018 / Holger Herbst / Zürich / Rot

COCKTAILS

SVIZZERANO

Gents Vermouth (ZH), Martinazzi (BE)

BÜTSCHGI

Verjus (SO), Kina L'Aero d'Or (BE), Alter Apfel Tresterbrand (ZH), Honig (ZH)

BIER

EXER BIER

Lägere Bräu (AG)

APFELMOST

Bio Demeter Hof Niederesslingen (ZH)

WASSER MIT

WINTERPORTULAK

Claytonia perfoliata
Blattgemüse
Blätter, Stängel, Blüten
Oktober-März

Auch bekannt als Gewöhnliches Tellerkraut, Kuba-Spinat, Winterpostelein
Roh und gekocht geniessbar, in der Verwendung ähnlich wie Spinat

BLUMENKOHLE

Brassica oleracea var. botrytis
Kohlgemüse & Blütengemüse
Blätter, Stängel, Blüten
Mai-November

Auch bekannt als Karfiol, Käsekohl, Blütenkohl, Traubenkohl, Italienischer Kohl
Roh und gekocht geniessbar, grosse Varietät in Zubereitungsform

ROTKOHL

Brassica oleracea var. capitata f. rubra
Kohlgemüse
Kohlkopf
Oktober-Februar

Auch bekannt als Rotkraut, Blaukraut, Rotkabis, Blaukabis
Roh und gekocht geniessbar, konserviert als Sauerkraut oder Pickels

ROLLGERSTE

Hordeum vulgare f. hexastichon
Sprossengemüse
Enthülste, geschälte und polierte Gerstenkörner
Trockenlagerung Ganzjährig, Erntezeit Juli-August

Auch bekannt als Graupe, Gräupchen, Kochgerste
Traditionell als Suppe oder Brei gekocht, kann grundsätzlich wie Reis behandelt werden

SÜSSMAIS

Zea mays Saccharata
Sprossengemüse
Körner am Kolben
Juli-Oktober

Auch bekannt als Zuckermais
Gekocht oder gemahlen geniessbar

HOKKAIDO, BUTTERNUSSKÜRBIS

Cucurbita
Fruchtgemüse
Blüten, Schale, Fruchtfleisch & Kerne
September-Dezember

Auch bekannt als Uchiki kuri bzw. Birnenkürbis
Roh und gekocht verspeisen, Kerne getrocknet und geröstet, als Öl gepresst

EGLI

Perca fluviatilis
Echte Barsche
Ganzer Fisch oder Filet
Fangzeit August-Oktober

Auch bekannt als Flussbarsch, Krezer, Stachelritter, Reehlig
Gebraten, Gegart, Grilliert, Frittiert, Gebeizt, Geräuchert

BERLEPSCH, GRAVENSTEINERAPFEL

Malus domestica
Kernobstgewächse
Ganze Frucht
August-Oktober

Auch bekannt als Freiherr von Berlepsch, Goldrenette von Berlepsch bzw. Grafenapfel
Roh oder gekocht, in Saftform

PARTNER*INNEN

Bio Demeter Hof
Niederesslingen
Susanne Pfister &
Martin Kohler

*Blumenkohl, Meerrettich,
Most, Süssmais*

Susanne Pfister empfängt uns an einem sonnigen Nachmittag auf ihrem Hof in Niederesslingen. Zusammen mit ihren Praktikantinnen und ihrem Lehrling arbeiten sie gerade an der Apfelernte, aus der später ihr leckerer Most entsteht. Der Hof konzentriert sich vor allem auf den Anbau von Gemüse, mit einer Vielfalt, die uns alle ins Staunen versetzt. Alles, was hier angepflanzt wird, ist ein kleines Experiment und was wirklich unter den wilden Sträuchern wächst, findet man oft erst heraus, wenn man es erntet. Eine der Grundsätze von der Demeter-Produktion ist, dass der Betrieb als ganzheitlicher Organismus funktioniert. So sind hier zum Beispiel die Enten dafür verantwortlich, das Gemüse von Schnecken zu befreien. Auf dem Hof leben noch weitere Tiere wie Kühe, Hühner, Bienen und Katzen, welche nur für den Eigenbedarf da sind und mitverantwortlich, dass der Hof als ein Ganzes funktionieren kann. Ihre Produkte kann man Samstags am Wochenmarkt in Männedorf beziehen sowie im Hofladen, der täglich die frischesten Produkte aus dem Feld bietet.

Das Pure
Patrick Marxer

Miso

Der Nischen-Produzent Patrick Marxer strahlt in seiner Latzhose und seinem langen Bart Geborgenheit und Ruhe aus. In einer alten Fabrikhalle in Wetzikon spezialisiert sich sein Label auf die Veredelung von Lebensmitteln. Die Arbeit ist höchst experimentell, es wundert nicht, dass Patrick gelernter Laborant ist, seine Produktionsstätte ist ein Labor für Geschmack und Genuss. Das Angebot ist breit von geräuchertem Fisch und Fleisch über Salzmischungen, eingelegtem Gemüse und eine grossen Vielfalt an Misos aus den unterschiedlichsten Produkten. Eine naturgerechte Verarbeitung und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur sowie die Leidenschaft und Freude an gutem Essen und Genuss machen seine Kreationen zu dem, was sie sind. Die Produkte von Das Pure sind in seiner Produktionsstätte in Wetzikon, über die Webseite www.daspure.ch sowie in ausgewählten Lebensmittel Geschäften in Zürich, wie Bachser Märt und Berg und Tal, erhältlich.

Mirmenhof
Adrian Schlatter & Familie

*Blumenkohl, Butternuss
Kürbis, Hokkaido Kürbis,
Knoblauch, Petersilie*

Der Mirmenhof, geführt von Adrian Schlatter und seiner Familie, befindet sich im Zürcher Unterland in Steinmauer. Auf dem Hof arbeiten die Betriebsleiter-Familie, die Eltern der Betriebsleiter, ein Lehrling und den Sommer durch zahlreiche Erntehelfer. Sie bauen vor allem Gemüse und Obst an, mit dem Fokus auf eine möglichst grosse Sortenvielfalt. Besonders eindrücklich sind die Treibhäuser der Familie Schlatter, in denen Tomatenpflanzen bis zu 7 Meter hoch wachsen. Diese Treibhäuser werden mit Holz aus der eigenen Forstwirtschaft geheizt. Ein Besuch auf den Mirmenhof ist absolut empfehlenswert, der Weg dorthin führt entlang des Fructus Obstlehrpfad an riesigen Apfelbäumen und

Maisfeldern vorbei. Der Hofladen vor Ort oder eine Führung durch den Betrieb bieten einen spannenden Einblick in die ganzheitliche Arbeit der Familie Schlatter. In der Stadt Zürich kann man die Produkte vom Mirmenhof Dienstags und Freitags am Wochenmarkt Bürkliplatz beziehen.

Mörgeli Obstbau
Familie Mörgeli

Äpfel, Apfelmust, Eier, Federkohl, Kartoffeln, Portulak, Zitronen

Der Betrieb der Familie Mörgeli liegt im Limmattal etwas ausserhalb vom Dorf Aesch Zürich. Dort erwartet uns ein herzlicher Empfang durch Markus Mörgeli, der uns mit Freude und Geduld in seinen Betrieb eintauchen lässt. Mörgeli ist ein Familienbetrieb, der mittlerweile schon in der 8. Generation von Markus Mörgeli und seinem Vater Franz Mörgeli geleitet wird, wobei die ganze Familie in unterschiedlichen Tätigkeiten involviert ist. Auf knapp 19 Hektaren produzieren sie Früchte und Gemüse, auf dem restlichen Land Weizen für Brot, Raps für Frittieröl und Gerste für die Futtermühle. Diese Erzeugnisse werden für den eigenen Hof und dessen direkte Nachbarn produziert. Der Fokus liegt jedoch ganz klar beim Obstbau mit 30 Sorten Äpfel, 30 Sorten Kirschen, 9 Zwetschgen- und 15 Birnensorten. Seit 1953 verkaufen sie ihre Produkte auf Zürcher Wochenmärkten, momentan kann man ihren Stand Dienstags und Freitags am Bürkliplatz und Samstags auf der Gemüsebrücke besuchen.

Weinbau Markus Ruch
Markus Ruch

Cidre

Markus Ruch bewirtschaftet seit 2007 seine Rebberge im Schaffhausischen Klettgau. Sein Rebland verteilt sich über 2.5 Hektaren, hauptsächlich in Hallau. Im Herbst werden die Reben von Hand gelesen und nach Neukirch in die Verarbeitung gebracht. Die Produktionsstätten verteilen sich auf zwei Standorte mitten im idyllischen Dorf von Neukirch, ein altes Feuerwehrhaus und die ehemaligen Zehntscheune, wo die Trauben in einem 400 Jahre alten Gewölbekeller zu Wein gären. Seit ein einigen Jahren hat sich Markus Ruch mit Beni Oswald zusammengetan und die Mosterei Oswald+Ruch gegründet. Sie arbeiten zusammen mit lokalen Bauern aus der Region in Schaffhausen und beziehen von ihnen das ungenutzte Obst, um daraus Cidre herzustellen.

Während diesem Sommer sind wir durch die Schweiz gezogen und haben wunderbare Höfe und Produzenten*innen kennengelernt. Gerne wollen wir euch mit dieser Liste die Personen hinter den Produkten vorstellen und näherbringen. Nebst Informationen zum Hof sowie Kontaktangaben, sind links die Nahrungsmittel aufgelistet, die wir für diesen Abend von ihnen beziehen konnten.