

Schöffland: Gesundes, hochwertiges Gemüse vom Feld sozusagen auf direktem Weg in die Mikrowelle und auf den Teller

# Frey Gemüsebau AG – frischer geht's nicht

Das Konzept von Daniel Frey, Geschäftsführer der Frey Gemüse AG in Kirchleerau, geht auf. Seit letzten Dezember wird das erntefrische Gemüse auch in der Produktionsküche in Schöffland verarbeitet. Halbfertigprodukte für Gastronomiekunden allgemein, gartenfrische Salate, Suppen und Convenience-Food sind zum sofortigen Verzehr geeignet. Vom Feld in die Mikrowelle – mit möglichst kurzen Verkehrswegen – diese Vision trug Daniel Frey lange in sich.

st. Die Familie Frey produziert seit 53 Jahren Gemüse, heute in der 3. Generation. Was auf einem ganz normalen Bauernhof begann, wurde in diesen Jahren zum leistungsfähigen Gemüsebetrieb mit inzwischen über 60 Mitarbeitenden. Vor 21 Jahren kam Daniel Frey nach Lehr- und Wanderjahren

zurück in den väterlichen Betrieb. Bereits vor 18 Jahren fiel der Entscheid, dass ein Teil der Produkte weiter verarbeitet werden sollte.

## Produktions-Küche wo einst die Metzgerei stand

Mit der Übernahme des Gasthofs Ochsen in Schöffland schufen Daniel Frey und Sandra Roth die Voraussetzungen einerseits für einen gemütlichen Gasthof, andererseits für die Planung einer Produktions-Küche. «Eine reine Produktionsküche hätten wir vielleicht nicht hier gebaut. Dadurch jedoch, dass wir ohnehin für den Gastrobetrieb eine neue Küche bauen wollten, reifte der Entschluss zum totalen Umbau der bisherigen Räumlichkeiten. Gastküche und Produktionsküche werden jedoch unabhängig betrieben, wobei selbstverständlich Synergien entstanden und die teuren Geräte, wie Schockkühlung, Abluftanlage oder auch die Sozialräume für beide Sparten genutzt werden können», so Daniel



Halbfertigprodukte für die Gastronomie: Daniel Frey erklärt, wie diese verarbeitet und zu den Kunden kommen. (Bilder: st.)



Er ist in seinem Element in der Ochsenküche: Küchenchef Björn Meironk arbeitet mit zwei Köchen zusammen.

Frey. Das Mittelding zwischen Gross- und Kleinküche im Verbindung mit der Küche für den Gasthof Ochsen erfordert jedoch spezielle Abläufe.

## Breite Palette

In der hochmodern eingerichteten Grossküche können einerseits Fertigmensüs hergestellt werden, andererseits erntefrische Salate, Suppen und industriell vorgekochte Halbfertigprodukte im Bereich Gemüse. Was auf den Feldern der Frey Gemüsebau wächst, kann in der Küche verfeinert und veredelt werden. Das sei eine spannende Sache, freut sich Daniel Frey, und generiere eine höhere Wertschöpfung. Ver-

antwortlich für diesen Teil sind drei Angestellte unter der Leitung von Simon Ledermann. In den vergangenen zehn Monaten konnten gute Erfahrungen gemacht werden, weitere Produkteideen sind bereits vorhanden, so Daniel Frey. Dass sich die «Frey-Betriebe» verändert haben sieht man auch daran, dass «lediglich» zwei Landwirte, dafür aber sieben Köche in Kirchleerau und Schöffland tätig sind.

Neben den Grossverteilern, deren Kunden sich über qualitativ hochstehende, erntefrische Gemüse und Salate freuen können, gehören heute Gastrobetriebe aller Art zu den Kunden. Die Fertigprodukte, wie zum Beispiel Take-

away-Salate, sind vor allem in Tankstellenshops erhältlich, und auch hier ist grösstmögliche Frische garantiert.

## Keine Fertigprodukte im Gasthof Ochsen

In der Ochsenküche mit Björn als Küchenchef, wird alles aus frischen Zutaten selber gemacht, bis hin zur Bouillon aus Gemüsesud. Hier wird der achtsame Umgang mit Produkten gepflegt. Es entstehen einfache Gerichte von hoher Qualität und einer guten Prise Bodenständigkeit. Gastgeberin ist hier Lea, selber eine Köchin aus Leidenschaft, die nichts anderes im Sinn hat, als ihre Gäste rundum zu verwöhnen.



Linsen werden vorgekocht: Daneben aber auch Mais, Gemüse-Allerlei, Kartoffeln und alles, was auf den Feldern der Frey Gemüsebau wächst.



Äpler-Makronen als Fertigprodukt: Selbstverständlich werden auch Fremdprodukte verwendet, wie Rahm, Käse und Schinken – aber alles aus der Schweiz!



Sorgsam abgepackte Salate: Diese dienen dem Sofortverzehr.