

Die Geschichte dreier Männer, die aus dem Mittagstisch-Dilemma eine Tugend kreierten. Mit ihrer Innovation «frishling» zaubern verzweifelte Laienköche nun im Nu eine vollwertig leckere Mahlzeit auf den Tisch. «Sackfrisch, sackschnell & sackgut!»



*Interview mit Heinz Lang,
Gründer & Unternehmer von frishling*

Die eigene Küche wurde bald zu klein für die Sous-vide-Produktion. Mit hosberg* habt Ihr einen verlässlichen Produktionspartner angeht und mit ihm einen gewinnbringenden Faktor bzgl. Qualitätsgarantie.

Wie sieht es mit der Haltbarkeit aus? Denn die gegarten «frishlinge» kommen ganz ohne Konservierungsmittel aus.

Die frishlinge sind gekühlt gut drei Wochen haltbar und setzen somit weder Händler noch Kunden unter Druck bzgl. Verkaufen bzw. Konsumieren. Das sanfte Garen unter Vakuum erhält die Nährstoffe und konserviert gleichzeitig – auf eine natürliche Art, ganz ohne Zusätze.

Die Verpackungen werden noch von Hand verschnürt?

Natürlich! Der ganze frishling wird in Handarbeit hergestellt. Das Rüsten und Zerkleinern des Gemüses, das Abwiegen und das Abfüllen des Gargutes – alles erfolgt liebevoll von Hand. Natürlich auch das Verschnüren.

Welcher «frishling» ist der unschlagbare König unter den «frishlingen»?

Kichererbsen sind unser Bestseller, sehr dicht gefolgt vom Gemüsemix. An den Kichererbsen schätzen unsere Kunden, dass sie frischer, bissfester und geschmackvoller sind als Konserven-Kichererbsen.

Um im «stay at home»-Modus nicht dem unkontrollierten Naschen zu verfallen, kommen die frishlinge wie gerufen! Welches ist Ihr schnellstes Homeoffice-Lieblingsrezept?

Mit vier Kindern gibt es mehr als ein Lieblingsrezept. Daher die «Top 3»:

1. Der schnellste Zmittag, den auch Kinder lieben: Einer Tomatensugo einen Gemüsemix-frishling begeben und mit Pasta oder einem Urdinkel-frishling servieren.
2. Eine Quiche mit Belugalinsen: Auf einen Blätterteig einen Kürbis-, Rüebli- oder Gemüsemix-frishling geben. frishling-Belugalinsen und nach Belieben Reib-

Sortiment: Sous-vide gegartes Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide

Zertifizierungen: frishling: Bio Knospe CH
hosberg: CH-Bio

Standort: frishling: Winterthur (ZH)
hosberg: Rüti (ZH)

Webseite: www.frishling.ch

***hosberg** Partner für das Essbereit-Sortiment von Bien



käse darüber streuen. Einen Wähenguss darüber giessen und ab in den Ofen damit.

3. Und aus allen frishlingen lässt sich ein ultra-schnelles Curry zaubern: Einen Gemüse-frishling mit einem Kichererbsen-, Belugalinsen- oder Mungobohnen-frishling kombinieren und mit Kokosmilch und Currypaste zu einem Curry verarbeiten. Mit Reis oder – noch schneller – mit einem Quinoa- oder Urdinkel-frishling servieren.

Interview von Sybel Stadelmann, Bio Partner, März 2021