

Medienmitteilung, 19.11.2024

Bohnenpiraten lancieren erstes Produkt mit PASSION SEELAND *bio:logique*



Produzenten: v.l.n.r. Rolf Etter (Biologuma), David Ramseier (Aare Bio), Christian Herrli (Seeland Bio)

Bohnenpiraten nennt sich der Zusammenschluss der Seeländer Bio-Gemüseproduzenten Aare Bio, Biologuma und Seeland Bio. Gemeinsam setzen sie sich für eine regionale und nachhaltige Bio-Bohnenproduktion ein. Die Bohnenpiraten Bio-Dörrbohnen werden unter der Dachmarke PASSION SEELAND *bio:logique* als erstes gemeinsames Produkt lanciert.

Geschlossene Kreisläufe

Bio-Bohnen werden ohne chemisch-synthetische Pestizide produziert. Die Ernte erfolgt maschinell, während die Auslesung der Bohnen immer noch in Handarbeit ausgeführt wird. Dörrbohnen sind nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch Teil eines Kreislaufsystems, in dem alle Teile des Anbaus und der Verarbeitung sinnvoll genutzt werden. Abfälle aus der Produktion können als Kompost für den Anbau neuer Bohnen verwendet werden, während überschüssige Ernte in Form von Dörrbohnen als gesundes und sicheres Lebensmittel wieder in den Markt eingeführt wird.

Kulinarisches Erbe der Schweiz

Laut dem Verein kulinarisches Erbe der Schweiz, sind Verweise auf das Vorkommen von Dörrbohnen in der Schweiz bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu finden. Sie gehören somit zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Bohnen sind auch ein Symbol für Nachhaltigkeit und regionale Traditionen, die bis

heute in vielen Schweizer Haushalten hochgehalten werden. So bringen die Piraten mit den Seeländer Bio Bohnen ein Stück Schweizer Geschichte auf den Teller!

Dörren – Traditionelle Methode des Trocknens

Vor der Entdeckung anderer Konservierungsmethoden wussten unsere Vorfahren, wie wichtig es war, Nahrungsmittel in Zeiten des Überflusses durch Trocknen oder Dörren für spätere Mangelzeiten haltbar zu machen. Dörren ist der Prozess des Entziehens von Wasser aus Lebensmitteln. Mikroorganismen, die den Verderb verursachen, werden gehemmt und die meisten Nährstoffe und Aromen bleiben so erhalten.



Herstellung

Nach dem die frischen Bohnen gereinigt sind, werden sie blanchiert, um Enzyme zu deaktivieren, die den Geschmack und die Farbe der Bohnen beeinträchtigen könnten. Die Trocknung reduziert den Wassergehalt der Bohnen erheblich, so benötigt es ungefähr ein Kilo frische Bohnen, um rund 100 g Dörrobhonen herzustellen.

Vermarktungskanäle

Die Bio-Dörrobhonen der Seeländer Bohnenpiraten werden hier angeboten:

Hofläden:

- [La Ferme 1794](#), Champ Raclé 19, 3280 Murten
- [Seeland Bio Hofläden](#); Lausannestrasse 65, 3280 Murten + Hauptstrasse 90, 1794 Salvenach
- [Biogemüse Maurer](#), Breitfeld 24, 3264 Diessbach (Hofladen, Onlineshop und Markt)
- Auf verschiedenen Märkten in der Region Bern und Seeland

Für Engros-Kunden

- [Seeland Bio](#), Büchslen
- [Mercato bio:logique](#), Kerzers

[Zum Bilderdownload](#) [Mehr Info](#)

Mit Passion das Seeländer Bio-Gemüse stärken

Das regionale Entwicklungsprojekt PRE BioGemüse Seeland verfolgt das Ziel, das Bio-Gemüse im Seeland entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Vermarktung zu stärken. Im Rahmen des Projekts wurde auch die Dachmarke «PASSION SEELAND bio:logique» geschaffen. Sie vereint verschiedene Akteure der Bio-Gemüsebranche und -Winzer im Seeland sowie Produzent:innen von weiteren Bio-Produkten des Kantons Freiburg. Derzeit zählt der Trägerverein PRE BioGemüse Seeland 35 Mitglieder, davon sind 28 Teil von Produktionsbetrieben oder -gemeinschaften, unterstützt von Akteuren wie etwa der Bio-Produzentenorganisation Terraviva, dem Bio-Produzenten Seeland Bio, Bio Freiburg, Murten Tourismus, der Association Interprofessionnelle des Vins du Vully und dem Bio-Restaurant Zum Kantonsschild in Galmiz.

Kontakt:

Rolf Etter

Vizepräsident, Trägerverein PRE BioGemüse Seeland

Tel. 079 297 03 75

E-Mail: r.etter@bioleguma.ch