ortoloco
Die Hofkooperative im Fondli

Hintergrundinfos und Erklärungen zu Getreide, Getreideverarbeitung und Zusatzabos
(Stand Januar 2024)

Bei allen Abos (Vollabo, Vegiabo, Hofabo, oder Hofabo vegi (die letzten beide ohne Gemüse) ist Getreide enthalten. Im Zentraldepot auf dem Fondlihof stehen Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer und Hirse bereit. Die Verarbeitungsform des Getreides kann individuell gewählt werden:

- Getreide nur in Form von Mehl/Körnern/Flocken:
  Das Getreide steht in Form von Weissmehl und Körnern im Zentraldepot auf dem Fondlihof bereit und kann flexibel bezogen werden. Mit einer Flockenquetsche können aus den Körnern Flocken gequetscht werden – ideal für deine eigene Müeslimischung. Mit einer Mühle erhältst du frisches Vollkornmehl. Abgepackt in 1 kg Säcke kann Weissmehl abgeholt werden, wobei 1 kg Weissmehl der Menge von 2 kg Körnern entspricht. Insgesamt hast du ein Getreideguthaben von 32 kg (entspricht ca. 650 g pro Woche), das aus den obigen Komponenten frei nach Bedarf und persönlichen Vorlieben zusammengestellt werden kann.

Ich will es genauer wissen...

Bisher bauen wir auf dem Fondlihof Weizen, Dinkel, Hafer und Hirse an. Die Hirse verkaufen wir an die biofarm Genossenschaft, von der wir sie gut gelagert auch wieder beziehen. Das restliche Getreide wird von der Lindmühle in Birmenstorf gereinigt und gelagert. Die Mühle bezieht lokal angebautes Getreide und verkauft es in der Region an Bäckereien, Hofläden und Betriebe. Wir beziehen das Getreide von der Lindmühle.

Du kannst aber auch wählen, ob du einen Teil des Getreides in verarbeiteter Form von Brot und/oder Pasta beziehen möchtest.

- Brot (ca. 450 g/Woche) plus Getreide (Mehl/Körner/Flocken):
  Bei dieser Wahl erhältst du ein Brot pro Woche. Wir werden verschiedene Brottypen anbieten, sodass sich die Brote abwechseln. Die Brote werden mit langer Teigführung und wenigen Zusatzstoffen hergestellt.
  Für die wöchentlichen Brote werden 20 kg von deinem Getreideguthaben gebraucht. Du kannst dann also noch 12 kg als Mehl, Flocken oder Körner im Zentraldepot beziehen. Bei diesem Abo bezahlst du einen Aufpreis von 180 CHF/Jahr für die Verarbeitung des Getreides zu Brot durch die Bäckerei.

- Pasta (5 kg/Jahr) plus Getreide (Mehl/Körner/Flocken): Beim Abo mit Pasta, kannst du pro Jahr insgesamt 5 kg Pasta beziehen. Der Bezug läuft wie beim Getreide im Zentraldepot. Vollkorn- oder Halbweisspasta-Sorten aus Dinkel (ev. mit Hartweizen oder Weizen) stehen zur Auswahl.

Für die 5 kg Pasta werden 4 kg von deinem Getreideguthaben gebraucht. Du kannst dann also noch 28 kg Mehl, Flocken oder Körner im Zentraldepot beziehen. Auch hier bezahlst du einen Aufpreis (55 CHF/Jahr) für die Verarbeitung der Pasta.

- Pasta (5 kg/Jahr) und Brot (ca. 450g/Woche) plus Getreide (Mehl/Körner/Flocken): Hier erhältst du ein Brot pro Woche und kannst 5 kg Pasta im Zentraldepot beziehen. 20 kg Getreide für das Brot und 4 kg Getreide für die Pasta werden dir vom Getreideguthaben abgezogen, sodass du noch 8 kg Körner, Flocken bzw. Mehl im Zentraldepot beziehen kannst. Auch hier wird ein Verarbeitungspreis erhoben (55 CHF/Jahr + 180 CHF/Jahr).

Ich will es genauer wissen...

Seit Januar 2024 kommt unser Brot vom Bio-Beck Lehmann. Die Bäckerei setzt auf ähnliche Werte wie wir: biologische und regionale Produktion. Lehmann stellt handwerklich gefertigtes Brot mit langer Teigführung her. Die Brote werden ohne Zusatzstoffe hergestellt und teilweise im Holzofen gebacken. Der Bio-Beck bezieht das Getreide teilweise von der Lindmühle, wo auch unser Getreide lagert. Die Pasta beziehen wir von Pasta Bonelli, der mit Bio-Zutaten aus der Schweiz arbeitet. 2024 beginnen wir mit einer eigenen Pastaproduktion, die einen Anteil des Einkaufs ersetzen soll.

Zusatzabos

Nach der Abowahl kannst du dich in deinem my.ortoloco.ch Bereich noch für folgende Zusatzabos entscheiden:

Zusatzabo Eier: ca. 4 Stk. / Woche von unseren eigenen Hühnern, die sich oft in der Obstanlage aufhalten und dadurch den Boden mit Nährstoffen versorgen. Beim Wechsel auf eine neue Hühner-Herde werden Suppenhühner angeboten.

Zusatzabo Tofu: ca. 200 g / Woche. Wir beziehen den Tofu von der Tofurei Engel in Widen, nicht weit von Dietikon. Der Tofu hat Bioqualität und wird als Nature- und Räuchertofu alle 2 Wochen (und alle 6 Wochen marinierte Senf-Tofu-Sticks) 2 x 200 g in die Quartierdepots verteilt. Der Tofu wird aktuell nicht von der eigenen Soja hergestellt. Die Tofurei Engel ist – wie ortoloco – ebenfalls genossenschaftlich organisiert.

Bei den Mengenangaben handelt es sich um Erfahrungswerte aus den letzten Jahren und den Erträgen aus dem Sommer (2020). Die Ernteerträge können Schwankungen unterworfen sein (mal mehr – mal weniger), die sich auf die Abos auswirken. Allfällige Änderungen werden wir jeweils transparent kommunizieren und alle zusammen solidarisch tragen.