



Sabrina Zbinden (links) und Séverine Götz bei der Herstellung von frischen Salaten und Sandwiches.



Die beiden Jungunternehmerinnen legen Wert auf Frische und regionale Produkte.

(Bilder Vanessa Sonder)

# Täglich Frisches auf den Bürotisch

**Lieferservice** / Auf marthassalad.ch kann man sich seinen eigenen Salat zusammenstellen und ins Büro liefern lassen.

ZÜRICH ■ Bei der Ankunft auf dem Hof erwarten uns in der Cafétube selbst gemachte Erdbeertörtchen. Séverine Götz und Sabrina Zbinden von «Martha's Salad» sind auf Testessen bei Jungbauer Adrian Frei, der seit zwei Jahren gemeinsam mit seinem Vater Augustin Frei den Familienbetrieb in Eggenwil AG führt.

## Auf Wiedersehen Convenience Food

Rasch zum Bäcker um die Ecke, zum indischen Take Away oder doch lieber in den nahe liegenden Grossverteiler? Das Verpflegungsangebot in den Städten scheint gross zu sein. Doch was ist, wenn einem nach einem frischen und reichhaltigen Salat verlangt? Die Zeit für den Gang ins Restaurant nicht reicht und man sich nicht mit einem abgepackten begasten Eisbergsalat zufrieden geben will? Vor diese Frage sahen sich Séverine Götz

und Sabrina Zbinden als ehemalige Mitarbeiterinnen einer PR-Agentur immer wieder gestellt: «Unsere Lust auf einen sättigenden und unbehandelten Salat blieb stets unbefriedigt.»

So wurde aus der Not eine Geschäftsidee und «Martha's Salad» war geboren. Inspirieren liessen sich die beiden Frauen auf ihrer USA-Reise von der Bäuerin Martha, an deren Gemüsestand man sich nach eigenem Bedürfnis seinen Salat zusammenstellen konnte.

## Herkunft und Herstellung berücksichtigen

Vor einigen Monaten haben die beiden jungen Frauen begonnen, Büros im Stadtraum Zürich mit täglich frisch zubereiteten Salaten, Sandwiches, Suppen und fruchtigen Nachspeisen aus der eigenen Produktionsküche zu beliefern. Die Produkte sind vorzugsweise saisonal und stammen mehrheitlich von regiona-

len Betrieben. Liebevoll zubereitet und umweltschonend verpackt erreicht die Gaumenfreude das arbeitende Volk pünktlich zur Mittagszeit.

Mittlerweile stehen die Hobbyköchinnen täglich um sieben Uhr in der Produktionsküche und bereiten die eingehenden Bestellungen vor. Bis eben waren sie alleine, doch das hat seine Gründe: «Wir wollten selbst anpacken, um die Abläufe von A bis Z kennenzulernen.» Dabei kam es natürlich auch zu kleinen Ausrutschern. «Es war unser erster Arbeitstag, und unsere ehemaligen Arbeitgeber bestellten gleich sechs Salate. In der Aufregung belieferten wir sie anstelle der gewünschten mit einer anderen Salatkreation», erinnert sich Séverine Götz lachend. Geschmeckt habe es ihnen dennoch, ergänzt sie.

«Das durchgehend positive Echo bestätigt uns in dem, was wir tun», schwärmen die beiden

engagierten Frauen. Und das, was sie tun, tun sie mit voller Überzeugung. Im Zentrum stehen nicht nur eine gesunde Ernährung, auch Herkunft und die Herstellung der Produkte seien essenziell, erläutert Sabrina Zbinden.

## Volle Transparenz für den Kunden

Das ökologische Bewusstsein von «Martha's Salad» zieht sich durch das ganze Dienstleistungsangebot – vom umweltschonenden Lieferwagen zu den biologischen Produkten bis hin zur kompostierbaren Verpackung. «Martha's Salad» ist gleichsam eine Rückwendung zur Natur, weg von den Grossverteilern, den Zwischenhändlern hin zum Ursprung, den Produzenten. «Unser längerfristiges Ziel ist es, unseren Konsumenten grösstmögliche Transparenz zu bieten», fährt Sabrina Zbinden fort. Dabei soll jedes

angebotene Nahrungsmittel einem regionalen Betrieb zugeordnet werden können. Einen Beerenlieferanten für «Martha's Müesli-Becher» haben sie bereits gefunden: Die Familie Frei aus Eggenwil.

## Freude an der Freude der Konsumenten

Zwischen den Himbeerstauden wandelnd beginnt der 23-jährige Adrian Frei von seiner Motivation als Jungbauer und der spürbaren Naturverbundenheit zu erzählen. Bio sei für ihn nie eine Frage gewesen, betont der gelernte Obstbauer. Anfang dieses Jahres haben Vater und Sohn mit der Umstellung des Betriebs auf Bio-Knospe begonnen und ihr eigenes Label «Natur Manufaktur» gegründet.

Ihr Hauptgeschäft ist neben Obst und Gemüse der Beerenanbau. «Für unsere süssen Erdbeeren nehmen die Leute bisweilen längere Fahrten auf sich»,

meint Adrian Frei stolz. Alle Produkte können rund um die Uhr direkt beim eigenen 24-Stunden-Hofladen bezogen werden.

Während die süssen Erdbeertörtchen genüsslich verpeist werden, gibt Adrian Frei Einblick in seine Arbeit: «Erdbeeren sind sehr krankheitsanfällig, daher birgt der biologische Anbau ein gewisses Risiko.» Umso grösser sei aber die Wertschätzung und die Freude der Kunden, fügt er hinzu und verrät: «Die Freude an der Freude der Konsumenten ist die schönste.»

Das Testessen hat Sabrina Zbinden und Séverine Götz mehr als überzeugt. Wer in den Genuss der süssen Beere kommen will, der fahre aufs Land oder lasse sich «Martha's Müesli-Becher» ins Büro liefern.

Vanessa Sonder

Mehr Infos über «Martha's Salad» sowie Angebot und Preise unter: [www.marthassalad.ch](http://www.marthassalad.ch)



Adrian Frei beliefert «Martha's Salad» künftig mit Beeren.



Séverine Götz und Sabrina Zbinden sind stolz auf ihren Beerenfund.