FOOD-FACTS

Unser täglich Brot … Es ist ein absolutes Grundnahrungsmittel und aus dem kulinarischen Alltag nicht wegzudenken.

300

verschiedene Brotsorten gibt es in der Schweiz. Damit haben wir eine der vielfältigsten Brotkulturen weltweit.

350 Tonnen

Mehl werden pro Jahr in der Schweiz verarbeitet, davon zwei Drittel zu Brot.

35 Rappen

kostete im Jahr 1914 ein Kilogramm Ruchbrot. 2010 waren es Fr. 3.52. Ein Haushalt mit durchschnittlich 2,2 Personen gab 2014 im Mittel 94 Franken pro Monat für Brot und Getreideprodukte (inkl. Reis) aus.

MIT LEIDENSCHAFT

Chai-Spezialitäten mit Liebe und Seele

Nichts wärmt Körper und Seele an grauen Wintertagen so schön wie ein warmer Chai-Latte. Dem würzigen Tee-Genuss haben sich Alexandra und Brendon Mikronis verschrieben: Unter der Marke «Premsoul» vetreiben sie feinste indische Gewürzteemischungen, Chai-Sirup und Spice-Drinks in Bioqualität.

Der betörende Duft von Zimt, Kardamom, Ingwer und Anis schlägt einem entgegen, wenn man das Basislager von Premsoul betritt. Neben Büro, Gewürz- und Produktelager sowie Produktionsstätte darf eines nicht fehlen: Die Yoga- und Meditationsecke. Yoga stand auch am Beginn der Premsoul-Geschichte: Kennengelernt haben sich die Zürcherin Alexandra und Brendon, der ursprünglich aus Melbourne stammt, in Indien. Sie war für eine Yoga-Weiterbildung im Land und traf dabei auf den reisenden Brendon. Auf eine erste Begegnung am Bahnhof in Mumbai folgten zahlreiche weitere, und die Premsoul-Geschichte nahm ihren Lauf.

Der grösste Teil der Gewürze, die Premsoul zur Herstellung ihrer Produkte verwendet, stammt aus einer Bauernkooperative im indischen Kerala. «Insgesamt 400 Bauern gehören der Fair Trade Alliance Kerala an», erzählt Brendon. «Die Gewürze wachsen in Waldgärten, und die Bauernfamilien produzieren nach Bio-Standards.» Ihre Lieferanten kennen Alexandra und Brendon persönlich, sie waren bereits mehrmals in Kerala zu Gast. Die Bio-Gewürze werden in Zürich zu den feinen Premsoul-Spezialitäten weiterverarbeitet. «Uns ist es sehr wichtig, dass wir alles so nachhaltig wie möglich produzieren», sagt Alexandra. Vieles geschieht dabei in Hand- oder besser gesagt Beinarbeit: Die Gewürze werden nicht etwa mit elektrischer Hilfe gemörsert, sondern mit einer Velomühle Marke Eigenbau zerkleinert. In den Produkten der Familie Mikronis steckt Herz und Seele – das widerspiegelt auch ihr Name: «Prem» ist indisch und bedeutet Liebe, und das englische «soul» steht für die Seele der Getränke. Die Premsoul-Mischungen – mit Kurkuma auf Rooibos-Basis und der klassische Chai – sind nicht nur als lose Tees, sondern auch als Gewürzsirups erhältlich.

Die neuste Kreation von Premsoul sind gekühlte Gewürzdrinks. Die Spice Teas sind in drei Geschmacksrichtungen erhältlich: Als Gewürz-Eistee auf der Basis von Rooibos, als kalter Chai-Latte und als «Golden Milk» mit Kurkuma. Die Basis bildet dabei Hafermilch, die Brendon selbst braut. Ihre Chai-Spezialitäten vertreibt die Familie Mikronis über den eigenen Online-Shop und in Bioläden. Die Kaltgetränke sind bei Globus in Zürich erhätlich oder können bei Farmy bestellt werden. *www.premsoul.com*