

Schön bist du hier!

Wir könnten hier nochmals ausführlich über die Wichtigkeit von kooperativen Wirtschaftskreisläufen sprechen, von den Produzierenden bis zu den Verbraucher*innen. In blumigen Worten die tollen Produkte anwerben. Doch wir laden euch lieber ein, bei uns im Lokal danach zu fragen, sie zu testen und die Websites (siehe unten) anzuschauen. Nachfolgend die Infos, was du tun kannst, damit du schon bald ein (Test-)Abo beziehen wirst.

Tuyu Tofu

<https://www.tuyutofu.ch/ueber-uns>

Zu uns kommt der Tofu aus Pratteln nicht wie bekannt im 200g-Einmach-Glas, sondern <en bloc> in der Gastrowanne.

- Ressourcenschonende Produktion, Verteilung, und Rücknahmepaxis
- freiere Mengenwahl
- kostet weniger (25.-/kg)

So funktioniert

- Der Tofu ist wöchentlich ab Mittwoch bis Freitag im Foodyblutt abzuholen- lieber Mittwoch als Freitag:) Eigenen Behälter mitbringen.
- Umgang um Qualität beizubehalten
 - Tofu immer mit sauberem (Hahnen-)Wasser bedeckt halten. Entweder direkt aus Foodyblutt oder nach kurzem, «trockenen» Transport zu Hause.
 - Im Kühlschrank lagern.
 - Und dann? Der einfachste und leckerste Weg- sowie authentisch wie in Seoul, dem Herkunftsort unserer Produzentin: genieße den Tofu noch am selben Tag:)
 - Wer eine Lagerung bis zu einer Woche nach Produktion (Dienstag) anstrebt, kann folgendes beachten: Wasser alle 2 Tage, und bei «Verschmutzung» von Aussen, wechseln. Eine Prise Salz macht das Wasser «haltbarer».

Abo bestellen und starten

- Im Lokal oder per Mail (abo@foodyblutt.org), bis zum letzten Mittwoch des Monats, mit folgenden Angaben:
 - Name, Mail/Telefon
 - Produkt
 - gewünschte Menge in g (herkömmliche, vakuumverpackte Menge ist meist 200g)
- ab dem ersten Mittwoch des Folgemonats ist 4x die bestellte Menge abholbereit, bezahlen wirst du jeweils direkt vor Ort (25.-/kg). Wir vertrauen auf deine Zusage.
- Falls du dein Produkt einmal doch nicht abholen kannst, frage doch Freund*innen und Nachbar*innen.

Und dann?

- Kochen, braten, geniessen, Rezeptideen austauschen, ...
- Testabo (4x) bei Bedarf erneuern. Aber noch lieber:
- 12er- (ca 3 Monate) oder 24er-Abo (ca 6 Monate) lösen. Falls dir eine wöchentliche Portion zu oft ist, frag doch Nachbar*innen für ein gemeinsames Abo an. Oder melde dich bei uns- per Mail oder direkt im Lokal- wir finden eine Lösung.

Stadtpilze

<https://www.stadtpilze.ch/copy-of-upcycling-1>

Die witzig-geniale Pilzproduktion findet im St. Johannisquartier statt. Die Pilze kommen frisch und ganz foodyblutt zu uns. Empfohlen wird 150g/Person/Mahlzeit. Wir wollen:

- Planungssicherheit für die Stadtpilze. Es gibt Austernseitling und Rosenseitling (viel leichter und voluminöser).
- Unterstützung für Foodyblutt, Sparfüchse gehen auf den Markt: 5.-/kg günstiger:)

So funktioniert

- Die Pilze sind wöchentlich ab Mittwoch bis Donnerstag im Foodyblutt abzuholen. Eigenen Behälter mitbringen.
- Im Kühlschrank (in feuchtem Tuch) sicher 2 Tage gut, aber auch hier gilt: am besten frisch. Oder trocknen und sie für später aufbewahren.

Abo bestellen und starten

- Im Lokal oder per Mail (abo@foodyblutt.org), bis zum letzten Mittwoch des Monats, mit folgenden Angaben:
 - Name, Mail/Telefon
 - Produkt
 - gewünschte Sorte und Menge: für Testabo bitte in 100g-Schritten (100g/200g/...)
- ab dem ersten Mittwoch des Folgemonats ist 4x die bestellte Menge abholbereit, bezahlen wirst du jeweils direkt vor Ort (Austernseitling 40.-/kg, Rosenseitling 60.-/kg). Wir vertrauen auf deine Zusage.
- Falls du dein Produkt einmal doch nicht abholen kannst, frage doch Freund*innen und Nachbar*innen.

Und dann?

- Für die Stadtpilze steht ein Ortswechsel an. Ziel ist im Frühjahr in einer grösseren Produktionsstätte weitermachen zu können. Deshalb ist noch unklar, ob und wieviele Pilze bis Ende Jahr noch aus den Eimern schiessen. Zurzeit sieht es nach einem Produktionsunterbruch Ende November aus.
- Gerade deshalb: unbedingt vorher noch testen und damit den Stadtpilzen eine extra Portion Motivation und Energie für den Umzug mitgeben.

Kaffee

<https://teikeicoffee.org/transport/> (einiges auf Deutschland bezogen)

Den gesegelten Kaffee haben wir bereits seit Beginn im Angebot. Ein Leuchtturmprojekt für Überseeprodukte und wertschätzende Kooperation. Nun ist es an der Zeit, das wir im Sinne der CSA (Community Supported Agriculture) Verantwortung übernehmen- dafür brauchen wir euch.

- Wir wollen eine «Verbrauchergemeinschaft Foodyblutt», jedoch nicht mit Einweg-Verpackung, sondern mit Mehrweggebinde (momentan 4kg Eimer). Dies mindert den Arbeitsaufwand und Einwegverpackungen.
- Dafür wollen wir anfangs 2021 den Foodyblutt-Anteil vor auszahlen. Das Geld dafür haben wir aber nicht. Und wir wollen primär nicht Foodyblutt, sondern uns als Verbraucher*innen in die Verantwortung nehmen. Deshalb:

So funktioniert

- Teste die Kaffeebohnen aus dem Foodyblutt, wir haben sie mit Espresso- und Filterröstung.
- Berechne und schätze deinen ungefähren 2-monatigen Verbrauch ein. Dies ergibt also sechs Lieferungen.
- Ist dir ein Jahr Planung zu lang? Sei mutig, verantwortungsvoll und vertraue darauf, dass wir zusammen bei einem allfällig nötigen Aboabbruch, eine*n Nachfolger*in für dich finden.

Abo bestellen und starten

- Im Lokal oder per Mail (abo@foodyblutt.org), bis spätestens 31.10., mit folgenden Angaben:
 - Name, Mail/Telefon
 - Produkt
 - gewünschte Menge/Lieferung
- Die Jahresrechnung kommt November, Dezember
- ab Januar 2021 ist die bestellte Menge 2-monatlich abholbereit

Und dann?

- Die Kaffeebohnen gibts auch weiterhin offen und spontan zu kaufen. ABER:
- Am 1.11. wollen wir die «Verbrauchergemeinschaft Foodyblutt» feiern- also spätestens bis zum 31.10. Teil davon werden.