



ZWEI GENERATIONEN, EINE LEIDENSCHAFT

FRIEDLI  
GEMÜSE



Kopfsalat, Lollo, Eichblatt, Frisée, Endivie, Eisberg – Friedli Gemüse produziert, was das Herz begehrt. Und weil er das auf konstant hohem Niveau tut, ist er seit mehr als fünf Jahren Marinellos Hauptlieferant für Salate.

#### Mit Freude an der Arbeit

Auf dem Familienbetrieb im aargauischen Wohlenschwil ist bereits die dritte Generation der Friedlis am Werk: Jörg Friedli ist der vor Energie sprühende Betriebsleiter, seine Freude für schöne Produkte steckt Mitarbeiter und Kunden gleichermaßen an.

Der gelernte Gemüsegärtner hat die Verantwortung für die Produktion von A bis Z: Im Dezember macht er die Planung fürs kommende Jahr und bestellt die Setzlinge, im Februar geht's los mit dem Anbau. Bei der Sortenwahl werden Wünsche der Kunden berücksichtigt und immer wieder Neues ausprobiert, wobei die Suche nach dem optimalen Resultat den Reiz des Anbaus ausmacht. Bis zur ersten Ernte dauerts nicht lange, und dann fängt die Saison richtig an: Auf den insgesamt 40 Hektaren des Betriebs geht es nun darum, mit den jeweiligen Sorten zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein.

Unterstützt wird Jörg Friedli von seiner Schwester Doris, die für die kaufmännische Seite des Unternehmens, fürs Personal- und Rechnungswesen verantwortlich ist. Aber auch die Eltern denken noch nicht an den Ruhestand: Christian Friedli hat die Aufsicht über die Kulturen unter Gewächshaus, seine Frau Hanny kümmert sich um Verkauf und Kundenpflege.

Der Familienbetrieb schliesst jedoch auch die 25 Angestellten mit ein. Teamwork verstehen alle als gegenseitige Entlastung und Ergänzung, der Umgang sei geprägt von Wertschätzung und Respekt, meint Jörg Friedli:

«WENN ALLE AM GLEICHEN STRICK ZIEHEN,  
KÖNNEN WIR BERGE VERSETZEN.»

#### Frische und Qualität

Neben den Salaten werden bei Friedlis auch Karoffeln, Lauch, Karotten, Fenchel, Gurken, Wirz und Kabis in allen Variationen produziert. Im Sommer sind die Arbeitstage lang, frühmorgens wird zum ersten Mal geerntet, damit das Gemüse noch am selben Tag bei Marinello ist und weniger als 24 Stunden später beim Kunden.

Dass sowohl Marinello als auch Friedlis auf Qualität setzen, sieht man den Salaten an: Dadurch, dass sie länger auf dem Feld kultiviert werden, sind sie grösser und schwerer als herkömmliche Salate und dabei immer frisch und knackig.

Im Winter geht es ruhiger zu und her, dann werden vor allem Lagergemüse wie Sellerie, Kabis, Wirz und Karotten verkauft. Jörg Friedli mag den Lauf der Jahreszeiten auf dem Betrieb, nach der strengen Zeit zur Hauptsaison bietet der Winter Zeit zur Erholung. Und wenn's dann im Frühling wieder richtig losgeht, steht Idealist Jörg Friedli schon in den Startlöchern, denn: «Gemüse setzen, Wasser geben und dann ein perfektes Produkt ernten zu können – das ist die schönste Seite meines Berufs.»

#### Friedli Gemüse

Leitung: Jörg Friedli mit Christian & Hanny Friedli und Schwester Doris

#### Produktion

Salate, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Fenchel, Gurken und mehr auf einer Anbaufläche von 40 Hektaren

#### Spezialität

Salate, Salate, Salate!



In der Markthalle Zürich  
Aargauerstrasse 1a  
8048 Zürich

Tel. 043 44 44 500  
Fax 043 44 44 550

www.marinello.ch  
markt@marinello.ch