

MIT DEINER HILFE:

VOM FELD BIS ZUM ENDPRODUKT. BIOLOGISCH, LOKAL UND VEGAN: LEBENSMITTEL AUS BERN.

Legu Vegu

Das ist Tofu «handmade in Bern». Dahinter stecken Luisa, Milena, Stefanie, Gabriel, Levin und Till. Eine bunt durchmischte Gruppe mit unterschiedlichen Hintergründen, von der Landwirtschaft über Psychologie bis zur Informatik. Was uns alle vereint: Die Leidenschaft für die Produktion qualitativ hochwertiger Bio-Lebensmittel. Unser Ziel ist es, Lebensmittel transparent und ökologisch zu produzieren. Wir setzen auf lokal produzierte Bio-Rohstoffe und kurze Transportwege. Damit setzen wir ein Zeichen gegen die Tendenz, unser Essen von rein profitorientierten Betrieben auf Kosten von Mensch und Natur herstellen zu lassen.

Tofu machen

2017 als Experiment zu Hause in der Küche gestartet, produzieren wir jetzt wöchentlich Tofu für den Marktstand vom Biohof Zaugg und beliefern rund 40 private Haushalte mit Abos in Bern. Zudem kann unser Tofu in der Brasserie Lorraine, im Café Kairo, beim Kiosque Bogen 17 und im Restaurant ecluse in Biel genossen werden. Das Soja bauen wir in Kooperation mit dem Biohof Feldmoos und Philipp Zaugg an. Die Felder selbst zu bewirtschaften gehört neben der Tofu-produktion ebenfalls zu unserer Arbeit.



Zukunft

In Zukunft wollen wir eine vielfältige Auswahl an lokal produzierten, veganen Produkten anbieten: Seitan, Räuchertofu und Burger aus Okara. Der lokale und direkte Verkauf an unsere Konsument:innen ist uns wichtig. Deshalb bauen wir aktuell die Tofu-Abos in Bern aus. Weiter möchten wir unseren Tofu bald in weiteren Restaurants, an Marktständen und in Bioläden anbieten.

«Verein am See» sind wir Teil des Projektes Co-Kitchen am Egelsee. Dort haben wir den alten Wasorraum der Putzfahrzeuge in eine zertifizierte Produktionsküche umgebaut.

Tofu Abo

Der von uns produzierte Tofu kannst du auch abonnieren. Unser Velokurier Jänu liefert dir zweiwöchentlich Tofu nach Hause oder in einen unserer Verteilungskühlschränke. Hättest du gerne ein Legu Vegu Tofu Abo? Dann besuche unsere Webseite www.leguvegu.ch. Oder schreibe uns eine Mail an bestellungen@leguvegu.ch.

Standort

Dieses Jahr zogen wir vom Biohof Iffwil mitten in die Stadt Bern um: In der Zwischennutzung

Unterstützen

Mit der Unterstützung vieler Freunde haben wir unsere Produktionsküche ausgebaut. Jetzt fehlt das Kapital, um die zum Teil kostspieligen Geräte abzuzahlen und effizientere Geräte anzuschaffen. Zudem möchten wir nach rund 3000 unentgeltlichen Arbeitsstunden Lohnarbeit ermöglichen. Du magst Tofu und findest unser Projekt sinnvoll und unterstützungswert? Um jede Spende sind wir dankbar. Als Dankeschön erhältst du von uns einen feinen Legu Vegu Tofu.



Dafür wird dein Geld verwendet:

Tofupresse, Okarapresse	5'000.-
Occasion Kocher, 300l Fassungsvermögen	7'000.-
Etiketten, Grafik, Werbung, Webauftritt	6'500.-
Kosten für den Soja-Anbau 2021	2'500.-
Vakumiergerät	2'500.-
Occasion Mühle	8'000.-
Räucherofen	2'000.-
Materialkosten Küchenumbau Egelsee	10'000.-
Total	43'500.-

Deinen Unterstützungsbetrag kannst du auf folgendes Bankkonto* überweisen oder uns per Twint einen Betrag zukommen lassen. Dazu Twintapp öffnen und nebenstehenden QR Code scannen. Merci dir!

IBAN: CH05 0839 0038 8972 1000 6
Alternative Bank Schweiz

Cooperativa Legu Vegu
Moosweg 39
3072 Ostermundigen



*Schreibe bei der Banküberweisung bitte deine Adresse in die Mitteilungszelle, damit wir dir ein Stück Legu Vegu Tofu zustellen können. Falls du mit TWINT überweist, schreibe bitte eine Mail mit deiner Zustelladresse an info@leguvegu.ch.

LV

Legu/Vegu

