



Die Beiner AG, Früchte + Gemüse, beliefert von Landquart (GR) aus täglich die Gastronomie entlang des Rheins. Bild zVg

Früchte und Gemüse — die Wunder der Natur

Vielfalt, Aussehen, Farben, Formen und Geschmack von Früchten und Gemüsen sind enorm. Ebenso die inneren Werte. Die Landquarter Beiner AG, Früchte + Gemüse, beliefert täglich Küchenchefs entlang des Rheins.

Text Verena Zimmermann

Die in Landquart ansässige Beiner AG, Früchte + Gemüse, beliefert täglich die Gastronomie mit den Köstlichkeiten der Natur. «Die Vielfalt ist enorm. Über 300 verschiedene frische Früchte und Gemüse sind Standard unseres täglichen Angebots», sagt Jürg Beiner, der auch frische Spezialitäten, die über sein Standardsortiment hinausgehen, innert Tagesfrist organisiert.

Vom Acker auf den Teller

Die Mitarbeitenden der Beiner AG wissen, wovon sie sprechen. Da sie selber auf grossen Plantagen leuchtend rote Erdbeeren und Himbeeren produzieren, kennen sie den Werdegang der Früchte und Gemüse von der Ackerscholle bis auf den Teller. Sie wissen, worauf es ankommt, um gute Qualität zu produzieren und woran man gute Qualität erkennt.

Logistische Meisterleistung

Damit jeden Tag frische Früchte und Gemüse aus aller Welt in Top-Qualität zur Verfügung stehen und zur richtigen Zeit an die Gastronomie ausgeliefert werden, brauche es eine ausgeklügelte Logistik, so Beiner. «Frische Früchte und Gemüse haben kein

Haltbarkeitsdatum. Sie sind schnell verderblich.» Daher benötige es «Vollblut-Gmüesler» wie jene der Beiner AG, die mit viel Freude und Fachwissen

«Sie kennen den Werdegang der Früchte und Gemüse vom Acker bis auf den Teller»

jeden Tag aufs Neue den Küchenchefs vom Hinterrhein bis zum Bodensee frische Ware in hervorragender Qualität anliefern. Nur so könnten die Küchenbrigaden Wunderbares auf den Teller zaubern.