



JUNGLE DØG

EINE KREATION VON BENSATION UND VETSCHETTI

Bernhard Liechti und Stefan Vetsch, Jungle Døg

Eine Diskussion über den Klimawandel kann jeder führen, aber der Døg bewegt mit seiner Sauce etwas. JUNGLE DØG wird aus Habanero-Chilis hergestellt, die in Topfkultur auf Dächern in der Stadt Bern wachsen.

Die Vision

Der Døg prophezeit: Die Stadt der Zukunft ist übersät mit Dächern, auf denen Strom und Nahrungsmittel produziert werden. Er hat deshalb nicht lange gefackelt und damit begonnen, die Stadt Bern als Acker zu nutzen. Und das ist erst der Anfang.

Urban Farming

Viele Chilis und Chiliprodukte umrunden den halben Erdball, ehe sie auf unseren Tellern landen. Dieser Irrsinn muss nicht sein, denn auch die exotischsten Chilisorten lassen sich in der Schweiz kultivieren.

Die ursprünglich aus Mittel- und Südamerika stammenden Chilipflanzen lieben Sonnenlicht und Wärme. Für den Anbau besonders geeignet sind deshalb besonnte, verbaute Flächen, welche sich im Sommer stark aufheizen. Urban Farming – die urbane Landwirtschaft – ist ein Konzept, das für die Kultivierung dieser exotischen Pflanzen gerade in unseren Breitengraden äusserst sinnvoll ist.



Der Døg stellt mit seiner Sauce sicher, dass man zu einem feurig-exotischen Geschmackserlebnis kommt, ohne die Umwelt mit langen Transportwegen unnötig zu belasten. Und er geht sogar noch weiter: Weil sämtliche Chilis, die zu JUNGLE DØG verarbeitet werden, in Topfkultur auf den Dächern Berns wachsen, sind sie nicht nur ein regionales Produkt, sondern kompensieren erst noch die negativen ökologischen Auswirkungen der Bauwut in unserem Land. Denn mit Urban Farming wird ein Teil der Landwirtschaftsfläche, die aufgrund des Siedlungsbaus verloren geht, zurückgewonnen.

Der Anbau der Chilis

Auf seinen Topfkultur-Plantagen setzt der Døg für den Anbau der Chilis ausschliesslich Hilfsmittel ein, die auf der Betriebsmittelliste des Forschungsinstituts für den biologischen Landbau (FiBL) zu finden sind. Das bedeutet, dass der gesamte Anbau – vom torffreien Substrat über die Pflanzenschutzmittel bis hin zum Dünger – konsequent strengste Nachhaltigkeitskriterien erfüllt und damit besonders umweltfreundlich ist.

Die weiteren Zutaten

Zusätzlich zu den kostbaren Berner Chilis und zum Wasser verwendet der Døg für seine Sauce hochwertigen Essig und Zucker aus Schweizer Bio-Produktion. Diese Zutaten enthalten – ebenso wie das Meersalz – keinerlei Zusatzstoffe wie etwa Farb- oder Konservierungsmittel.

Die Sauce

JUNGLE DØG ist eine puristische Chilisauce, welche allen erdenklichen Speisen eine feurige Schärfe verleiht und ihren Geschmack exotisch-fruchtig ergänzt, ohne ihn zu über-tönen.

Als treuer Begleiter von Pizza und Pasta gehört JUNGLE DØG ebenso auf den Tisch wie er auch zur Veredelung von Gemüsegerichten verwendet wird. JUNGLE DØG ist vegan, passt aber zufälligerweise auch ausgesprochen gut zu Fleisch und wäre damit wohl bei sämtlichen Dinos ziemlich beliebt gewesen.

Echte Gourmets vertrauen auf Vetschettis Geheimtipp und essen ihr Rührei mit JUNGLE DØG, damit sie bereits beim Frühstück in die Gänge kommen.

Eine Bloody Mary oder ein Rindstatar ohne JUNGLE DØG? Gemäss einer gross angelegten wissenschaftlichen Studie von Bensation eher schwierig.

Scharf, vegan und unfassbar nachhaltig. Eine Chilisauce rettet die Welt. Zumindest ein bisschen.

FAKTEN

Mit JUNGLE DØG kommt man zu einem feurig-exotischen Geschmackserlebnis, ohne die Umwelt mit langen Transportwegen unnötig zu belasten. Und es geht sogar noch weiter: Weil sämtliche Chilis, die zu JUNGLE DØG verarbeitet werden, in Topfkultur auf den Dächern der Bundeshauptstadt Bern wachsen, sind sie nicht nur ein regionales Produkt, sondern kompensieren erst noch die negativen ökologischen Auswirkungen der Bauwut in unserem Land.

www.jungledog.ch

