

# In diesen Frites steckt die Kraft des Mondes

Frühmorgens um punkt 6:39 Uhr, war's wieder so weit: Vollmond! Ein wahrlich perfekter Zeitpunkt, um die Vollmond Frites zu lancieren. So heisst die nächste Produktinnovation aus dem Hause KADI. Die Langenthaler Traditionsfirma stellt ihre neueste Pommes-Frites-Kreation vollkommen im Einklang mit der Natur her. Ganz nach dem Motto: voll Kraft, voll Mond.



Immer mehr Menschen gehen heute davon aus, dass der Mond bei seiner Durchwanderung der Tierkreiszeichen einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität der Nahrung ausübt. Viele Konsumenten sind deshalb überzeugt davon, dass Produkte, die bei Vollmond hergestellt werden, eine bessere Qualität aufweisen. Das mag esoterisch klingen. Doch auch bei der KADI AG sind immer mehr Mitarbeitende von der Kraft des Mondes überzeugt. So erstaunt es nicht, dass die Langenthaler Herstellerin von Tiefkühl- und Kartoffelspezialitäten nach der eben verstrichenen Vollmondnacht ihre neueste Errungenschaft, die Vollmond Frites, ins KADI-Sortiment aufgenommen hat.

## Die Mondphase muss stimmen

So viel Nachhaltigkeit und Naturkraft wie im Vollmond Frites steckte bislang wohl noch in keinem Schweizer Pommes Frites: Sämtliche Arbeitsschritte werden im

Einklang mit der Natur vollzogen. Dabei spielen die idealen Mondphasen eine entscheidende Rolle: Wenn der Mond in den Tierkreiszeichen Stier, Jungfrau oder Steinbock steht, spricht man von einem Wurzeltag. An diesen Tagen, in der sogenannten Pflanzzeit, werden die Kartoffeln der Vollmond Frites angebaut und bei abnehmendem oder absteigendem Mond geerntet. Dadurch fliesst die volle Kraft des Mondes in die Wurzeln und Knollen der Kartoffelpflanzen. Um diese Kraft in den Vollmond Frites zu sammeln, richtet sich auch die Verarbeitung der Kartoffeln nach der idealen Mondphase: Hergestellt werden die Pommes Frites nämlich während eines Zeitfensters, das frühestens zwölf Stunden vor Vollmond beginnen darf und spätestens zwölf Stunden nach Vollmond enden muss.

Mehr Informationen zum Mondzyklus sowie zu den Produktionsbedingungen auf [www.vollmondfrites.ch](http://www.vollmondfrites.ch).

## Nachhaltig, von der Verpackung bis zum Strom

Die Kartoffeln für die Vollmond Frites stammen aus der unmittelbaren Nachbarschaft von KADI. Die Entfernung zwischen der Pommes-Frites-Produzentin und dem Kartoffelacker beträgt höchstens zehn Kilometer. Somit ist die Rückverfolgbarkeit der Kartoffeln jederzeit und vollumfänglich gewährleistet. Hergestellt werden die Vollmond Frites zu 100 Prozent mit Schweizer Sonnenblumenöl sowie mit Strom, der zu 100 Prozent aus Schweizer Wasserkraft produziert wurde. Auf das Nachhaltigkeitskonto der Vollmond Frites zahlt weiter ein, dass deren Verpackung recyclingfähig ist und bis zu 65 Prozent aus dem nachwachsenden Rohstoff Zuckerrohr besteht. Nicht zuletzt entspricht die Produktion der Vollmond Frites auch den Anforderungen von Suisse Garantie.



## Weitere Infos:

KADI AG, Thunstettenstrasse 27, 4900 Langenthal

[www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)