



# WERTVOLL LEBEN

BIO EINKAUFEN

bioladen<sup>★</sup>

## Menschen mit Ideen.

Erfahren Sie jetzt mehr über unsere Lieferanten.



Dr. Peter Meyer,  
Geschäftsführer vom Bio-Pionier  
und Großhandel Weiling

„Handeln auf  
Augenhöhe ist  
uns wichtig!  
Täglich für  
eine gute  
Qualität.“

„Bio-Produkte  
anzubauen, heißt  
für uns auch,  
nachhaltig zu  
wirtschaften.“

Familie Parra Jiménez



Rosalie Soma, Vizepräsidentin der  
Kooperative Wouol in Burkina Faso.

„Unsere Cashews und Mangos  
werden von Hand geerntet und  
verarbeitet – handwerklicher  
Genuss pur.“



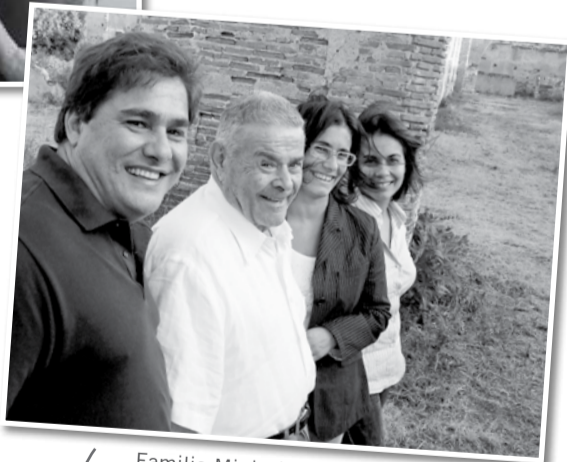
Winzer Dionisio de Nova

„Von und für unabhängige  
Unternehmer – das macht Freude.“



Christoph F. Meier,  
Gründer Horizontes Orgánicos

„Mit dem bioladen\*Fair-  
Projekt hier in Azua ermög-  
lichen wir vielen Kindern einen  
guten Start ins Leben.“



Familie Minisci (links: Angelo Minisci),  
Geschäftsführer von Biosybaris

„Wir leisten unseren Beitrag zur Viel-  
falt der Produkte im Biofachhandel.“

Liebe Leserin, lieber Leser,

immer mehr Menschen sind von Bio überzeugt. Das ist eine schöne Entwicklung. Doch das wachsende Angebot wirft auch neue Fragen auf: Gibt es Unterschiede zwischen den Bio-Produkten aus dem Fachhandel und von anderen Bio-Anbietern? Ist das eine mehr Bio als das andere? Und wenn ja, warum?

Wir verstehen unser Bio als Bekenntnis. Und als Antwort auf die Fragen „Wie wollen wir in Zukunft leben? Und was wollen wir essen?“. Dabei geht es nicht ausschließlich um die ökologische Qualität der Produkte und deren Herstellung, sondern immer auch um die Menschen und das Miteinander. Unser Versprechen: Bio – immer authentisch und so fair wie möglich.

Viele unserer Hersteller und Lieferanten zählen zu den Bio-Pionieren der ursprünglichen Bio-Bewegung. Menschen mit unendlicher Leidenschaft für Bio, die wir teilen, leben und sehr gerne weitergeben.

Ihr Bio-Team

Kennenlernen und probieren!

Entdecken Sie unsere Produktvielfalt und spannende Portraits zu unseren Lieferanten.





# Inhalt.



Viele Bio-Pioniere und bio-interessierte Menschen sorgen seit Jahrzehnten für eine besondere Vielfalt und Qualität. Das tun sie mit viel Leidenschaft, Ausdauer und einem hohen Engagement. Viele von ihnen haben eine ganz persönliche Motivation, warum sie mit Bio gestartet und auch heute noch mit Leidenschaft und Überzeugung dabei sind. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen. Tagtäglich feilen sie an einer noch besseren Qualität. Prozesse werden optimiert und nachhaltiger. Denn nichts ist perfekt – doch alle strengen sich jeden Tag gemeinsam an.



S. 8

Vitamine und Co. aus dem Mittelmeerraum.



S. 11

Feinste Bio-Öle direkt aus der Mühle.



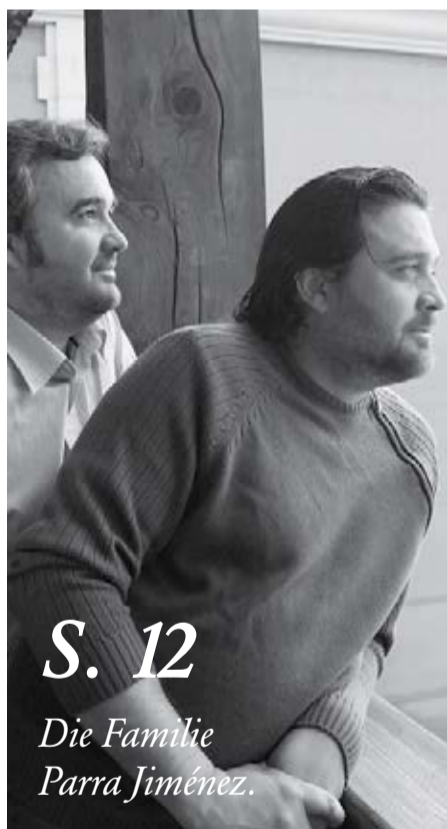
Wenn Sie mich sehen, informieren wir Sie über Hersteller- und Händler-Pioniere der Bio-Branche.



Ich weise Sie darauf hin, dass es zu diesem Thema zusätzlich interessante Infos im Netz gibt.



Sollte ich auftauchen, können Sie sicher sein, dass Weiling, der Bio-Großhändler hinter der Marke bioladen\*, für Sie vor Ort die Erzeuger, Plantagen und Produktionsstätten persönlich besucht und kennengelernt hat.



S. 12

Die Familie Parra Jiménez.



S. 4

bioladen\*fair-Projekte in der Dominikanischen Republik und Ecuador.



S. 22

Geschenkideen von Silvia Seifen.



S. 17

Bio-Fleisch – aus verantwortungsvoller Tierhaltung.



S. 21

Alles für die kreative Küche.



S. 23

Damit die Welt sauber bleibt.



S. 15

Käse von unseren Freunden aus Tirol.



# Gute Gründe, um Bio zu kaufen.

## 1 Für unsere Zukunft



Wollen wir auch in Zukunft gute Lebensmittel zu erschwinglichen Preisen kaufen können, ist ein Umdenken erforderlich, auch bei Verbrauchern. Der Verlust der Artenvielfalt, die Ausschwemmung von Nährstoffen in Gewässer, das Bienensterben, die absehbare Entwicklung der Energiekosten, die zunehmende Resistenz von Krankheitserregern gegen Medikamente – das alles bedeutet nicht nur immense Kosten, sondern auch einen großen Verlust an Lebensqualität. Bio-Bauern zeigen, wie es anders geht. Viele Verbraucher unterstützen dieses Anliegen heute schon.

## 2 Zukunftsfähige Landwirtschaft



Auch ein Bio-Bauer greift in die Natur ein, er könnte sonst nichts erzeugen. Dabei ist sein Blick aber nicht nur auf das Produkt gerichtet. Er hat auch die Lebewesen auf seinem Betrieb im Blick. Und damit sind nicht nur Nutztiere oder Feldfrüchte gemeint. Wichtig ist ihm auch die Vielfalt an Insekten, Vögeln oder Wildkräutern. Er denkt an den Gewässerschutz. Denn er weiß, wie wichtig gesunde Böden in einer intakten Natur für die Zukunft der Landwirtschaft sind.



## 3 Fair für alle Beteiligten

bioladen\*fair bedeutet nicht nur bessere Preise für die Erzeuger in der Dominikanischen Republik, in Burkina Faso, Ecuador oder in Peru. Genauso wichtig sind langjährige Partnerschaften und verbindliche Anbau- und Abnahmeabsprachen. Zusätzlich unterstützt jede Banane, Cashew oder Mango auf Dauer angelegte soziale Projekte wie Kindergärten und Schulen oder eine gesunde Ernährung. Bio ist nicht automatisch fair. Aber die Produktionsbedingungen auf Bio-Farmen schonen nicht nur Boden und Umwelt, sondern sind auch angenehmer für die Arbeiter, z. B. da keine Gefahr durch chemisch-synthetische Pflanzenbehandlungsmittel besteht. Auch kommt der soziale Anspruch den Arbeitern vor Ort zugute.



## 4 Artgerechte Tierhaltung

Ökologisch gehaltene Tiere kommen oft von Höfen aus der Region, und der Bauer kennt seine Tiere gut. Sie leben in großzügigen Ställen und haben Auslauf. Ihr Futter stammt zu großen Teilen aus dem heimischen Bio-Anbau. Antibiotika-Einsatz wird möglichst vermieden. Nur in besonderen Fällen ist dies mit einer längeren Wartezeit zulässig. Das natürliche und fürsorgende Verhältnis der Landwirte zu ihren Tieren gilt natürlich auch für Bio-Bauern in Europa und weltweit.

## 5 Natürlich-feiner Geschmack



Tiere und Pflanzen wachsen langsamer heran. Sie haben einen geringeren Wasseranteil und dadurch mehr Geschmack. Die Verarbeitung erfolgt schonend, denn Bio-Lebensmittel sollen so naturbelassen wie möglich sein.

## 6 Klein & groß handeln



Bio-Produkte brauchen gut organisierte Vertriebswege, damit sie frisch vom Feld auch frisch in den Bio-Handel kommen. Unser Bio-Großhandel Weiling sorgt nicht nur dafür, sondern verbindet als durch und durch von Bio geprägtes Unternehmen seit nunmehr 40 Jahren Qualität und Verantwortung. Ein echter Bio-Pionier.



# bioladen\*fair-Bananen. Gesund und gut für die Bildung.

Die Projekte in der Dominikanischen Republik und Ecuador.



Seit vielen Jahren unterstützen Sie mit dem Kauf der bioladen\*fair-Produkte auch ein wichtiges Stück Zukunft für Kinder. Es fließen jeweils 1 Cent pro Banane, 2 Cent pro Mango und 10 Cent für die bioladen\*Cashews und getrockneten Mangos direkt (ohne Verwaltungskosten oder Marketingabgaben) in die Projekte, die wir Ihnen an dieser Stelle und auf folgenden Seiten vorstellen. Entdecken Sie, wie kleine Hilfen Großes bewirken können, welche Projekte mit Ihrer Unterstützung in den Ursprungsländern machbar sind und wie wunderbar sie sich entwickeln.

„Mit dem bioladen\*fair-Projekt hier in Azua ermöglichen wir vielen Kindern einen guten Start ins Leben.“

## Das bioladen\*fair-Projekt in der Dominikanischen Republik.

Im Herzen der Karibik, in der Dominikanischen Republik, liegen die Anbaugelände der bioladen\*fair-Bananen und bioladen\*fair-Mangos. Die Südfrüchte lieben das feuchtwarme Klima und gedeihen prächtig. Aus diesem Grund gründete Christoph F. Meier 1994 den Betrieb Horizontes Orgánicos in Azua.

Viele Kinder vor Ort leben in ärmlichen Verhältnissen. Insbesondere auf dem Land ist die Armut verbreitet, die meisten Eltern können eine gute Ausbildung ihrer Kinder nicht finanzieren.

Mit dem gemeinsamen Engagement von Christoph F. Meier und dem Bio-Pionier und Bio-Großhandel Weiling wurde im Herbst 2004 das Schulprojekt gegründet, auch dank Ihres Bananen-Cents, der ein soziales bioladen\*fair-Projekt für Kinder zuverlässig ermöglicht.

So entstanden auf der Finca Girasol ein Waldorfschulkindergarten sowie eine kleine Grundschule. Waldorf-Pädagoginnen begleiten die Kinder bei ihrem Start ins Leben. Mittlerweile zählen wir 96 Kinder vom Kindergarten bis zur 3. Grundschulklasse. Ende 2013 wurde mit dem Bau eines dritten Kindergartengebäudes für die dritte Kindergartengruppe begonnen. Unser Ziel ist es, bis 2017 jedes Jahr 24 weitere Kinder einzuschulen.

Thomas Weiling (Gesellschafter der Weiling GmbH) ist der Pate des bioladen\*fair-Projektes und war im Februar 2014 vor Ort. Er setzt sich unter anderem persönlich dafür ein, welche Projekte gefördert werden und sorgt dafür, dass die richtige Unterstützung bei den Menschen, die Hilfe benötigen, ankommt und sinnvoll eingesetzt wird.



Christoph F. Meier, Gründer Horizontes Orgánicos

Für uns ist „fair“ ein Grundsatz und kein Label.

„Ich wünschte, jeder könnte einmal in die Augen der Kinder und deren Eltern schauen und selbst sehen, was 1 Cent pro Banane bewirkt.“

Thomas Weiling, als Gesellschafter der Fa. Weiling Mitglied im Rat der "Fundacion Nuestro Porvenir"

## NEU: Die besondere bioladen\*fair-Banane aus Ecuador.

Ein Team von Agraringenieuren entdeckte vor einigen Jahren während einer Wanderung durch die ecuadorianische Provinz Guayas eine besondere Bananenpflanze. Ihre Früchte überraschten mit einem ganz ursprünglichen Geschmack. Diese leckeren bioladen\*fair-Bananen werden nun auf der Hacienda Cluzon angebaut. In enger Partnerschaft mit den Menschen des Landgutes, mit fairer Bezahlung sowie gesicherten optimalen Arbeitsbedingungen. Unter ausschließlich biologischen und nachhaltigen Gesichtspunkten bauen sie eine Frucht von besonderer Qualität an. Die Verwendung von Unkraut als Naturdünger entspricht den Richtlinien des biologischen Anbaus. Durch natürliche Wasserressourcen und eine zentrale Bewässerung ist der Verzicht auf Grundwasser möglich. Die Hacienda nutzt ausschließlich erneuerbare Energien.

Auch in Ecuador werden Ihre bioladen\*fair-Cents zukünftig vor Ort für ein soziales Projekt eingesetzt. Geplant ist die Unterstützung eines Kindergartens und einer Schule in San Miguel. In diesem Ort leben viele Plantagenmitarbeiter mit ihren Familien.



## bioladen\*fair bedeutet:

- Ware aus biologischem Anbau – dadurch nachhaltige und umweltschonende Wirtschaftsweise
- Zahlung fairer Mindestpreise
- Einhaltung der UN-Charta für Menschenrechte
- Direkter Handel und langfristige Handelsbeziehungen als Basis für die Planbarkeit des Projektes
- Förderung ausgewählter gemeinnütziger Projekte in den Ursprungsländern
- Transparenz für den Endverbraucher
- Zusätzliche, freiwillige Kontrolle der Projekte vor Ort
- Dokumentation über den Verbleib des Geldes
- 100% der Gelder fließen in die Projektarbeit



# Nicht glauben, sondern prüfen!

Über die Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS).

*Der Bio-Großhändler Weiling arbeitet mit der Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) zusammen und lässt – zusätzlich zur normalen Bio-Kontrolle – Bio-Betriebe durch die GfRS auditieren. Ein Interview von Ellen Hörnemann, Leiterin Qualitätsmanagement bei Weiling, mit Jutta Krawinkel von der GfRS über die Hintergründe und Abläufe eines Audits.*



Jutta Krawinkel arbeitet seit über 14 Jahren im Bereich Öko-Landbau mit Schwerpunkt Zertifizierung. Aufgrund ihrer mehrjährigen Auslandstätigkeit für die lokale Zertifizierungsstelle BIO LATINA in Peru verfügt sie über umfassende fachliche wie praktische Kenntnisse auch außerhalb der EU. Für die GfRS ist die Agraringenieurin und ausgebildete Organisationsberaterin insbesondere im Bereich von Lieferantenaudits tätig.

Information zur GfRS finden Sie unter [www.gfrs.de](http://www.gfrs.de).



## Bitte beschreiben Sie kurz die GfRS und ihre Aufgaben.

Die GfRS prüft und zertifiziert seit 1993 landwirtschaftliche Öko-Betriebe, Verarbeitungs- und Handelsunternehmen. Inzwischen sind wir ein Team von 21 Mitarbeitern/-innen und 45 Inspektoren/-innen. Unser Team setzt sich aus Landwirten, Agrarwissenschaftlern und Spezialisten für Lebens- und Futtermittelverarbeitung zusammen. Als EU-Öko-Kontrollstelle prüfen wir momentan rund 3.000 Betriebe und Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Deutschland, Luxemburg und Österreich. Ich bin bei uns insbesondere im Bereich der Lieferantenaudits tätig sowie bei Projekten im Ausland zum Aufbau von effektiven Kontrollsystemen für Öko-Produkte (z.B. in Serbien und den Philippinen). Zu meinen Aufgaben gehört auch die Entwicklung und Durchführung von weltweiten Trainings für Zertifizierungs- und Akkreditierungsstellen.

## Was ist eine Bio-Kontrolle nach der EU-Öko-Verordnung?

Seit 1991 regelt ein EU-Gesetz europaweit, wie Bio-Produkte erzeugt, verarbeitet und importiert werden dürfen. Dahinter steht eines der besten Kontrollsysteme für Lebensmittel. Behörden stellen sicher, dass die Produkte für den Verzehr geeignet sind. Öko-Kontrollstellen prüfen darüber hinaus mit risikoorientierten unangekündigten und angekündigten Kontrollbesuchen, Dokumentenchecks, Kontrollmitteilungen und chemischen Analysen, ob die besonderen Anforderungen für Bio-Lebensmittel eingehalten werden. Es gilt: „Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin“.

## Wenn aber das geregelt ist, warum macht man zusätzlich ein Lieferantenaudit?

Wir verstehen die Weiling-Philosophie so, dass sich das Unternehmen zuallererst selbst der Bio-Qualität verpflichtet fühlt. Handel mit Bio-Produkten stellt Unternehmen in eine besondere Verantwortung vor Kundinnen und Kunden. Dieser Verantwortung will Weiling über seine Lieferantenaudits Rechnung tragen. Mit Lieferantenaudits kann man neben der gesetzlichen Bio-Kontrolle vom Auftraggeber definierte Kriterien unabhängig überprüfen.

## Und wie läuft das im Detail ab? Nehmen wir zum Beispiel das Lieferantenaudit auf der Bio-Bananenplantage in Ecuador.

Weiling hat einen Fragebogen erstellt, den der Lieferant im Vorfeld ausfüllt. Für uns ist dies ein wichtiges Werkzeug zur Vorbereitung und Planung der Audits. Vor Ort verschaffe ich mir erstmal einen Überblick über den Betrieb: Wie ist der Betrieb organisiert? Wie viele Mitarbeiter hat das Unternehmen? Wo liegen die Flächen? Wo werden Betriebsmittel gelagert? Wo ist die Packstation für die Bananen? Auf der Grundlage dieser Informationen suche ich mir dann auf der Bananenplantage risikoorientiert Flächen aus (z.B. sind Flächen, die konventionelle Nachbarn haben, vorhanden?), die ich zusammen mit dem Betriebsleiter besichtige. Während des Rundgangs ziehe ich mehrere Blattproben, die in Deutschland auf Rückstände analysiert werden, da wir dort eine bessere und verlässlichere Analysequalität erhalten. Die Analysen waren in diesem Fall ohne Rückstände.



Während des Betriebsrundganges verschaffe ich mir einen praktischen Überblick, z. B. über die Aufzucht der Jungpflanzen, Düngung und Pflanzenschutz, Verpackung und Transport der Bananen. Und natürlich befrage ich die Mitarbeiter, wie sie ihre tägliche Arbeit durchführen und welche Betriebsmittel angewendet werden. Werden zum Beispiel in der Packstation Zusätze im Washwasser der Bananen verwendet? Wie wird die Banane vor der Kronenfäule geschützt? Nicht zuletzt will ich wissen, wie der Transport funktioniert. Gibt es hier Risiken einer Kontamination?

Die Interviews mit Mitarbeitern, die eigenen Beobachtungen und die Prüfung von Dokumentationen geben mir immer schnell einen Überblick, wo es Probleme gibt oder geben könnte. Insgesamt arbeiten wir risikoorientiert und erfassen, ob es zusätzliche Risiken z. B. durch die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln per Flugzeug gibt. Das ist für den konventionellen Banananbau in Ecuador sehr häufig der Fall. Auf diesem Betrieb werden weder auf den eigenen noch auf Nachbarn mit Flugzeugen Pflanzenschutzmittel ausgebracht.

## Damit ist es aber noch nicht getan?

Keineswegs. Wir brauchen ja lückenlose und belastbare Ergebnisse. Es findet eine Prozesskontrolle von Anfang bis Ende statt, also von der Jungpflanze über die Ernte bis hin zum Transport. Nach der Betriebsbesichtigung prüfe ich dann die dazugehörige Dokumentation. Ganz wichtig ist noch, dass wir die Rückverfolgbarkeit testen. Und selbstverständlich achten wir auf die Kompetenz der Mitarbeiter. Während der Inspektion greife ich auch auf die vorhandenen Inspektionsergebnisse der Kontrollstelle vor Ort zurück, da wir die EU-Kontrolle nicht duplizieren wollen. Die intensive Kontrolle der Bananenplantage hat einen Tag in Anspruch genommen.

## In welcher Sprache haben Sie dieses Lieferantenaudit durchgeführt?

Das Audit wird meist in der Landessprache – in diesem Fall, auf Spanisch – durchgeführt. Das erleichtert die Kommunikation mit den Mitarbeitern des Betriebes und vermeidet Berührungängste durch sprachliche Barrieren. Außerdem können Unterlagen und Kontrollberichte ohne Übersetzungsfehler geprüft werden. In Ländern, wo ich oder einer unserer Auditoren die Landessprache nicht sprechen, arbeiten wir auch gerne mit Partnerkontrollstellen zusammen. Dies ermöglicht uns, landestypische Gegebenheiten mit einzubeziehen und eine flüssige Kommunikation zu gewährleisten.

## Gibt es anschließend auch eine Nachbearbeitung?

Ja, selbstverständlich. Alle Ergebnisse werden dem Qualitätsmanagement von Weiling in einem Auditbericht mitgeteilt. Dort werden die Ergebnisse ausgewertet und nachbereitet. Wenn der Bericht Fragen aufwirft oder kritische Punkte enthält, verfolgen wir diese bis zur Klärung in enger Zusammenarbeit.

Herzlichen Dank, Frau Krawinkel, für dieses ausführliche Interview.



# Trockenfrüchte, Nüsse & Exotisches.

Biologisch und lecker - das ist unsere Welt.

*Es sind gesunde Snacks, schmackhafte Knabberereien oder raffinierte Zutaten zum Kochen. Und sie kommen aus aller Welt. Kanadische Cranberries, tunesische Datteln, srilankische Kokos-Chips oder kalifornische Pflaumen und Pistazien. All diese Produkte werden von zertifizierten Bio-Bauern kontrolliert ökologisch angebaut, sorgfältig geerntet und schonend verarbeitet. Und sie stecken voller Energie und enthalten wertvolle Nährstoffe.*

Die bioladen\*Pistazien stammen vom Projekt-Partner aus dem San Joaquin Valley in Kalifornien. Die Erzeugerfamilie Couture bebaut dort ihr Land bereits in der dritten Generation ausschließlich biologisch.

Auch die süß-aromatischen bioladen\*Pflaumen sind kalifornischer Herkunft. Von der Erzeugerfamilie Bhatti, Projekt-Partner aus dem Sacramento Valley. Die Pflaumenbäume wurden bereits von ihrem Großvater in Yuba City, Nordkalifornien, gepflanzt. Seither hat die Familie alle Prozesse, vom Anbau bis zum Export, selbst in der Hand.

**Dank der direkten und langfristig ausgelegten Lieferbeziehungen stehen die bioladen\*Partner-Projekte für zuverlässige Bio-Qualität in gemeinsamer Verantwortung!**

Die Cashewkerne in allen bioladen\*Nussmischungen, z.B. im bioladen\*Studentenfutter, stammen ausschließlich aus dem bioladen\*fair-Projekt im westafrikanischen Burkina Faso. Mehr zu diesem Projekt erfahren Sie auf Seite 7.



## bioladen\*Pflaumen aus dem Partner-Projekt in Kalifornien:

Ab Mitte August sind die Früchte erntereif. Die Sorte „Pruneau d’Agen“ stammt ursprünglich aus dem südfranzösischen Agen an der Garonne.



## bioladen\*Pistazien aus dem Partner-Projekt in Kalifornien:

Die Pistazien stammen von der Erzeugerfamilie Couture aus dem Westen des San Joaquin Valley.



## Kokosmilch aus dem bioladen\*Partner-Projekt auf Sri Lanka

Für die bioladen\*Kokosmilch erfolgt die Verarbeitung der Kokosnüsse noch traditionell mit der Hand: Direkt nach der Ernte wird die Nuss noch auf der Plantage von ihrer dicken grünen Faserhülle befreit. Um an das weiße Fruchtfleisch zu kommen, wird anschließend die harte Schale aufgeschlagen und die dünne braune Haut mit einem Messer sauber abgeschält - jeder Schritt aufwendige Handarbeit. Davon überzeugte sich Peter Meyer vom Bio-Großhandel Weiling bei seinem Besuch des bioladen\*Projekt-Partners im Jahr 2014.

Das weiße Kokosfleisch geht dann in die Kokosmühle zur Weiterverarbeitung. Die Kokosnüsse bezieht die Mühle von regionalen Bio-Vertragsbauern. Der regelmäßige Erlös aus dem Anbau und der Verarbeitung sichert den Bauern und den Beschäftigten in der Mühle sowie deren Familien eine eigenständige Existenz.

Direkte Lieferbeziehungen und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sorgen jederzeit für transparente Warenwege.

Weiling  
für Sie  
vor Ort.

Dr. Peter Meyer, Geschäftsführer vom Bio-Großhandel Weiling.  
Hier bei seinem Besuch des bioladen\*Projekt-Partners auf Sri Lanka im Juni 2014.





# Für uns ist fair ein Grundsatz und kein Label.

Das bioladen\*fair-Projekt in Burkina Faso.



**bioladen** fair.



Karst Kooistra, Mitarbeiter von bioVisio, ist 2012 mit seiner Familie nach Burkina Faso umgesiedelt und gewährleistet direkt vor Ort die Umsetzung der Cashew- und Mango-Anbauprojekte.



Mamadou Traore – Ingenieur für ländliche Entwicklung – zeigt die Knackmaschine, mit der die Frauen die harte Schale jeder einzelnen Cashewnuss aufbrechen.



Rosalie Soma ist Vizepräsidentin der Kooperative Wouol in Burkina Faso. Sie ist als Stellvertreterin des bioladen\*fair-Projektes auf den Produkten zu sehen.



Die Mangos werden von Hand geschält und geschnitten, danach getrocknet.



Die bioladen\*Cashewkerne und die getrockneten Mangostücke stammen aus dem bioladen\*fair-Projekt im westafrikanischen Burkina Faso, laut UN das drittärmste Land der Welt. **Eine Partnerschaft auf Augenhöhe ist dem Bio-Pionier und Großhandel Weiling sehr wichtig. Die funktioniert am besten Auge in Auge.** Im Jahr 2012, nach einem Vor-Ort-Besuch, entschied man sich im Hause Weiling, die Erzeugergemeinschaft in Burkina Faso mit einem bioladen\*fair-Projekt zu unterstützen – weil gute Arbeit und gute Produkte eine ordentliche Entlohnung und eine gesicherte Zukunft verdienen. Mit dem Kauf dieser bioladen\*fair-Produkte unterstützen Sie die dortige Frauenkooperative, die sich um die Verarbeitung der Cashews und Mangos kümmert, mit zusätzlich 10 Cent pro Packung. Diese werden einem sozialen Projekt vor Ort zugutekommen.



Peter Meyer, Geschäftsführer vom Großhandel Weiling, arbeitet mit den Beteiligten in Burkina Faso am weiteren Erfolg des bioladen\*fair-Projektes – hier bei seinem Besuch im Juni 2014.



Die Verarbeitung der Cashewnüsse ist aufwendige Handarbeit. Um 2 Kilogramm Cashewnüsse zu verarbeiten, benötigt man 8 Stunden. Mehr dazu erfahren Sie unter [www.bioladen.de/q/burkinafaso](http://www.bioladen.de/q/burkinafaso)





# Frische & Qualität aus dem Mittelmeerraum.

Von ausgewählten Obst- und Gemüse-Erzeugern.

Qualität ist unser oberstes Ziel! Und die beginnt bei der Entscheidung für den richtigen Lieferanten. Aus diesem Grund hat unser Bio-Großhandel Weiling neben den regionalen Partnern ein transparentes Netz von bioladen\*Erzeugern, z. B. für den Obst- und Gemüsebereich in Europa und der Welt, aufgebaut. Mit den Obst- und Gemüsebauern wird lange im Voraus abgesprochen, welche Mengen der jeweiligen Produkte zu welchem Zeitpunkt gebraucht werden. Sie können sich dann voll auf den Anbau konzentrieren. Das Ergebnis sind sehr gute Obst- und Gemüsequalitäten.

### Prioritäten im Einkauf unseres Großhändlers:

1. Produkte aus Deutschland sind erste Wahl. Und das zu 100% in Verbandsqualität.
2. Gibt es die Produkte, z. B. saisonal bedingt, nur in Europa, werden auch hier möglichst Verbandsware oder Betriebe, die bald umstellen, ausgewählt.
3. Überseeware – auch hier bevorzugt verbandszertifiziert – beziehen wir nur dann, wenn es sie (zu diesem Zeitpunkt) weder in Deutschland noch in Europa gibt.





# Familienbande.

Clementinen aus der Sybarisebene.

„Wenn ich meine Clementinen esse, dann denke ich an die Sonne und das Meer, das nur einen Kilometer von unseren Hainen entfernt ist. Es ist so, wie wenn man aus dem kühlen Nass steigt, und die Sonne wärmt den Körper auf – so gut fühlt sich das an“, so Angelo Minisci.



Auf der Landkarte findet man Kalabrien als Stiefelspitze Italiens. An der kalabrischen Ostküste, in der Sybarisebene, beginnt 1945 der Großvater der Familie Minisci mit der Bewirtschaftung erster Flächen. Sein damaliges Engagement sollte sich als Gründung eines erfolgreichen Familienunternehmens herausstellen.



Ermanno Candido (vorne rechts) ist Ende der 20er-Jahre aus dem Friaul nach Kalabrien gekommen. Sein Enkel ist heute Mitglied in der Kooperative Biosybaris.

Rund 40 Jahre später, 1987, übernimmt sein Enkel Angelo die Anbauflächen und entscheidet sich nach weiteren vier Jahren für den ökologischen Landbau. Die Unternehmensleitung kommt in die guten Hände der drei Geschwister: Anita, Maria-Grazia und Angelo Minisci.

Ab 1996 werden alle Obst- und Gemüsegelder der Familie ökologisch bewirtschaftet.

Im selben Jahr wird auch Biosybaris, eine regionale Erzeugergenossenschaft, gegründet. Den Miniscis ist diese Kooperative ganz besonders wichtig. Vor allem ihre Zielsetzung: mit biologischen Produkten und den richtigen Partnern langfristige Lieferbeziehungen entwickeln – für regionale, wirtschaftliche Stabilität.

Die drei Geschwister verstehen es als ihre soziale Verantwortung, ihre wunderschöne, aber zugleich auch in vielen Teilen sehr arme Region zu unterstützen.

In den fruchtbaren Ebenen an den Küsten und in den Flusstälern, im heißen, trockenen und niederschlagsarmen Klima am Ionischen



Familie Minisci (links: Angelo Minisci), Geschäftsführer von Biosybaris

Meer, gedeihen Olivenbäume und Zitrusfrüchte besonders gut. Ganz ausgezeichnete Früchte kommen von den Clementinhainen der Miniscis. Gerade die kalabrischen Clementinen besitzen einen sehr charakteristischen, intensiven Geschmack, den ein ausgewogenes, schmackhaftes Verhältnis zwischen fruchtiger Süße und säuerlich-frischer Note prägt. Die Clementinen wachsen meist in Hang- und Berglagen, wo der Wind den Regen oder Morgentau schnell abtrocknet, was den Pilzbefall enorm reduziert.



Alle aktuellen Kurzfilme der Mittelmeer-Erzeuger finden Sie auf: [www.bioladen.de/qr/obst-und-gemuese](http://www.bioladen.de/qr/obst-und-gemuese)

**Italien**

Giuseppe & Francesco Di Lauro  
\* ITALIENSCHER LANDWIRTSCHAFT \*

Broccoli, Mangold, Staudensellerie: 50 ha

Azienda Di Luvo  
Feines Bio

Larcobaleno  
Villanova Sicca del Saline

Don Luigi  
\* ITALIENSCHER LANDWIRTSCHAFT \*

Don Luigi & sein Enkel  
\* ITALIENSCHER LANDWIRTSCHAFT \*

Trauben: 30 ha

Orangen (verschiedene Sorten): 100 ha

**STECKBRIEF**

Art des Betriebes  
Agrargenossenschaft  
(84 Gesellschafter)

Anbaufläche  
600 Hektar

Bio-Zertifizierung  
Naturland zertifiziert,  
Demeter teilweise

**Griechenland**

Vasilis Dimas  
\* GRIECHISCHER LANDWIRTSCHAFT \*

VASILIS DIMAS  
\* GRIECHISCHER LANDWIRTSCHAFT \*

Feigen und Trauben:  
6,5 ha



# Über guten Geschmack und gute Beziehungen.

Wissenswertes über die bioladen\*Kaffees.

Für die bioladen\*Kaffees werden beste Arabica- und Robustabohnen vorwiegend aus Süd- und Mittelamerika verarbeitet. Nur wer alles über Herkunft und Verarbeitung weiß, kann das Geschmackspotenzial einer Bohne ausschöpfen. Deshalb kümmert sich die Kaffeerösterei Niehoff in Gronau-Epe um den Einkauf und die Röstung der edlen Bohnen.

**Die Rösterei pflegt langfristige und faire Partnerschaften zu den Erzeugern vor Ort, denn die Rohkaffees werden, wo immer möglich, direkt im Ursprung eingekauft.** Die Kaffees werden vorwiegend von Kleinbauern im ökologischen Landbau angebaut. Für ihr Produkt erzielen sie Preise über Weltmarktniveau. Das unterstützt die Bio-Kaffeebauern aus meist schwächer entwickelten Ländern und verbessert ihre Lebensbedingungen. Die direkte, dauerhafte Handelsbeziehung gibt dem Farmer Identität und Zugang zu einem langfristigen Markt, der auf Qualität beruht. Gleichzeitig lassen sich Probleme der Produzenten gemeinsam lösen. Und zwar möglichst vor Ort.

Faire Partnerschaft ist schließlich mehr als nur anständige Bezahlung, es ist auch faire Unterstützung, wie zum Beispiel:

- Ausschaltung des Zwischenhandels.
- Aufkauf verschiedenster Bio-Qualitäten, die u. U. nur lokal zu vermarkten sind.
- Mehrjährige bzw. langfristige Lieferverträge, um die wirtschaftliche Situation der Produzenten zu stabilisieren und zu sichern.
- Rechnungsausgleich vor Erhalt der Originaldokumente, um den Bauern vor Ort teure Kreditaufnahmen zu ersparen.
- Akzeptanz von z.B. witterungsbedingten Lieferverschiebungen ohne Strafzahlungen.



*Richtig guter Kaffee mit Qualitätsgarantie: 100% Bio-Anbau, strengste Qualitätskontrollen und faire Partnerschaften.*

**Geschmack**  
Rundes, ausgewogenes Aroma, vollmundig-mild mit abgerundeter Säure.

## Kaffeekunde

### von der Kaffeekirsche zum Kultgetränk

Die Botanik kennt weit über 100 Arten der Gattung Coffea. Doch nur zwei Sorten – Arabica und Robusta – liefern fast den gesamten Rohstoff für die weltweite Kaffeeproduktion.

Kaffee wächst nur in subtropischen und tropischen Zonen in Äquatornähe, im sogenannten Kaffeegürtel. Die sensible Kaffeepflanze ist anspruchsvoll. Sie braucht ein ausgewogenes Klima, Schutz vor Sonne und Wind, ausreichende Niederschläge, nährstoffreiche Böden und intensive Pflege. Für die Lage des Anbaugebietes gilt: je höher, desto besser. Ab einer Anbauhöhe von ca. 800 Metern spricht man von Hochlandkaffee. Dort ist es kühler, die Kaffeekirsche kann langsamer reifen, die darin befindlichen Bohnen langsamer wachsen. Insgesamt also mehr Zeit für die Entwicklung von Geschmack und Aromenvielfalt.

Die „Coffea arabica“ ist die einzige ihrer Art, die sich selbst bestäubt. Anders könnte sie kaum überleben, denn ihre Blüten sind nur wenige Stunden befruchtungsfähig und verblühen rasch. Die Blütezeit dauert mehrere Monate an, und es ist nicht ungewöhnlich, dass eine Pflanze gleichzeitig Blüten und Kaffeekirschen trägt. Sie entwickeln sich in einer sieben- bis neunmonatigen Reifephase, in der ihre Farbe von grün über gelb zu rot wechselt. Zur Kaffee-Ernte sind allerdings nicht alle Früchte gleichzeitig reif. Wegen der verschiedenen Reifegrade muss jede Pflanze mehrfach abgeerntet werden. Pflücken ist Handarbeit; da kann die Ernte bis zu zwölf Wochen dauern. Zudem ist die Ernte in hügeligen Höhenlagen aufwendiger. Und dann muss es schnell gehen: Die gepflückten Früchte sind fäulnisgefährdet. In nasser oder trockener Aufbereitung werden jeweils zwei Samen – die Kaffeebohnen – aus der Frucht herausgelöst. Der Rohkaffee wird gereinigt, poliert, sortiert und für den Export vorbereitet.

Während der Röstung verdampft das in der Kaffeebohne enthaltene Wasser, die Bohne vergrößert ihr Volumen. Je nach Röstverfahren erhält sie eine hell- bis dunkelbraune Farbe und entfaltet das charakteristische Kaffeearoma, das aus vielen hundert Inhaltsstoffen besteht. Das Herkunftsland, die Bohnensorte und die Art der Röstung variieren das Aroma eines Kaffees: von mild bis kräftig.

## Wie zeichnet sich der biologische Kaffeeanbau aus?

- Bio-Kaffeebauern verzichten auf chemische Dünger und Pestizide.
- Die Kaffeepflanzungen sind keine Monokulturen. Zahlreiche Pflanzen schützen die Böden in den Hanglagen vor Erosion.
- Heimische Baumarten spenden Schatten, bieten Schutz vor Regen und unterstützen eine hohe Biodiversität.
- Die Bio-Kaffeebauern unterstützen den Bodenaufbau mit wertvollem Kompost.
- Jede Plantage sorgt für ein gepflegtes, gesundes Ökosystem, die wirksamste Vorbeugung gegen Krankheiten und Schädlingsbefall.





# Feinkost pur – wie direkt aus Italien.

Pesto-Vielfalt – Geschmack der seinesgleichen sucht.



**STECKBRIEF**  
 .....  
 100% Bio-Feinkost  
 seit 1986  
 .....  
 Kaltverarbeitung der  
 Produkte – für unverfälschten Geschmack  
 .....  
 Bevorzugte Verarbeitung  
 von Verbandsware



Die Genussmanufaktur Isana produziert seit fast 30 Jahren Feinkostspezialitäten ausschließlich in Bio-Qualität. Darauf legen die Firmengründer und Geschäftsführer Thomas Hörl und Walter Lutz auch heute noch größten Wert.

Die von 150 Mitarbeitern in liebevoller Handarbeit hergestellten Spezialitäten werden unter der Marke „bio-verde“ in Zentraleuropa vertrieben. Das Sortiment reicht von frischen Antipasti, frischen Pesti über frische Feinkost-

salate, Feta, eine Vielfalt veganer Delikatessen bis hin zu Wurst- und Fisch-Delikatessen. **bio-verde steht für Feinkostprodukte, bei denen Geschmack und Qualität höchste Priorität besitzen. Daher wird bei den Produkten auf den Einsatz von Aromen, Farbstoffen und Glutamat verzichtet.** Der naturgegebene Geschmack ist zu gut, als mit irgendwelchen Zusatzstoffen neu erfunden werden zu müssen. Deshalb definiert Isana den Begriff NATURFEINKOST als Anspruch, Lebensmittel ge-

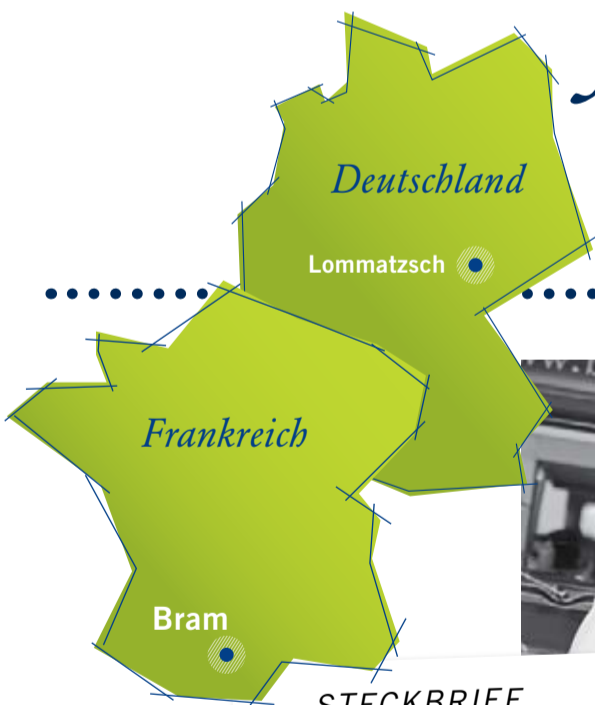
schmackssinnlich auf ihren natürlichen, ursprünglichen Geschmack zu reduzieren.

Die frischen Pestosaucen von bio-verde werden ausschließlich mit frischen Kräutern hergestellt und sind kalt verarbeitet. Dadurch bleiben die natürlichen Aromastoffe und ätherischen Öle der Kräuter erhalten. So schmecken die Pesto-Saucen „ernte frisch“ wie hausgemacht.



# Jeder Tropfen ist wertvoll.

Feinste Bio-Öle direkt aus der Mühle.



**STECKBRIEF**  
 .....  
 Familienunternehmen  
 in 2. Generation  
 .....  
 Direkter Handel  
 und langfristige Lieferpartnerschaften  
 .....  
 100% Bio



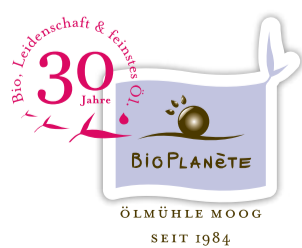
Judith Moog



Ein Handwerk mit Tradition: Der Familienbetrieb Moog stellt bereits seit dreißig Jahren handwerkliches Können unter Beweis. Anfang der 80er-Jahre ließ sich der Firmengründer Franz

J. Moog mit seiner Familie im Süden Frankreichs auf dem Hofgut „Domaine de la planète“ nieder. Angefangen hat alles mit dem Pressen von Sonnenblumenkernen, woraus das erste BIO PLANÈTE-Öl hervorging. Natürlich ist es nicht nur bei Sonnenblumenöl geblieben. Längst unter der Geschäftsführung von Tochter Judith Moog, verarbeitet die Ölmühle am französischen Hauptsitz in Bram mehr als zehn verschiedene Saaten, Nüsse und Kerne – alle 100% Bio – zu naturbelassenen Ölen. In der neuen

sächsischen Heimat von Judith Moog, in Lommatzsch, befindet sich der zweite Standort der Firma. **Auch hier setzt das Unternehmen auf die Förderung der ökologischen Landwirtschaft und eine gute Zusammenarbeit mit regionalen Partnern. So wurden bereits eigene Sonnenblumen mit dem Partner Bio-Hofgut Faller in der Lommatzschener Pflege angebaut und regional verarbeitet.** Persönliche Kontakte und eine sorgsame Auswahl der Rohware bieten die Grundlage; das nötige Fingerspitzengefühl der Mitarbeiter beim Rösten, Pressen und Verkosten macht aus gutem Rohmaterial exzellente Produkte.





# Die Familie Parra Jiménez.

Weine und mehr - 100 % organisch, 100 % ehrlich.

Bodegas Parra Jiménez ist ein traditionelles, familiengeführtes Weingut in der Region von Las Mesas in der Provinz Cuenca. Auf der Hochebene der La Mancha produzieren die drei Brüder Parra (Francisco, Javier und Luis) seit 1993 qualitativ hochwertige Ökoweine zu fairen Preisen. Das Weingut hat sich auf die Herstellung traditioneller Weine des Anbaugebietes La Mancha spezialisiert, die nach den Kriterien des ökologischen Anbaus erzeugt und verarbeitet werden.

Die Finca Entresendas, der Bauernhof der Familie Parra, liegt in Carrascosa de Haro, einer Kleinstadt in der Provinz Cuenca. Der Demeter-zertifizierte landwirtschaftliche Betrieb bildet ein eigenständiges biologisch-dynamisches Ökosystem. Hier werden Gerste und Hafer angebaut und derzeit auf einer großen Fläche auch Demeter-Knoblauch (bioladen\*los picantes).

Weideland für die Schafhaltung ist ebenso Bestandteil des Hofes. Darauf grasen die schwarzen Schafe der La Mancha. Die typischen Kräuter und das dortige extreme Wetter sind ideale Bedingungen für diese besonders robusten Tiere. Und in der kleinen, aber feinen Hof-Käserei – sie wird von den Ehefrauen der Brüder Parra geleitet – wird aus der aromatischen und gehaltvollen Schafmilch würziger Bio-Manchego hergestellt.



## STECKBRIEF

familiengeführte Finca, Spanien

Bio-Knoblauch, -Wein und -Käse

100 % Bio



Die Brüder Parra

Handwerklicher Genuss aus Familientradition.

## Für beste Qualität schauen wir genau hin.

Unser Großhändler Weiling · Bio-Pionier seit 1975.

Wenn Sie bei uns im Bio-Fachhandel Obst, Gemüse und andere Lebensmittel kaufen, tun Sie das mit viel Vertrauen in verlässliche Qualität und sichere Lebensmittel.

Unser Bio-Großhändler Weiling ist mit seinen vielen Lieferanten auch in diesem Bereich Pionier. Denn für das gesamte Angebot gibt es je nach Sortiment unterschiedliche Prüfkriterien und Analysen, passend abgestimmt auf die Inhaltsstoffe.

Richtige Qualitätssicherung startet jedoch schon bei der Auswahl der Erzeuger und Lieferanten. Persönliche Gespräche helfen das Qualitätsbewusstsein einzuschätzen und stetig weiter zu entwickeln. Die Basis bildet immer die EG-Bio-Verordnung. Diesen Standard müssen alle Lieferanten erfüllen. Dann gibt es darüber hinaus viele Erzeuger, die sich einem der anerkannten Anbauverbände in Deutschland oder europaweit angeschlossen haben und deren höhere Anforderungen erfüllen. Beispiele finden Sie auf Seite 8 im Obst- und Gemüsebereich.

Darüber hinaus lässt Weiling bei den Lieferanten für die Marke bioladen\* zusätzliche Audits durchführen und schaut zum Teil vor Ort selber nach der Qualität, kennt die Prozesse und die Menschen.

### Geprüfte *Weiling* - Qualität: Beispiele einzelner Maßnahmen

- ✓ Analyse per Multi- und Einzelmethode. Viele Produkte werden auf Pestizide, Arzneimittelrückstände/Antibiotika, Dioxin, Pollen, gentechnisch veränderte Organismen, Acrylamid und auch auf Rückstände untersucht, die andere Labors nicht prüfen.
- ✓ Mikrobiologische Analysen.
- ✓ Bei Audits oder Besuchen werden Blattproben (z. B. von Bananenstauden) analysiert, bevor das Produkt pflück- oder erntereif ist.
- ✓ Alle Probenergebnisse von Obst & Gemüse werden wöchentlich zu uns geschickt.
- ✓ Sofortige Sperrung: Ein Produkt, dessen Stichprobe auffällige Laborwerte zeigt, wird umgehend zurückgezogen.
- ✓ Von Weiling selbst abgepackte Produkte (wie z. B. halbe Käselaike) werden regelmäßig mikrobiologisch und sensorisch überprüft.
- ✓ Um die Raumhygiene sicherzustellen, werden regelmäßig Abklatschproben analysiert.
- ✓ Im Einkauf und während der Lagerung wird beim Obst & Gemüse regelmäßig mit dem Refraktometer der Brixwert (Zuckergehalt) bestimmt oder Drucktests durchgeführt.
- ✓ In der Prozesskontrolle, überall dort, wo die Ware bewegt wird, werden Temperaturen und Luftfeuchtigkeit permanent überwacht.
- ✓ Regelmäßige sensorische Kontrollen ergänzen den Weiling-Maßnahmenkatalog.



Blattproben im Rahmen eines Audits



Montag 14 Uhr – Im Frischelager der Firma Weiling werden Proben der gerade eingetroffenen Waren gezogen.



Montag 20 Uhr – Ein Kurier auf schnellstem Weg ins Prüflabor.



Dienstag 9 Uhr – Die Analysen werden angesetzt.



Mittwoch 10 Uhr – Das Ergebnis der Analysen liegt vor. Das QM wertet diese aus und ergreift ggf. Maßnahmen, die daraufhin transparent kommuniziert werden.



# Weinerzeugung im Einklang mit der Natur.

Geprüfte Qualität vom Anbau bis in die Flasche.

*Ob rot, weiß oder rosé: Für Bio-Vielfalt im Weinregal braucht es beste Bedingungen. Weil nur ein lebendiger Boden die Rebe gut ernährt, sorgen die Ökowinzer für ein gesundes Ökosystem im Weinberg. Das schont Böden und Wasser, es unterstützt pflanzliche und tierische Nützlinge. Nur so wachsen Bio-Trauben für Weine mit Charakter.*

Bevor die Weine unseres Bio-Großhändlers Weiling abgefüllt und ausgeliefert werden, absolvieren sie eine engmaschige Qualitätssicherung. Sie müssen eine sensorische Prüfung und die anschließende Pestizid- und Weinanalyse bestehen.

**Weiling untersucht auf rund 450 Pestizide, Schwefel, Alkohol und weitere Parameter. Ist alles in Ordnung, kann die Abfüllung starten.**

Während der Anlieferung beim Großhändler erfolgen die Wareneingangskontrolle und eine weitere sensorische Prüfung.

Weiling setzt in unserem Sinne auf enge langfristige Lieferantenbeziehungen und regelmäßige Besuche vor Ort. Das ist gut für ein partnerschaftliches Verhältnis, die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte und nicht zuletzt für die Qualität.

BESTE  
BIO-WEINE,  
BESTE  
QUALITÄTEN.



Feldfrisch in Spanien beim Winzer Dionisio verarbeitet...



Besuch beim Winzer Dionisio de Nova in Spanien v. l. n. r.: Jan Nockemann, Leiter Einkauf Trocken/Wein/Getränke/Kosmetik vom Bio-Großhändler Weiling, Ehepaar Dionisio de Nova.



Geprüft im Labor...

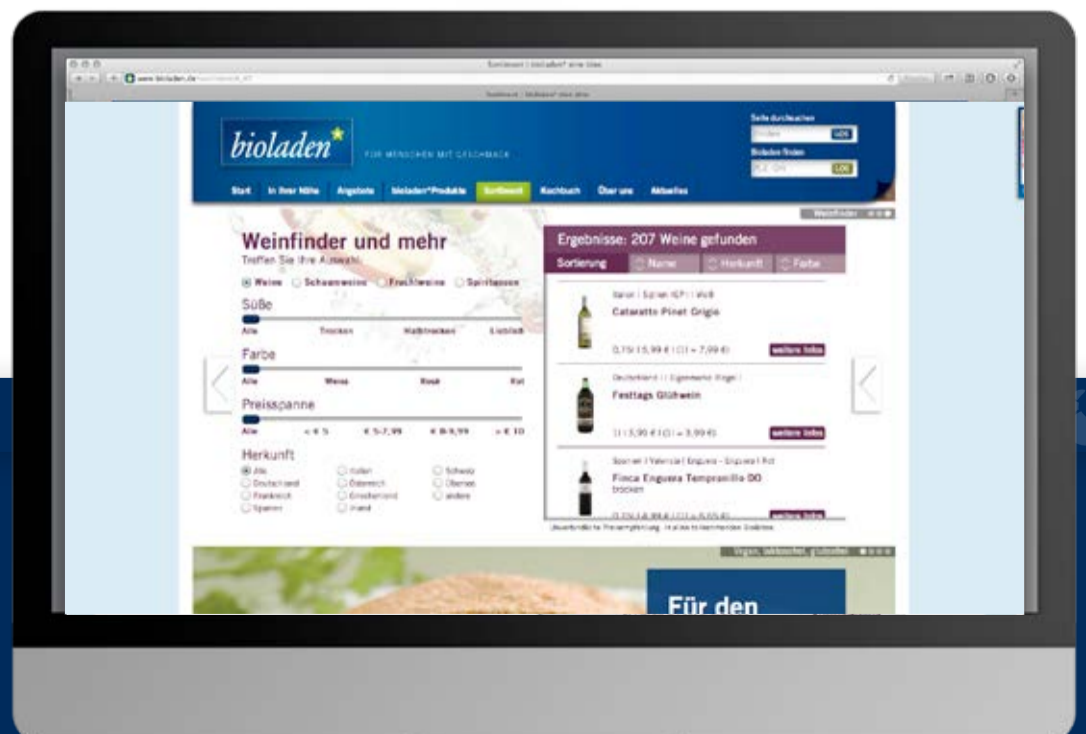


...und sauber verladen.

...im Barrique gereift, vom erfahrenen Winzer am Fass geprüft.

Toller Tipp!

Der praktische Weinfinder  
auf [bioladen.de](http://bioladen.de)





# Käse mit Charakter.

Familienrezepte für feinsten Genuss.

## Die Käserei Hug – echte Schweizer Käsekunst.

Im Dörfchen Maselstrangen im schweizer Kanton St. Gallen stellt die Familienkäserei Hug seit 60 Jahren ausgezeichneten Käse her. Tagtäglich wird die frische Bio-Milch, die morgens und abends in der Käserei eintrifft, zu hochwertigen Käsespezialitäten verarbeitet. Hier treffen beste Zutaten, höchste Qualitätsansprüche und köstliche Käseideen auf traditionelles Schweizer Käsehandwerk. Beste Voraussetzungen für den fein-würzigen bioladen\*Kolumbus. Mit seinen 5-7 Monaten Reifezeit ein Käse für Geschmacksentdecker.



Paul und Doris Hug

Handwerklicher Genuss  
aus Familientradition.

### STECKBRIEF

- Familienunternehmen seit 60 Jahren
- Mitglied der Käse-Genossenschaft im Linthgebiet
- Seit 1997 auf 100% Bio umgestellt

Maselstrangen

Schweiz



## Aurora – Käse mit Laib und Seele

Harry Ten Dam zählt seit 1980 zu den Bio-Pionieren in der Herstellung biologischer Molkereiprodukte. Der Familienbetrieb Aurora gilt als Spezialitätenkäserei für Bio-Produkte und verarbeitet ausschließlich Rohstoffe aus biologischer Herstellung. Verkäst werden EU-Bio-Milch sowie verbandszertifizierte Milch (Bioland, Demeter). Die EU-Bio-zertifizierte Milch stammt aus dem beschaulichen Gelderland, während die Bioland-Milch aus der in der Nähe liegenden deutschen Niederrheinregion kommt. Das Sortiment besteht aus Schnittkäsesorten aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch in unterschiedlichen Reifestufen, mit verschiedensten Kräutern und Fettgehaltsstufen. Die abwechslungsreichen Saisonangebote überraschen immer wieder mit neuen köstlichen Käseideen.



Familie Ten Dam

Ven-Zelderheide

Niederlande

### STECKBRIEF

- Familienunternehmen seit 1980
- Pionier ökologischer Käseherstellung in NL
- 100% Bio



**Aurora Gold Steinpilz:** Feiner, sahniger Käseteig harmoniert hier mit den geschmackvollen Steinpilzen. Untermalt wird dieses Aroma mit Zwiebeln sowie grünem und schwarzem Pfeffer.



**Aurora Gold Brennnessel Zwiebel:** Eine weitere schmackhafte Variante mit Brennnessel und Zwiebel für ein feines, rundes Kräuteraroma.



**bioladen\*Gouda jung:** Geschmeidig-zarter Teig vereint sich mit süßlichem, leicht buttrigem Geschmack.

## Züger Frischkäse – Käse mit Tradition

Die Wurzeln der Züger Frischkäse AG, ein Schweizer Familienunternehmen in Oberbüren, gehen auf das Jahr 1850 zurück. Die Passion für und das Wissen um die Käseherstellung ergeben ein einzigartiges Vermächtnis – von Generation zu Generation.

Für ihre Produkte, z.B. die herrlichen Frischkäse-Erzeugnisse, verwenden sie beste Bio-Milch von regionalen Bauernfamilien. Das vielfältige Sortiment entspricht den hohen Anforderungen und Richtlinien der Bio Suisse Knospe.



### STECKBRIEF

- Familienunternehmen in 2. Generation
- Schweizer Käsetradition
- Spezialist für Frischkäse und Mozzarella

Oberbüren

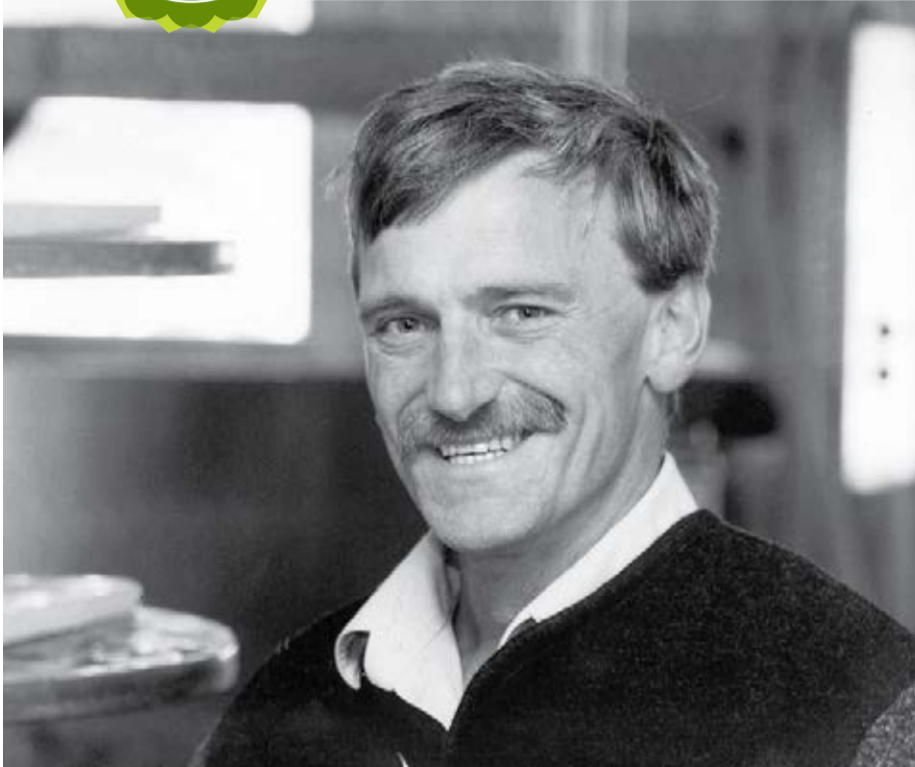
Schweiz





# Bio-Käse von unseren Freunden aus Tirol.

Wie ganz kleine Betriebe Großartiges leisten.



Heinz Gstir, Obmann von Bioalpin

Tirol ist für seine köstlichen Käsespezialitäten bekannt. Beste Rohstoffe, überlieferte Rezepte und traditionelles Handwerk lassen zusammen einfach wunderbare Produkte entstehen. Die Viehhaltung sowie die Milch- und Käseproduktion sind in den Bergregionen Tirols ein herausforderndes Tagwerk. **Von jeher sind die bäuerlichen und produzierenden Strukturen sehr klein. Durchschnittlich hält ein Bergbauer acht Kühe, und auch die Sennereien, in denen im Sommer die Milch von den Almen verarbeitet wird, sind Kleinstbetriebe.**

## Spezialitäten unter einem gemeinsamen Namen.

Unter dem Namen BIO vom BERG haben sich seit 2002 rund 400 dieser kleinen fleißigen Unternehmen der Genossenschaft Bioalpin angeschlossen.

Für BIO vom BERG werden in zehn Käsereien feine Käsespezialitäten aus frischer Bio-Heumilch hergestellt. Im Laufe der Zeit hat sich jede Sennerei auf eine Käsesorte spezialisiert. Denn es sind meist Traditionskäsereien mit einer langen Geschichte. Sie ver-

stehen ihr Handwerk, die alten Rezepturen und ihre außerordentliche Liebe zum guten Geschmack als wertvolles Vermächtnis.

Der Tiroler Emmentaler etwa wird in der Sennerei Hatzenstädt in Niederndorferberg gekäst. Dort wird seit 75 Jahren Käse hergestellt, und bis heute hat sich an den traditionellen Methoden und der vielen Handarbeit nicht viel verändert. **Mit Seilbahnen wird die melkfrische Milch täglich in der Frühe und am Abend direkt von den abgelegenen Berghöfen zur Sennerei gebracht und gleich frisch verarbeitet.**

*„Die BIO vom BERG Sennereien sind kleine aber feine Betriebe. Hier werden handwerkliche Bio-Käsespezialitäten von höchster Qualität erzeugt. In der Kooperation liegt für viele Bio-Bergbauern eine große Chance. Die Kunden unterstützen kleinbäuerliche Strukturen und bekommen hervorragenden Käse.“*



Österreich

Niederndorferberg  
(Sennerei Hatzenstädt)



### STECKBRIEF

Genossenschaft  
Bioalpin

400 Kleinbetriebe sind  
Teil der Genossenschaft  
davon 10 Käsereien für  
Bio vom Berg



## Bio-Berglandwirtschaft

Die Bio-Bergbauern bewirtschaften ihre Almen unter teils extremen Bedingungen. Die kleinen Höfe liegen auf 800 m oder höher. Durchschnittlich hält ein Bergbauer acht Kühe. Täglich wird die frische Rohmilch eingesammelt und tagesfrisch verarbeitet. Mit ihrer Arbeit leisten sie einen wichtigen Beitrag, um die einzigartige alpine Kulturlandschaft zu erhalten.

## Heumilch

Österreichische Heumilchbauern unterliegen dem Heumilch-Regulativ, das u.a. die Artenvielfalt der Pflanzen auf den Weideflächen fördert. Es schreibt vor, dass die Tiere im Sommer auf saftigen, kräuterreichen Weiden grasen, im Winter mit wertvollem Heu und mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert werden. Die typischen Aromen der alpinen Vegetation sind charakteristisch für die Heumilch und den besonderen Geschmack des Käses.





# Meine Milch, mein Geschmack.

Frische Vielfalt aus der Molkerei.

Milch ist ein wertvolles Lebensmittel. Sie ist reich an Kalzium und dem Vitamin B12. Bis die Milch im Glas ist, sind viele fleißige Hände beteiligt – von den Bio-Bauern bis zu den Experten in den Molkereien, die den Rohstoff werterhaltend verarbeiten und abfüllen.

Die Verarbeitung ist je nach Milchsorte unterschiedlich. Das vielfältige bioladen\*Milchsortiment bietet für jeden Anspruch die richtige Variante: ob unbehandelte Rohmilch, traditionell hergestellte Frischmilch in der Flasche, nicht homogenisierte Milch, die natürlich aufrahmt, oder Frischmilch im praktischen Elopak.

Die bioladen\*Milch, in der Flasche und im Elopak, gibt es in Bioland- und Demeter-Qualität.

Diese beiden Bio-Anbauverbände haben strengere Richtlinien als gesetzlich für ökologisch erzeugte Milch vorgeschrieben.

Auf den verbandszertifizierten Höfen leben die Milchkühe in kleinen bis mittelgroßen Herden verschiedener Rassen. Auf zugehörigem Grün- und Ackerland genießen sie frische Luft, gesunde Bewegung und eine natürliche Ernährung. Wir finden, das schmeckt man!



Die Natürliche

Die bioladen\*Vorzugsmilch ist eine Rohmilch, d. h. sie wird nach dem Melken ausschließlich gefiltert und direkt gekühlt. Sie wird nicht pasteurisiert, also nicht erhitzt. Alle wertgebenden Inhaltsstoffe bleiben dadurch unverändert erhalten. Sie muss jedoch schnell verbraucht werden.



Die Klassischen

Die bioladen\*Milch in der Flasche ist eine traditionell hergestellte Frischmilch. Das heißt, sie wird nur einer Kurzzeiterhitzung von 15-30 Sekunden bei 72-75° unterzogen. Durch die sehr kurze Wärmebehandlung bleiben die Vitamine weitgehend erhalten.



Demeter-Milch

Die bioladen\*Demeter-Milch stammt von Höfen, die dem Demeter-Verband angeschlossen sind. Auch die Verarbeitung passiert auf Basis ihrer eigenen Verbandsrichtlinien. Diese nicht homogenisierte Frischmilch rahmt natürlich auf. Ein klassisches Merkmal dafür: die Rahmschicht, die sich oben z. B. am Flaschenhals bildet!



Die Praktischen

Die bioladen\*Milch im Elopak ist die Richtige für alle, die nach einer unkomplizierten Verpackung suchen und nach einer Milch, die leicht homogenisiert ist und daher nicht aufrahmt. Durch einen extra Filtrationsschritt wird sie zusätzlich entkeimt – so hält sie sich nach dem Öffnen im Kühlschrank etwas länger frisch.

... und vieles mehr!

Das bioladen\*Sortiment bietet viele weitere frische Milchprodukte – zum Kochen, Verfeinern und Genießen!





# Fleisch mit Geschmack, Qualität und Herkunft.

Bio-Fleisch von bioladen\*.



Ob Rind oder Schwein, ob Huhn oder Pute: Fleisch aus artgerechter ökologischer Tierhaltung garantiert durch eine natürliche Marmorierung, eine zarte Faser und einen geringen Wassergehalt ursprünglichen Geschmack. Und der steckt im saftigen Steak genauso wie im deftigen Kotelett oder in unserem herzhaften Wurstsortiment. Die Wahl geeigneter Tierrassen, ökologisches Futter und eine Haltung mit großzügigem Auslauf oder Weidegang gewährleisten das natürliche Wachstum und die Gesundheit der Tiere.

Das bioladen\*Fleisch stammt ausschließlich von kleineren und mittleren Bauernhöfen, die den Verbänden Demeter, Bioland, Naturland oder Biokreis angeschlossen sind. Ein Beitrag zur Unterstützung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft in Deutschland.

## Der bioladen\*Qualitätsanspruch:

- ✓ Artgerechte Tierhaltung.
- ✓ Ökologisches Futter.
- ✓ Schonende Schlachtung.
- ✓ Kein Nitritpökelsalz.
- ✓ Reiner Geschmack.
- ✓ Ausschließlich Verbandsware.
- ✓ Nachhaltigkeit und Verantwortung.



# Ein Bio-Huhn macht, was es will.

bioladen\*Eier von den Bioland-Höfen Altfeld und Wening.



Es lebt in der Gruppe mit Grünauslauf und in Ställen mit natürlichem Tag-/Nachtwechsel. Es scharrt, pickt, schläft, nimmt Sonnen- und Sandbäder. Es frisst abwechslungsreiches Bio-Futter und legt Eier, die richtig lecker sind.



v. l. n. r.: Christoph und Paul Altfeld



v. l. n. r.: Hubert und Johannes Wening

## STECKBRIEF

Familienbetriebe

Legehennenhaltung, Mutterkuhhaltung und eigene Futterproduktion für die Tiere

Beide Betriebe sind Bioland-zertifiziert

• Münsterland  
Deutschland

Die Familie Altfeld betreibt auf ihrem Bioland-Hof im münsterländischen Nordkirchen eine konsequent biologische Legehennenhaltung mit 100% iger Bio-Fütterung. Paul Altfeld und Sohn Christoph sorgen dafür, dass die Hennen ihr arteigenes Verhalten uneingeschränkt entfalten können: Ob Sitzstangen, geschützte Legenester, Einstreuräume mit Stroh sowie Dinkel und Rindenmulch für den arteigenen Futter-

suchtrieb – hier finden die Tiere zu jeder Zeit ihren Lieblingsplatz! Auch der Bio-Hof der Familie Wening in Gescher bietet den Hennen die gleichen tierwohlgerichten Bedingungen. Im Jahr 2002 hat auch Hubert Wening seinen Betrieb nach Bioland-Richtlinien umgestellt. Dazu gehört neben der Hühnerhaltung auch eine Mutterkuhherde und Ackerbau für eine geschlossene Kreislaufwirtschaft. Der Tiermist liefert dabei wert-

volle Nährstoffe für den hofeigenen Futteranbau. Die Eier beider Erzeuger stammen ausschließlich von den eigenen Hennen und werden nicht zugekauft. Ein besonderes Qualitätskriterium stellt zudem die tägliche familiäre Betreuung der Tiere dar. Und für familiären Nachwuchs ist gesorgt: Die Söhne Christoph Altfeld und Johannes Wening sind beide ausgebildete Öko-Landwirte und bereits aktiv im Betriebsgeschehen tätig.



Am Erzeugerstempel können Sie ganz leicht erkennen, von welchem Hof das bioladen\* Ei stammt. Eier vom Hof Wening tragen den Nummerncode 0-DE-0513621, die vom Hof Altfeld 0-DE-0511421 (die letzte Ziffer entspricht der Stallnummer und kann daher variieren).



# Aus Wäldern und von Wiesen.

Naturbelassene Honige aus aller Welt.

*Vielleicht fragen Sie sich auch, wie Honig eigentlich richtig „Bio“ sein kann, wo doch die Bienen überall hinfliegen. Doch genau das machen sie nicht. Sie fliegen im Schnitt nur drei Kilometer weit. Innerhalb einer Blütentracht oft nur wenige hundert Meter, denn die Biene bleibt bei den Blüten, die sie kennt. Das nennt man Blütenstetigkeit. Und genau diese Eigenschaft sichert mit der richtigen Standortwahl sortenreine Bio-Honige.*

Die bioladen\*Honige stammen von bio-zertifizierten Imkern aus Deutschland, Italien, Frankreich, Rumänien, Neuseeland, Kuba, Nicaragua und Brasilien. Die jeweiligen Landschaften prägen ihren individuellen Geschmack.

Für die bioladen\*Honige aus Deutschland wandern die Imker mit den Bienen in traditionsreiche heimische Regionen wie z. B. in die Märkische Schweiz oder in die Mark Brandenburg im Nordosten des Landes. Die Trachtgebiete und Trachtpflanzen werden dabei in enger Zusammenarbeit mit den

örtlichen Landwirten und Förstereien sorgfältig ausgewählt. Das süße Ergebnis ist unvergleichlich: feinbrillanter Akazienhonig, cremiger Lindenblütenhonig und vier weitere heimische Sorten in Bioland-Qualität.

Generell gelten für ökologisch erzeugte Honige hohe Bio-Standards. Sie regeln die Haltung der Bienenvölker und die Behandlung von Krankheiten. Antibiotika sind da kategorisch verboten. Aber auch die Verfahren zur Honiggewinnung und die Standortkriterien sind festgeschrieben.



## Nur puur.

Die reine Vielfalt.

Bestes Bio  
von  
Pionieren.



Rees

Deutschland

### STECKBRIEF

Unternehmergeführt

Gründer bereits  
seit 35 Jahren im  
Bio-Bereich aktiv

Zusammenarbeit mit  
überzeugten Naturkost-  
Produzenten

100% Bio



Obwohl die nur puur bio GmbH ein vergleichsweise junger Naturkostbetrieb ist, sind die beiden Gründer wirkliche Bio-Pioniere: Gabi Drossard und Peter Jacobs sind bereits seit 35 Jahren im Naturkostmarkt aktiv.

Mit nur puur bio erfüllen sie sich im September 2013 den Wunsch, den Bio-Gedanken als Familienunternehmen zu unterstützen und weiterzubringen. Unabhängig von Konzernen und Investoren.

Mit ihrer langjährigen Erfahrung und Kenntnis der Bio-Branche bereichern sie den Naturkostmarkt schon nach kurzer Zeit mit ambitionierter Vielfalt unter einer eigenen Marke:

nur puur bio steht für authentische Bio-Lebensmittel.

Das Unternehmen arbeitet ausschließlich mit überzeugten Naturkostproduzenten zusammen, die ebenfalls über langjährige Bio-Erfahrung verfügen. So entstehen Produkte, meist in Demeter-Qualität, deren Rezepturen puren Geschmack bieten.

Aus Rees am Niederrhein unweit der holländischen Grenze kommen nun wohlschmeckende haltbare Bio-Backwaren – auch glutenfrei. Aber auch sorgfältig ausgewählte Obst- und Gemüsekonserven sowie Saucen und Senf für die raffinierte oder eben auch schnelle Küche.

Vielfalt der Produkte.



Peter Jacobs und Gabi Drossard von „nur puur“



# Raffiniertes wie selbstgemacht.

Süße und herzhaftere Aufstriche und feine Tomatensaucen.



Handwerklicher  
Genuss aus Tradition.

Bereits vor 35 Jahren entwickelte die Unternehmensgründerin Susanne Schöning am heimischen Herd das Rezept für den vegetarischen Zwiebelschmelz. Schon bald entdeckten Freunde, Bekannte und auch die ersten Bioläden der Umgebung die leckere Alternative zu Wurst und Käse. Die große Nachfrage verlangte bald nach einem größeren Topf und einer

Schöpfkelle. Inzwischen sorgen mehr als 90 Mitarbeiter für über 100 Sorten Brotaufstriche, Frucht- aufstriche, Senfspezialitäten und Tomatensaucen. **Alle Produkte werden in Silberstedt im eigenen Hause mit viel Liebe und Sorgfalt schonend hergestellt.** Das norddeutsche Unternehmen verarbeitet ausschließlich Bio-Rohstoffe, möglichst aus der Region. Auf

Geschmacksverstärker wird kategorisch verzichtet. Statt raffiniertem Zucker schmeckt man in den Produkten die natürliche Süße von Äpfeln und Agaven. Produkte von der Zwergenwiese sind vegetarisch, eifrei, überwiegend vegan, gluten- und hefefrei und auch für Diabetiker sehr gut geeignet. Und jedes Etikett verrät vollständig alle Zutaten und Nährwerte.

## STECKBRIEF

Inhabergeführtes Unternehmen

Alle Produkte ohne Hefe oder ähnliche Geschmacksverstärker

Alle Produkte werden im eigenen Hause hergestellt – viele Rohstoffe kommen aus der Region

100% Bio

# Wieder mehr Zeit für Geschmack.

Vollwertige Bio-Backwaren mit langjähriger Tradition.



Der Steinofenbäcker backt bereits seit 1984. Das Unternehmen gilt als Pionier der Branche und als wesentlicher Wegbereiter für innovative Bio-Backwaren in Deutschland. Der ursprünglichen Vision von einer Bäckerei nach biologischen Maßstäben, in der die Rückbesinnung auf handwerkliche Backkultur und die Weiterentwicklung traditioneller Backmethoden als anhaltender Prozess gilt, folgt Geschäftsführer Friedrich Dieter bis heute.

Beim Steinofenbäcker nimmt man sich Zeit für die Entwicklung der richtigen Rezepte. Wie ein guter Wein, so gelingt auch ein gutes Gebäck nur durch einen fein abgestimmten Reifeprozess. In den Backstuben werden konsequent Rohstoffe und Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet, zertifiziert durch Anbauverbände wie Bioland oder Naturland.

Sofern möglich, werden alle Rohstoffe von regionalen Lieferanten bezogen. Das Steinofenbäcker-Sortiment bietet eine schmackhafte Auswahl an frischen Broten, Brötchen und verschiedensten, feinsten Backwaren. Vom Traditionsprodukt bis hin zu modernen Snacks und noch viel mehr. Täglich frisch, täglich lecker.



**STECKBRIEF**  
Traditionelles Handwerk  
Vollwertige Brotrezepte mit vielfältigen Getreidesorten  
100% Bio





# Guter Tee in besonderer Bio-Qualität.

Natur und Mensch in enger Verbindung.

Bestes Bio  
von  
Pionieren.

Tee, Kaffee, Kräuter und Gewürze von Lebensbaum sind das eingetragene Versprechen von purem Genuss, ökologischer Weitsicht und sozialer Verantwortung.

Lebensbaum arbeitet mit ausgesuchten Partnern stets langfristig zusammen und dieses Vertrauen zahlt sich in Qualität aus. Der Bio-Pionier aus dem niedersächsischen Diepholz setzt durchaus auch Standards für ökologisches

und nachhaltiges Wirtschaften – von der klimafreundlichen Produktion bis zur kompostierbaren Verpackung.

Die vielfältigen Produkte enthalten natürliche, geschmacksintensive Zutaten, die direkt im Ursprungsland eingekauft werden. Und zwar immer dort, wo die Standortbedingungen optimal sind: In den Teegärten Indiens oder auf den

Kaffee-Fincas Mexikos. Beim Geschmack wird nichts dem Zufall überlassen. Denn bereits seit 1979 gilt das Pur-Prinzip: Bei allen Produkten wird kategorisch auf Aromazusätze, Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe verzichtet.



Ulrich Walter, Gründer und Geschäftsführer von Lebensbaum



**STECKBRIEF**  
.....  
Familienunternehmen  
.....  
Anbauprojekte im Ursprung  
.....  
Spezialist für Kaffee, Tee und Gewürze in feinsten Bio-Qualität.  
.....  
100% Bio

Unabhängige Unternehmer schaffen dauerhafte Werte.

# Vegan im Trend.

Soja zum größten Teil aus Deutschland und Europa.

Bestes Bio  
von  
Pionieren.

Es fängt klein an: Mitte der 80er-Jahre in Freiburg. In angemieteten Kellerräumen stellt eine kleine Gruppe Tofu-Begeisterter mit einfachen Gerätschaften und natürlich von Hand den ersten Tofu her. Die Wochenproduktion von rund vier Kilo wird frisch und lose auf dem Markt verkauft.

Soja aus Europa – so lautet die Vision vom Tofu-Spezialisten Taifun. Bereits Ende der 90er-Jahre ruft er den ökologischen und gentechnikfreien Vertrags-Sojaanbau entlang des Oberrheins ins Leben. Und leistet damit ein außerordentliches Stück Pionierarbeit.

Heute verarbeitet Taifun Sojabohnen mit hohem Proteingehalt aus der Region um Freiburg, aus der Pfalz und dem Saaletal, aus dem österreichischen Carnuntum sowie aus den französischen Regionen Elsass, Burgund und Franche-Comté. Mittlerweile bauen in Mitteleuropa rund 100 Bio-Landwirte auf über 1.400 Hektar Taifun-Soja an und decken damit bereits über 70% des Sojabedarfs zur Herstellung von Taifun-Tofu. Die ergänzenden Sojabohnen liefern kanadische Demeter-Höfe sowie ein Fairtrade-Projekt in Südbrasilien.



Wolfgang Heck, Gründer und Geschäftsführer von Taifun

**STECKBRIEF**  
.....  
Familienunternehmen  
.....  
Seit 27 Jahren Herstellung von 100% Bio-Tofu  
.....  
Pionier-Projekt: Soja-Anbau in Deutschland





# Alles für die kreative Küche.

Vom Bio-Spezialisten für Getreide, Reis, Hülsenfrüchte und Ölsaaten.



Andrea Niehoff (l.), Strategischer Einkauf, und Mareike Wissmann (r.), Leitung Qualitätssicherung, beim Besuch des Kichererbsenlieferanten in der Türkei



1973 waren Bioläden neugierig bäugte Exoten in der Einkaufslandschaft. Fünf Läden gab es zu dieser Zeit in Deutschland, und Rainer Welkes „Makrohaus“ im westfälischen Münster war einer davon. Vieles war improvisiert, der Laden war klein und die Ware wurde selbst beschafft. Aber dank Welkes ausdauerndem Engagement legte er mit dem kleinen Bioladen den Grundstein für die heutige Davert GmbH. Das zeichnete sich spätestens mit der Übernahme eines alten Mühlengeländes ab – die Davert Mühle. **Hier erfüllte sich seine Vision, dass Kontrolle, Einkauf, Reinigung, Lagerung und Abfüllung von kontrolliert biologisch angebautem Getreide, Hülsenfrüchten und Saaten in die Hände von Spezialisten gehören.** Nach erfolgreichen Jahrzehnten zog sich Rainer Welke 2011 aus der aktiven Verantwortung für sein Unternehmen zurück. Davert verbleibt auch unter neuer Leitung in der Tradition des inhabergeführten Familienunternehmens, in dem die Dinge nicht zwingend anders, sondern eher immer ein bisschen besser werden. Oder auch neu interpretiert. Wie etwa das neu entwickelte Marken- und Verpackungsdesign. Alle Produktlinien erhalten eine eigene und farbige Note, sind aber klar als Davert-Produkte wiederzuerkennen.

Daverts vielseitiges Produktangebot, die Lust auf beste Bio-Zutaten und der Spaß am kreativen Kochen stehen damit im Fokus.

**STECKBRIEF**

Familienunternehmen

Über 30 Jahre Naturkost Erfahrung

Enge Kontakte in die Ursprungsländer der Bio-Rohware

100% Bio



## Eine Mühle mit Tradition.



*„Wir haben verstanden, dass Nahrung unsere engste Verbindung zur Natur ist. Deshalb ist es uns Spielbergers ein Anliegen, in den Dimensionen von Bio und Fair den Ansprüchen einer gesunden Ernährung gerecht zu werden.“ (Volkmar Spielberger)*

In Brackenheim im baden-württembergischen Zabergäu steht seit 1698 die Bürgermühle. Seit 1930 ist die Mühle im Besitz der Familie Spielberger. Bereits seit 1959 bewirtschaftet die Familie das Land rund um ihre traditionsreiche Mühle biodynamisch und erhielt 1971 den Demeter-Verarbeitervertrag. 1983 stellte der Familienbetrieb komplett auf Bio um. Rund zehn Jahre später wurde ein neues Mühlengebäude fertiggestellt, das mit dem Einsatz modernster Mühlentechnik die bestmögliche Qualität der Getreide- und Mühlenprodukte sichert. **Mit Volkmar Spielberger lenkt heute die dritte Generation der Müllerfamilie die Geschicke der Spielberger Mühle, die sich zu einem wichtigen Anbieter hochwertiger Getreideprodukte, zu 95% in Demeter-Qualität, entwickelt hat.**

Das Sortiment umfasst Getreide- und Mahlerzeugnisse, Flocken, Cerealien und Müslis, Saaten, Reis und Backwaren sowie ein umfangreiches Nudelangebot mit schwäbischen und deutschen Spezialitäten. In der Vermarktung aller Spielberger-Markenprodukte setzt die Mühle konsequent auf den Bio-Fachhandel. Volkmar Spielbergers Engagement gilt dem Familienunternehmen wie auch der Förderung der biodynamischen Landwirtschaft und Getreidezüchtung.



Volkmar Spielberger



**STECKBRIEF**

Familienunternehmen in 3. Generation

Seit 1971 Demeter-Vertragspartner

100% Bio



Udo Fischer, geschäftsführender Gesellschafter

**Holle baby food STECKBRIEF**

Familienunternehmen

Vollumfassendes Sortiment in Demeter-Qualität

100% Bio

Jedes Baby isst anders. Da braucht es bei der Ernährung besonders viel Sorgfalt und Fingerspitzengefühl.

Holle zählt zu den ältesten Kinderernährungsherstellern in Europa. Die Holle Nahrungsmittel AG wurde 1933 in Arlesheim, Schweiz ge-

gründet. Die anthroposophisch orientierte Ernährungslehre und biodynamische Qualität galten schon damals als tragende Säulen der Unternehmensphilosophie.

**Holle ist heute die einzige Babykost-Marke, die mit Gläschen, Breien und Säuglingsmilchnahrung ein Vollsortiment in bester Demeter-Qualität bietet.**

Alle Rezepturen sind ernährungsphysiologisch ausgewogen. Auf jedem Produkt sind die Zutaten vollständig aufgelistet. Salz, Zucker, Konservierungsstoffe oder gentechnisch erzeugte Zutaten werden garantiert nicht verwendet.





# Zertifizierte Naturkosmetik.

Natürliches ist fest besiegelt.

*Worin unterscheidet sich zertifizierte Naturkosmetik von herkömmlicher Kosmetik, und was macht sie so besonders?*

Der größte Unterschied liegt darin, dass die zertifizierte Naturkosmetik konsequent auf viele umstrittene Stoffe verzichtet. Sie enthält keine Rohstoffe auf Erdölbasis oder Silikone. Sie ist frei von Paraffinen, synthetischen Duft-, Farb- und Konservierungsstoffen und kommt ohne aggressive Tenside und Emulgatoren aus. Naturkosmetik enthält nur rein pflanzliche und natürliche Düfte, Farbstoffe, Hydrolate, Fette und Öle.

Generell unterscheidet man drei Kosmetik-Klassen: herkömmliche Kosmetik, naturnahe Kosmetik und Naturkosmetik. Herkömmliche Kosmetik darf alle zugelassenen Inhaltsstoffe verwenden. Naturnahe Kosmetik setzt Wirkstoffe auf Pflanzenbasis ein und verzichtet auf bestimmte Inhaltsstoffgruppen, doch kontrolliert wird das nicht. Für Naturkosmetik gibt es laut Gesetz keine einheitliche Definition. Um sie zweifelsfrei zu erkennen, orientieren Sie sich am besten an den (unten abgebildeten) Prüfsiegeln anerkannter Verbände.

## BDIH



Zugelassen sind nur Rohstoffe natürlichen Ursprungs, soweit möglich aus kontrolliert biologischem Anbau. Synthetische Stoffe und tierische Wirkstoffe aus dem Wirbeltier sind unzulässig. Für die Auslobung „Bio-Kosmetik“ müssen 95% der pflanzlichen Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

## NATRUE



Ähnliche Grundlagen wie BDIH mit Detailabweichungen bei Rohstoffen und Herstellung. Es werden drei Zertifizierungsstufen unterschieden: Naturkosmetik, Naturkosmetik mit Bio-Anteil und Bio-Kosmetik. Die höchste Auszeichnung gilt Produkten mit mind. 95% Bio-Inhaltsstoffen.

## ECOCERT



Zertifiziert mit den Siegeln „Naturkosmetik“ und „Biologische Naturkosmetik“: Mind. 95% aller Inhaltsstoffe müssen natürlichen Ursprungs sein. Für das biologische Siegel gilt: 95% der pflanzlichen Rohstoffe kommen aus kontrolliert biologischen Anbau.

## DEMETER



Für alle Produkte gelten Vorgaben über Verarbeitung, Zusatz- und Hilfsstoffe. Mind. 90% der pflanzlichen Bestandteile müssen aus Demeter-Vertragsanbau stammen.



# Geschenkideen von SilviaSeifen.

Handgefertigt aus naturreinen Rohstoffen duften sie bis zum letzten Stückchen.

Auf Basis der alten Seifensiedekunst stellt Silvia Koch in ihrer Manufaktur Seifen der besonderen Art her. Dabei ist jeder Schritt liebevolle Handarbeit – von der Herstellung über das Schneiden bis zum Verpacken.

Zum Einsatz kommen nur naturreine Rohstoffe. Die pflanzlichen Öle, Fette und Kräuter stammen aus biologischem Anbau. Durch das angewandte Kaltverfahren mit Temperaturen von max. 40° C werden die wertvollen Inhaltsstoffe besonders schonend verarbeitet.

Die Produkte sind nach NC-Standard (Natural Cosmetics) zertifiziert und garantieren damit die kontrollierte Qualität einer reinen Naturseife.

Verführerisch duftend und liebevoll in italienischem Carta Varese Papier verpackt, schenken die SilviaSeifen luxuriöse Pflege und besondere Freude!





# Damit die Welt sauber bleibt.

Jeder kann hier einen Beitrag leisten.



## SODASAN

Die Waschmittelexperten von SODASAN haben in über 30 Jahren leistungsfähige Wasch- und Reinigungsmittel mit minimierter Umweltbelastung entwickelt. Dabei werden pflanzliche Rohstoffe aus biologischem Anbau bevorzugt. Die Inhaltsstoffe gliedern sich schnell wieder in die natürlichen Kreisläufe ein. Alle Produkte sind einfach anzuwenden, effektiv und sehr ergiebig.

Dies ist dem Engagement von Jürgen Hack und Kerstin Stromberg zu verdanken, die im Zeitgeist der Umweltbewegung der 80er-Jahre die Firma SODASAN gegründet haben – echte Pioniere auf dem Gebiet der ökologischen Wasch- und Reinigungsmittel.

Als etablierte Marke steht SODASAN heute für ökologische Produkte, die keine gentechnologisch hergestellten oder veränderten Rohstoffe, nachwachsende Pflanzen-Rohstoffe anstelle von Erdölchemie und auch keine synthetischen Konservierungs- oder Duftstoffe enthalten.



**STECKBRIEF**  
.....  
Bio-Pflanzenrohstoffe statt Erdölchemie  
.....  
Produktentwicklung und Herstellung im eigenen Betrieb  
.....  
Zertifizierung: Ecocert & Ecogarantie



Firmengründer Kerstin Stromberg und Jürgen Hack

# Natürlich waschen & pflegen.

So einfach ist angewandter Umweltschutz.



Seit 1977 zählt auch Sonett im süddeutschen Deggenhausen zu den Pionieren ökologischer Wasch- und Reinigungsmittel. **Das**

**Wasser als Träger alles Lebendigen ist die treibende Kraft für die Sonett-Produktlinie.** Dies im Fokus, entstehen Produkte, die leicht und vollständig abbaubare biologische Rohstoffe enthalten. Etwa rein pflanzliche Seifen, Zuckertenside und Mineralien wie Soda und Silikate. Damit unterstützen Sonett-Produkte die ur-eigene Reinigungskraft des Wassers und fördern gleichzeitig die rasche Rückführung und Wiederaufnahme in den Naturkreislauf.

Alle Produkte sind frei von synthetischen Duft- und Farbstoffen sowie Konservierungsmitteln. Sie enthalten keine Enzyme und petrochemische Tenside, sie kommen ohne Bleichaktivator, Gentechnik und Nanotechnologie aus.

Alle Öle und ätherischen Öle kommen zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau. Alle Sonett-Produkte sind äußerst hautfreundlich und für viele Allergiker geeignet.

**STECKBRIEF**  
.....  
Pflanzliche Rohstoffe aus Bio-Anbau  
.....  
Frei von synthetischen Duftstoffen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln  
.....  
Zertifizierung: Ecogarantie



Geschäftsführer bei Sonett: Beate Oberdorfer und Gerhard Heid





Wir sind davon überzeugt, dass der Handel von Lebensmitteln und deren Produktion auch anders gehen kann. Im Umgang miteinander, im Bewirtschaften der landwirtschaftlichen Flächen bzw. der Tierhaltung und im Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Daher können und wollen wir nur 100% Bio – vielfältig und mit natürlichem Geschmack.

Unser ganzes Tun wird geleitet vom Respekt gegenüber Mensch, Tier und Umwelt. Danke, dass Sie durch Ihren Kauf auch einen Beitrag leisten und uns die Möglichkeit geben, diesen qualitätsorientierten Weg weiter zu gehen. **Jeden Tag einen Schritt mehr.**

**bioladen\*** – für eine lebenswerte Zukunft mit den ursprünglichen Werten der Bio-Bewegung – **für echte Bio-Fans.**

Diese Zeitung ist in Zusammenarbeit mit unserem Bio-Großhändler Weiling entstanden.

Freibleibendes Angebot. Einzelne Artikel nicht bei allen Händlern erhältlich.

0914.designhoch.de

Unser Bio-Großhändler und Bio-Pionier Weiling.

*Weiling*

Seit 1975 handelt Weiling aus Überzeugung biologische Produkte. Aus einem kleinen Ladengeschäft zu Pionierzeiten ist ein modernes und gesundes mittelständisches Familienunternehmen gewachsen. Mit Menschen, die jeden Tag das gleiche wollen: einen Beitrag leisten, dass auch unsere Enkelkinder noch die Chance haben, Artenvielfalt, eine saubere Umwelt und natürliche Ernährung zu genießen. Deshalb lebt Weiling nur Bio – mit kontinuierlicher Kreativität, Innovationskraft und Qualität. Enge Lieferantkontakte machen eine stetige Weiterentwicklung der Qualität der Bio-Produkte möglich. Unsere Kunden sind unabhängige Unternehmer/-innen auf Augenhöhe, deren Herz auch zu 100% für Bio schlägt. Weiling – Bio von Mensch zu Mensch für gemeinsame Verantwortung, Zuverlässigkeit und gewinnende, dauerhafte Partnerschaften.

