

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Rostocker E-Center

Junge Kaufleute bringen Schwung
in die Biovermarktung

Kongress

European Organic Congress
IV. Öko-Marketingtage

Ernährungsstil

Frei von Ungesundem

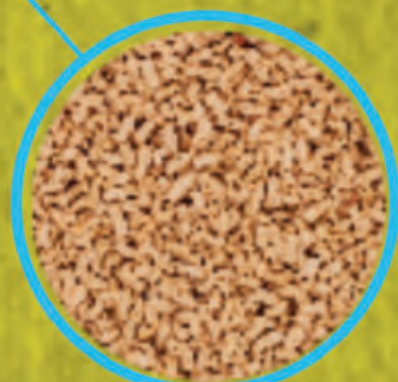
Ausland

Dänemark
Belgien

Bio-Sortimente:
Fleisch, Backwaren
Aufstriche, WPR

**NEUER
FLEISCHERSATZ**

Bio
Sojafrei
Glutenfrei
Proteinreich



Organic
Plant Protein



www.anuga.de

TASTE THE FUTURE

ANUGA IN KÖLN: 09.—13.10.2021

ANUGA @HOME: 11.—13.10.2021 & ON DEMAND

ENDLICH wieder Anuga Organic!



- ✓ Leitthema „Transform“ – im Fokus: der Wandel der Ernährung
- ✓ Neues Hybridmodell - physische Messe in Köln und digitale Anuga @home
- ✓ Neue wirtschaftliche Perspektiven - Business & Networking auf der wichtigsten globalen Branchenplattform



Jetzt Ticket
online kaufen:
anuga.de/tickets
Sicherer Messebesuch:
anuga.de/check

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1, 50679 Köln
Telefon +49 1806 002 410
anuga@visitor.koelnmesse.de

(0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz,
max. 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz)



Herausgeber:

Erich Margrander

Sie finden unsere
Internet-Seiten unter:
www.biopress.de

Verlag:

bioPress Verlag KG
Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn
Tel. + 49 (0) 6226 95110
Fax + 49 (0) 6226 40047
e-mail: redaktion@biopress.de

Anzeigen:

Marita Sentz, ms@biopress.de
Tel. + 49 (0) 6226-95110, Fax -40047

Es gelten die Preislisten
Nr. 16 vom 01.01.2020

Auflage

Nr. 109 /Oktober 2021:
20.000 Exemplare

Erscheinungsweise:

Januar / April / Juli / Oktober

Jahresbezugspreis:

30,- € incl. MwSt./Versand für vier
Ausgaben (Inland),
Auslandsabos (außerhalb EU zzgl.
Bankgebühren 10,- €) + Versand
Porto 8,- €, Luftpost 25,- €.
Abonnements sind mit einer Frist
von 6 Wochen zum Ende des
Kalenderjahres kündbar.

Redaktion + Layout:

Erich Margrander, Lena Renner,
Marita Sentz, Leonie Thomas

AutorInnen dieser Ausgabe:

Alexander Beck, Caroline Ebner,
Matthias Meier, Bettina Pabel, Elke
Reinecke, Lena Renner, Johanna
Stumpner, Pia Uthe

Redaktionsanschrift:

bioPress Magazin
(vormals bioFach Magazin)
Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn
Tel: + 49 (0) 6226 95110

Redaktion + Termine

+ 49 (0) 6226 400 47
redaktion@biopress.de

Titelbild:

Organic Plant Protein A/S
Resenbrovej 29
8600 Silkeborg
Dänemark
www.organicplantprotein.dk

Für unverlangt eingesandte
Manuskripte/Bilder übernehmen
Verlag und Redaktion keine Haftung.
Veröffentlichte Manuskripte gehen
in das Eigentum des Verlages über.
Vervielfältigung und Nachdruck nur
mit ausdrücklicher Genehmigung
durch den Verlag.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist
Heidelberg.

Liebe Leserinnen, liebe Leser.

Nachhaltigkeit und Transformation scheinen
zwei gerade erfundene Begriffe zu sein. Sie
werden in der öffentlichen Diskussion an allen
möglichen Stellen eingesetzt. Bereits in den
60er und 70er Jahren waren sie jedoch schon
die Triebfedern für einige – noch wenige Hip-
pies oder Außenseiter, die bereits erkannt hat-
ten, welche Brisanz in den Begriffen steckt.
Ökologie wurde transformiert in den Begriff
Nachhaltigkeit. Warum? Vielleicht weil die
Ökologisierung vom Zeitgeist als unumgäng-
lich gesetzt zu werden scheint. Und die Öko-
Gegner nicht auf die bereits besetzte Begriff-
lichkeit setzen wollen? Und ganz aktuell wird
transformiert auf Teufel komm raus. Allerdings
eher in schönen Reden und weniger in der
Realität.

Ökologischer Landbau ist der Inbegriff von
Transformation: Weg von der Umweltzerstö-
rung bei der Lebensmittelerzeugung, weg vom
Raubbau an der Natur, weg von mit Agroche-
mie gedopten Lebensmitteln, hin zu gesunder
Ernährung. Weg von Versklavung durch das
Kapital, hin zu fairem Handel und das nicht
nur im viel beschworenen Süden. Auch un-
sere Bauern brauchen diese Fairness. Und
sogar die Verbraucher im Lande.

Frei von Zusatzstoffen, Zucker und schlechten
Fetten, ehrliche und doch bezahlbare Lebens-
mittel, dafür Vielfalt (der Natur) leben, und
damit Geschmack und Bekömmlichkeit als
Grundlage für ein Leben in Gesundheit,
Wohlfühlen, Fitness und Leistungskraft.

Die EU baut den Bauern eine Brücke. Agro-
chemie-Einsatz zu reduzieren soll sich lohnen.
Der vollständige Verzicht bleibt schwierig?
Klar, Transformation ist nicht so schnell zu
haben wie eine Geburtstagstorte vom Bäcker.
Selbst mit Geld ist Ökolandbau nicht einfach
so zu kaufen. Da müssen die Köpfe transfor-
miert werden. Umdenken ist angesagt. Mut
gefragt. Aber auch Hindernisse beiseite zu räu-
men! Denn die etablierten Strukturen wehren
sich, teilweise in perfider Form.

Da wird ein Vegetarier-Bund umorganisiert zu
einem Verein für Veganer und der wird gleich
europäisch, ja gar international aufgestellt. Mit
Deutschland und Polen voran. Die Nieder-
länder sind dabei, Südafrika, Spanien, England
und die USA, wer weiß warum. Die Franzosen
fehlen, und auch die Italiener, Belgier,
Dänen und Österreicher – alles Länder mit
einer gehobenen Esskultur.

Im Programm findet sich dann eine Kampagne
gegen Tierleid. Denkt ein Sternekoch bei
Vegan nicht an Gemüse, Getreide und Kräu-
ter, Nüsse und Obst? Wäre das Vorgehen

gegen Tierleid nicht die Aufgabe der Bauern,
die sich für das Leiden verantwortlich zeich-
nen, vielleicht unterstützt von der Politik?
Traut man den Bauern nicht zu, sich zu trans-
formieren hin zu umweltverträglicher Tierhal-
tung? Oder wäre es einfach zu teuer, das in die
Massen von Ställen investierte Geld zu erset-
zen? Da scheint es einfacher, an der Realität
vorbei etwas Neues zu erfinden.

Der Markt verlangt billiges Fleisch, das jeden
Tag für alle bezahlbar verfügbar ist? Da fügt es
sich gut, dass die Wissenschaft – wie so oft
ohne Technikfolgenabschätzung – in die Bio-
technologie auf Zellebene vorgedrungen und
beispielsweise aus einer einzigen Rinderzelle
in einem Bioreaktor mit einer Nährlösung aus
Zucker, Aminosäuren und weiteren Zutaten
künstliches Billigfleisch zu erzeugen in der
Lage ist.

Kunstfleisch also für die Massen kommt in Zu-
kunft billig aus dem Reaktor. Und die Konsu-
menten scheinen das zu akzeptieren, so neue-
ste erste Umfragen. Gefragt wurden freilich
junge Leute, deren Geschmack und Essbe-
wusstsein noch unausgereift zu sein scheint,
und die auch das noch nicht im Handel be-
findliche neue Billigfleisch gar nicht kennen
können! Also erstmal Akzeptanz herstellen
und dann abfüttern mit Substanzen, die aus
den Bioreaktoren vom Pharmakonzern Merck
oder von Nestlé stammen.

Bauern braucht es dann keine mehr. Das eine
Rind für die Zellentnahme findet sich später
vielleicht wild laufend im Wald wieder? Tiere
werden überflüssig. Da muss dann auch kein
Lebensraum mehr mit ihnen geteilt werden.
Ökolandbau trifft auf konventionelle Bauern,
die Nachteile befürchten und Bio allenfalls als
Premiumfleisch akzeptieren wollen. Bio soll
schön in der Nische für Gutbetuchte bleiben.
So auch das Signal der Grünen Politik! Der-
weil etabliert sich die wirkliche Gefahr ganz
woanders. Und wer auf Fleisch verzichten will
und über genügend Mittel verfügt, kauft sich
aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellte
Fleischersatzprodukte, die teurer sind als Bil-
ligfleisch.

Die Kosten für Feldfrüchte für Milliarden Men-
schen könnten schon heute im Zuge der Pan-
demie zu teuer werden. Allein die Transporte
schlagen aktuell mit bis zu vierfachen Kosten
zu Buche, wenn Rohstoffe von weit her geholt
werden müssen. Bioreaktoren werden ver-
brauchernah installiert. Verglichen damit
waren die Horrovisionen aus dem letzten Jahr-
hundert harmlos.

Erich Margrander
Herausgeber



8

Handel

8 Rostocker E-Center mit viel Bio im hohen Norden

Im E-Center Warnow Park sorgt ein junger Kaufmann für frischen Wind. 15 Prozent Bio, eine große Frische-Vielfalt und eigene Bio-Welt sind bereits geboten. Doch das Sortiment soll weiter wachsen und als Erlebnis präsentiert noch mehr Kunden erreichen.

Ausland

16 Schlemmen auf Belgisch

Bio in Belgien wächst – in Nachfrage und Angebot. Flämische Hersteller bereichern den Bio-Markt mit belgischen Spezialitäten und innovativen Produkten.

17 Spekulatius – nicht nur für Weihnachten

Das Traditionsunternehmen Vermeiren Princes liefert Spekulatius in Premium-Qualität.

18 Ein Kuchen für die Ewigkeit

Besten belgischen Gewürzkuchen will der Familienbetrieb Vondelmolen nach Deutschland bringen. Hier ist das vielseitige Gebäck noch wenig bekannt.

19 Bio-Bier aus eigenem Hopfen

Umgeben von eigenen Hopfen-Feldern produziert die junge Brauerei De Plukker aromatisches Craft-Bier aus verschiedenen Hopfen-Sorten.

20 Ein Challenger mit Bio-Schokolade

The Belgian Chocolate liefert belgische Schokolade in die ganze Welt. Jetzt gibt es auch Bio-Tafeln.

21 Kokosnuss – gesund und lecker

Innovative Kokosnussaufstriche und mehr produziert der flämische Bio-Hersteller Kaskade.

22 Von Lupinen-Burger zu Hanf-Tempeh

Pflanzliche Fleischersatzprodukte in Fülle stellt das Bio-Unternehmen De Hobbit her.

24 Heidelbeersaft vom Strauch in die Flasche

Bien Bio! baut zahlreiche Beerensorten an – und verarbeitet sie zu fruchtigen Marmeladen und Säften, Smoothies und erfrischenden Tees.

26 Transformation in Aktion

Dänemark ist weltweit Bio-Vorbild und hat den größten Bio-Marktanteil. Verantwortlich sind gute Netzwerke und wirksame, politische Maßnahmen.

28 Baconista mit Leidenschaft

Hausgeräucherten Gourmet-Speck verkauft Ømands Bacon in seiner Gastro-Lounge in Hadersleben.

30 Von Grasmilch zu Mitsommerkäse

Die Bio-Molkerei Thise bietet eine innovative Produktvielfalt. Ihr Nordseekäse ist bereits in Deutschland beliebt, doch es gibt noch viel mehr zu entdecken.

32 Bio-Qualität aus dem Eichenfass

Getränke von Limo bis Bier sind im Angebot des dänischen Bio-Unternehmens Naturfrisk. Auch Whisky-Liebhaber kommen auf ihre Kosten.

34 Innovation aus Erbsenmehl

Das dänische Startup Organic Plant Protein liefert Pflanzenproteine einer neuen Qualität: mit fleischähnlicher Struktur, ohne Chemie und ohne Zusatzstoffe.

Markt

36 Darjeeling Tee wird Bio

36 Österreich: Supermarktkäufe zu elf Prozent Bio

37 Ökologische Tierhaltung steigt stetig



26

36

Sortimente

38 Von Bruderhähnchen bis Bauernsalami

Bio-Fleisch und -Wurst ist gefragt wie nie.

44 Backmischungen und Aufbackware

50 Bio-Aufstriche süß und herzhaft

55 Mit sauberem Gewissen

Öko-Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel sind wirkungsvoll, haut- und umweltverträglich.



62

Ernährung/Ernährungsstil

58 Frei von Ungesundem?

Free From-Produkte sind beliebt – und für Menschen mit Unverträglichkeiten essentiell. Viele Bio-Hersteller bedienen den Verzicht auf Gluten, Laktose, Zusatzstoffe und Zucker mit innovativen Artikeln.

62 Ernährungswunder Pilze



66

Nachhaltigkeit

64 Fleischalternativen im Vergleich

66 Mit Pfand und QR-Code gegen Einweg-Abfall

Verband

70 Das ProOrg Projekt

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller arbeitet an einem Praxisleitfaden für Bio-Verarbeiter.

Kongress

72 Erfolge und Bausteine von Bio in Europa

Beim European Organic Congress standen die Aktivitäten der EU für den Ökolandbau im Fokus.

76 Klimafreundliche Ernährungswirtschaft – Wege in die Zukunft

Die IV. Öko-Marketingtage werden ganz im Zeichen der Ernährungswende stehen.



72

Messe

77 Bühne für Bio auf der Anuga

Der Anuga Organic Market präsentiert Bio von Startups, Pionieren und internationalen Herstellern.

78 Anuga Organic Forum 2021

80 Natexpo 2021: Die neuesten Biotrends in Paris



Koelnmesse GmbH, Harald Fleissner

News

6

69 B2B Lieferantenverzeichnis

80

Produktvorstellung

77



ALB-GOLD

WIR PACKEN'S: NUDELN IN PAPIER.



ALB-GOLD Nudeln jetzt
plastikfrei verpackt.
Mehr unter alb-gold.de



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Jugendherbergen in Bayern weiten Bio-Verpflegung aus



Seit dem 1. Juli können sich Jugendherbergsbesucher in Bayern über ein größeres Bio-Angebot freuen: Eier, Milch, Butter, Quark, Joghurt und Äpfel werden jetzt ausschließlich mit Bio-Siegel angeboten. Damit wird die bereits vor zwei Jahren ein-

geführte Bio-Produktpalette – bestehend aus Reis, Nudeln, Brühe, Honig, Kaffee, Tee und Müsli – deutlich erweitert. Zeitgleich wurden Pilotprojekte für eine komplette Umstellung des Gemüse- und Salat-Sortiments initiiert.

Sicherheit im Fokus: 30. Symposium findet 2022 statt

Die Jubiläumsveranstaltung zum Symposium Feines Essen + Trinken wird erst im Frühsommer 2022 stattfinden. Die Veranstalter reagieren damit auf die aktuelle Pandemie-Situation, die eine sichere Prognose für eine Durchführung der eigentlich für Oktober geplanten Veranstaltung nicht zulasse. Für den neuen Termin würden derzeit verschiedene Standortoptionen geprüft.

Bio-Schaukäserei Wiggensbach erhält Förderbescheid

Eine Erlebniswelt mit Schauküche und Verkaufsräumen für bio-regionale Produkte soll auf dem Firmengelände der Bio-Schaukäserei Wiggensbach entstehen. Im HEUGarta sollen die Bio-Fleisch-Spezialitäten der Weideschuss.bio GmbH sowie bio-regionale Käse- und Milchprodukte erlebnisorientiert dargeboten werden. Vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erhielt das Allgäuer Unternehmen dafür jetzt Fördergelder in Höhe von 200.000 Euro.

Tuttofood mit Innovationen und Partnermessen



Vom 22. bis zum 26. Oktober öffnen auf der Fiera Milano die Lebensmittel-Fachmesse Tuttofood und die Gastronomie-

Ausstellung HostMilano ihre Pforten. Gemeinsam erwarten die beiden Messen rund 1.800 Aussteller aus 40 Ländern. Über

1.000 Veranstaltungen sollen den Fachbesuchern die Möglichkeit bieten, neues Wissen zu erwerben und Kontakte

zu knüpfen. Auch die Meat-Tech, Fachmesse für Fleischverarbeitung, wird dieses Jahr mit im Boot sein.

Projekt fördert Bio-Nachfrage und regionale Wertschöpfung



Mit dem neuen Projekt ‚Bio in der Gemeinschaftsverpflegung‘ möchte das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg dem Ziel von 30 bis

40 Prozent Ökolandbau bis 2030 näher kommen. Rund 40 Kantinen, Caterer und Mensen in sechs Bio-Musterregionen werden durch Coachings und Workshops dabei unterstützt, ihr bio-regionales Speisenangebot auszubauen und die Lieferstrukturen zu verbessern. Die ersten Auftaktveranstaltungen fanden im Mai und im Juli statt.

Schadensersatz für Glyphosat im Honig?

Wegen hohen Glyphosat-Rückständen in seinem Honig musste der Brandenburger Imker Sebastian Seusing seinen Familienbetrieb aufgeben. Jetzt fordert er Schadensersatz von der verantwortlichen Landwirtschaftsgesellschaft, die ihr Feld mittels Glyphosat von Löwenzahn befreite. Der Prozess zieht sich allerdings in die Länge. Am 10. August fand die erste Verhandlung statt, am 14. Sep-



tember ordnete das Landgericht Frankfurt (Oder) eine weitere Beweisaufnahme für den 23. November an. Mit dem abschließenden Urteil könne voraussichtlich Anfang Dezember gerechnet werden.

Wirtschaftsbündnis fordert mehr Klimaschutz

Ein Bündnis aus 24 Wirtschaftsverbänden hat zehn gemeinsame Handlungsempfehlungen zur Bundes-

tagswahl veröffentlicht. Von der kommenden Regierung erwarten sie eine deutlich ambitionierte Klimaschutz-

politik, etwa durch eine lenkungswirksame CO₂-Bepreisung und die Abschaffung klimaschädlicher Subventionen. Unter den Unterzeichnern sind wichtige Vertreter der Bio-Branche wie die As-

soziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL), der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) sowie die Verbände Bioland, Demeter und Bio-kreis.

Wissensplattform fördert den Anbau von Leguminosen in Europa

Europa hat eine neue Wissensplattform für Leguminosen: den European Legume Hub. Am 1. Juli ist die Webseite online gegangen, um

den regionalen Anbau von Eiweißpflanzen wie Sojabohnen, Erbsen und Bohnen zu fördern. Dafür sollen Experten aus Forschung und Pra-

xis ihr Wissen teilen und sich vernetzen: Sie können auf der Webseite Artikel, Forschungsberichte oder Videos veröffentlichen. Hinter dem

Projekt stehen 17 Organisationen aus neun Ländern, darunter der Verein Donau Soja.

Universität Helsinki / Katharina Lönnström



Ökofläche hat 260 Prozent mehr Biomasse



Thomas Greifenstein / Ehrensberger Hof

Die ökologische Landwirtschaft bietet mit einer um 260 Prozent höheren Biomasse einen deutlich besse-

ren Lebensraum für zahlreiche Insekten als die konventionelle. Das geht aus einer Studie hervor, die der Babynahrungshersteller HIPP zusammen mit der Zoologischen Staatssammlung München (ZSM) und den Staatlichen Naturwissenschaftlichen Sammlungen Bayerns (SNSB) durchgeführt hat. Auch gefährdete Tierarten hätten hier mehr Überlebenschancen.

Umweltschützer fordern Pestizidausstieg bis 2035

Mehr als 100 Bio-Unternehmen, Umweltorganisationen, Wasserwirtschaftsverbände und Wissenschaftler rufen die Kandidaten der kommenden Bundestagswahl dazu auf, bis 2035 aus synthetisch-chemischen Pestiziden auszusteigen.

In einem offenen Brief, initiiert vom Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft, fordern sie dazu eine Pestizid-Abgabe und ein jährliches Pestizid-Monitoring ab 2022 sowie eine Verbesserung des Pestizid-Zulassungsverfahrens.

Fleischersatz oft doppelt so teuer wie Fleisch

Tofuwurst und Sojaburger schonen die Umwelt, aber nicht den Geldbeutel. Eine Analyse der Umweltorganisation WWF zeigt, dass der Großteil des Grillfleisches in deutschen Supermärkten we-

sentlich billiger ist als Fleischersatzprodukte. 85 Prozent des Grillfleisch-Angebots in den Werbeprospekten von acht deutschen Supermarktketten waren billiger als die pflanzlichen Alternativen.

Im Durchschnitt waren Tofuwurst und Sojaburger sogar mehr als doppelt so teuer. Experten warnen vor den ökologischen Folgen dieses preislichen Ungleichgewichts.

Next Generation: In Bio-Führung gehen

Die Bio-Branche ist in Bewegung: Eine neue Generation an Nachwuchs-Führungskräften nimmt in Bio-Unternehmen das Steuer in die Hand. Was aber tun, wenn im Tagesgeschäft Motivation und Gestaltungsmöglichkeiten verloren gehen? Wie kann man positiv in Führung gehen und die Zukunft der Branche mitgestalten? Um junge Führungskräfte dabei zu unterstützen, bieten AöL, BNN und die Biofach am 5. und 6. Oktober ein Intensiv-Seminar im Tagungshotel Schloss Buchenau im hessischen Eiterfeld.

Nachhaltige Verpackungen für eGrocery

Der Verpackungs- und Papierhersteller Mondi hat ein umfangreiches Portfolio an Verpackungslösungen aus Wellpappe für den wachsenden Online-Lebensmittelhandel in Zentraleuropa eingeführt. Sie seien für unterschiedlichste Lieferkanäle konzipiert, vollständig recycelbar und effizient.



Erstes Bio Hard Seltzer in Deutschland

Das alkoholische Erfrischungsgetränk Hard Seltzer („hartes Sprudelwasser“) fasst auch in Deutschland Fuß. Aus Rübenzucker, Hefe und Wasser be-

steht der leichte Sommerdrink, der sich in den USA bereits als Trendprodukt etabliert hat. Das Frankfurter Start-up mainly hard seltzer liefert jetzt vier Sor-

ten in Bio-Qualität: puretaste, tastylemon, wildberries und mangopassion. Weitere Geschmacksrichtungen sollen folgen.





Rostocker E-Center mit viel Bio im hohen Norden

Junge Kaufleute bringen Schwung in die Biovermarktung

Im E-Center im Rostocker Einkaufszentrum Warnow Park möchte der selbstständige Kaufmann Stephan Cunäus den LEH revolutionieren: zu einem Einkaufserlebnis, bei dem Genuss und Vielfalt zelebriert werden – mit mehr und mehr Bio. Schon 10.000 der 65.000 angebotenen Lebensmittel werden in Bio-Qualität bezogen, Tendenz steigend. Von der prämierten Frische-Abteilung bis zur eigenen Bio-Welt ist viel geboten.

1995 wurde der Supermarkt im Norden Rostocks als Marktkauf eröffnet, 2019 nach einem Umbau auf Edeka umgeflaggt. Im Dezember 2019 hat Stephan Cunäus die Geschäftsleitung übernommen. Seit Ende Juni betreibt er den Markt als selbstständiger Kaufmann. „Das hat mir viele neue Möglichkeiten eröffnet“, freut sich Cunäus. Der Edeka Einkaufsverbund bleibe als starker Partner bestehen, er könne sich aber nun noch weiter bewegen und sei bei der Sortimentsauswahl flexibler.

Der 33-Jährige hat bereits 13 Jahre Erfahrung im Einzelhandel hinter sich. Auf eine kaufmännische Ausbildung bei Kaufland folgten Stationen als Haus-, Betriebs- und Gebietsleiter. Als gebürtiger Berliner ist Cunäus von der alternativen

Szene, die schon lange viel Wert auf Nachhaltigkeit legt, geprägt.

Auf den 8.800 Quadratmetern Einkaufsfläche kann er sich nun im Rostocker E-Center voll austoben und will neben mehr regionalen auch viele neue Bio-Artikel ins Sortiment holen. Bei gut 15 Prozent liegt der Anteil der Bio-Lebensmittel aktuell, Cunäus möchte ihn noch weiter anheben. Das Konzept ist bisher zweigleisig: Eine Bio-Welt in der Größe eines kleinen Bioladens ergänzt das integrierte Sortiment.

Dabei weiß Cunäus um die Herausforderungen eines Supermarkts durch die wachsende Konkurrenz von Online-Handel sowie Discounter. „Aber die Zeit des Supermarkts ist noch lange nicht zu Ende“, ist er überzeugt. Vielmehr habe der LEH



Als selbstständiger Kaufmann hat der 33-jährige Stephan Cunäus viel vor: Bio-Kaffeerösterei, Bio-Teebar und mobile Truhen voller Bio-Käse und -Fleisch.

durch die Wettbewerber die Chance, zu seinen Wurzeln à la Tante-Emma-Laden zurückzukehren. Indem man Kunden einen besonderen Service und einen Erlebniseinkauf mit Verkostungen wie Wein-Tasting biete, könne man sich von der Konkurrenz abheben. „Darauf freue ich mich sehr!“, so der motivierte Kaufmann. Zum Konzept gehört auch, ein kompetenter Bio-Vertreter zu werden. Drei Bio- und zwei Demeter-Fachspezialisten sorgen für die nötige Fachkompetenz. Dazu spielt für Cunäus der Teamgeist unter den Mitarbeitern eine wichtige Rolle. „In den neuen Bundesländern gibt es eine andere Identifikation mit dem Arbeitsplatz“, meint der Kaufmann. Viele Mitarbeiter sind seit über 20 Jahren in dem Supermarkt tätig.

„Viele Kunden kommen extra wegen der großen Bio-Abteilung.“

Der gute Leistungsstand und eine authentische Kommunikation helfen dabei, das Vertrauen der Lieferanten zu gewinnen. So konnte etwa der norddeutsche Bio-Großhändler Grell Naturkost mit ins Boot geholt werden. Auch die Verbraucher würden bereits vom Bio-Angebot angelockt. „Viele Kunden kommen extra wegen der großen Bio-Abteilung hierher“, meint Marion Gütling, die seit fast

drei Jahrzehnten in dem Rostocker Supermarkt mitarbeitet. Es gebe viel Mund-zu-Mund-Propaganda und eine stetig wachsende Akzeptanz.

Demeter-Auslagen liefern Frische-Vielfalt

Ein großes Parkhaus sorgt im Warnow Park für ausreichende Parkgelegenheiten der Kundschaft. Über Rolltreppen und Aufzüge gelangt sie ins E-Center im Erdgeschoss. Das ‚Frische-Theater‘ im Ein-

gangsbereich wurde bereits 2020 mit dem Deutschen Fruchtpreis als Deutschlands beste Obst- & Gemüseabteilung ausgezeichnet. Dieses Jahr ging die Abteilung als Landessieger von Mecklenburg-Vorpommern aus dem Fruchtpreis hervor – nicht zuletzt wegen des vielfältigen Bio-Angebots. 15,4 Prozent O&G werden bereits in Bio-Qualität bezogen. Direkt am Eingang der prämierten Frische-Abteilung empfangen den Kunden reine Demeter-Auslagen mit Paprika, >





In einer Bio-Nussbar finden Kunden alles, was der norddeutsche Großhändler Grell an Nüssen und Trockenfrüchten zu bieten hat.

Tomate, Gurke, Kopfsalat, Knoblauch, Zwiebel, Hokkaido, Mais und Rote Beete. Dazu ein umfangreiches Demeter-Obstsortiment von Äpfeln, Bananen, Birnen, Trauben und Pflaumen über Zitronen, Limetten, Orangen und Nektarinen bis hin zu Kokosnuss, Kiwi, Avocado, Galia- und Miniwassermelonen. Umrahmt wird der Demeter-Empfang von Voelkel Shots auf der einen und Holle-Fruchtpürees auf der anderen Seite. Die Bio-Frische-Vielfalt geht jedoch noch weiter: In der zweiten Reihe gibt es Kartoffeln, Süßkartoffeln und Speisekürbis, Rispfen-, Roma- und Cherrytomaten, Paprika, Möhren, Zucchini, Aubergine und Peperoni, Romanasalat, Staudensellerie und Porree, regionale Buschbohnen, Fenchel und Brokkoli sowie für Pilzliebhaber Champignons und Kräuterseitlinge. Den Abschluss der

Frische-Abteilung bilden Brom-, Him-, Erd- und Heidelbeeren in Demeter-Qualität. Bemerkenswert ist, dass das E-Center beim Bio-O+G auf Holz statt auf Plastikboxen setzt.

Nicht Bio, aber frei von chemischen Pestiziden, sind die Kräuter des Berliner Startups Infarm. In Gewächshaus-Schränken finden E-Center-Kunden Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Rosmarin, Minze, Dill oder Basilikum, die mittels Vertical Farming frisch gezüchtet wurden.

Nüsse in Fülle vom Großhändler Grell gibt es in einer eigenen Bio-Nussbar: Erd- und Haselnüsse, Cashew, Studentenfutter, Pistazien, Mandeln, Wal- und Pekannuss sowie Kürbis- und Sonnenblumenkerne, ergänzt von Trockenfrüchten wie Pflaumen, Weinbeeren, Sultaninen, Feigen, Mango, Datteln und Bananenchips.

Grüne Fußstapfen führen zu Bio-Artikeln

Auch bei den Eiern haben Bio-Käufer die freie Auswahl: Neben der Edeka-Eigenmarke gibt es Demeter-zertifizierte Hufe-Eier und von 'Huhn & Hahn' sowie Al-natura Bio-Eier ohne Kükenötten. „Wir



Viele große Schilder weisen den Weg in die eigene Bio-Abteilung.

versuchen immer, Bio als Abteilungsantritt zu gestalten“, erklärt Marion Gültling. In jeder Themenwelt solle es gleich in der ersten Reihe Bio-Anlaufpunkte geben. Grüne Fußstapfen auf dem Boden weisen an vielen Stellen den Weg zum Bio-Angebot im Sortiment.

An der Käse-Theke locken Altbierkäse und 'Wilder Bernd' von Söbbeke neben Bergblumen- und Bergtaler Käse von Andechser Natur. Große Laibe Bio-Man-





325 Quadratmeter misst die Bio-Welt bereits. Bis 2022 soll ihre Fläche verdoppelt werden.

chego und -Almkäse warten auf den Aufschnitt. Von den Käse rebellen gibt es Wiesen- und Pfefferkäse im Sortiment, vom nordischen Haus Johannsen Schwarzen und Weißen Hansen. Auch im Deichkäse der nordfriesischen Rohmilchkäserei Backensholz und dem höhlengereiften „Jens Langkniv“-Käse der dänischen Bio-Molkerei Thise macht sich der nördliche Standpunkt des E-Centers bemerkbar.

Im Bio-Fleisch-Sortiment ist die Markenvielfalt noch wenig ausgeprägt – hier wird die Ware vom Fleischwerk Edeka bezogen. Abgepackt gibt es trotzdem eine große Produktauswahl: ob Schweinebauch, Entrecôte, Putenbrustschnitzel, Hähnchenkeulen, Rumpsteak, Hackfleisch oder Bratwurst. Mit Bier-, Lachs- und Kochschinken, Kasseler Bratenaufschnitt, Lyoner oder Schinkenspeck kommen auch Wurstliebhaber auf ihre Kosten. An der Wurst-Theke sticht als einziges Markenprodukt die Bio-Leberwurst von Wiltmann grün hervor.

„Wir haben noch ein paar schwarze

Löcher“, gesteht Markchef Cunäus. „Der Bio-Fleischbereich muss weiter wachsen.“ Ein anderes schwarzes Loch ist das Brot. Hier habe man gerade erst einen Lieferantenwechsel angeschoben, um künftig auch Bio-Kunden versorgen zu können. Mit der DewiBack Handels GmbH soll es bald acht frische Bio-Backwaren im Sortiment geben.

Regionales Bier und Wein aus der Pfalz

Bei den Getränken darf natürlich die Bio-nade nicht fehlen. Dazu bietet der Rostocker Supermarkt drei Bio-Limo-Varianten von fritz-kola. Eine ganze Regalreihe wird von Störtebeker Brauspezialitäten gefüllt: Übersee-Pilz, Roggen-Weizen, >



Schnitzer

gluten-free



DE-006 DE-ÖKO-003

JETZT BESTELLEN

Topseller Display



- Große Produktvielfalt mit langem MHD
- Einfaches Handling
- 1/4 Chep Paletten System
- Aufmerksamkeitsstarkes Design

Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9 - D-77656 Offenburg
+49 781 50475-00
www.schnitzer.eu





Atlantik-Ale und Stark-Bier von der Stralsunder Brauerei können Kunden hier in Bio-Qualität erwerben. Wer es süß mag, findet von derselben Brauerei Natur Radler der Marke Strandräuber in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Ein Aufsteller weist auf das Pfälzer Bio-land-Weingut Pfaffmann hin. Stilvoll in vier großen Fässern drapiert thronen dahinter Flaschen mit Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder sowie Merlot-Dornfelder – alle mit eigenem Produktplakat.

Auch auf sein Naturkosmetik-Sortiment ist der Edeka im Warnow-Park stolz. Körperpflegeprodukte gibt es von Frosch, Weleda, lavera, Blütezeit und alkmene. Sante Naturkosmetik bietet natürliche Bio-Haarfarbe, darunter steht Haarseife von sodasan. Ein ganzer Bio-Schminktisch wird von lavera Naturkosmetik abgedeckt. Grüne Bio-Fußstapfen führen zu natürlichen Waschmitteln – von sodasan, Sonett und AlmaWin. Drei Regale voller Baby- und Kindernahrung stehen mit Holle und HiPP ganz im Zeichen von Bio.

Als weitere Bio-Flecken im konventionellen Markt gibt es viele Gewürze von Bio Wagner und Hartkorn, ein veganes Saucen-Sortiment mit Curry und Bologna von Eatplants sowie neu seit Juni

vier verschiedene Sorten der japanischen Hakubaku-Nudeln. Im Kühlregal findet man noch Tortelloni und Gnocchi von hilcona. Wer aber die Bio-MoPro-Abteilung sucht, der muss sich ans Ende des Marktes in die Bio-Welt begeben.

Ein Bio-Laden im Supermarkt

Mit einem Wegweiser plus großen grünen BIO-Leuchtquadern an der Decke ist die Bio-Welt unübersehbar. „Es ist wichtig, dass auch Neukunden den Bereich schnell finden“, erklärt Cunäus. Bei den integrierten Produkten am Anfang des

Marktes könnten Bio-Käufer sich sonst fragen, ob das nun schon alles sei. Für eine noch auffälligere Optik habe man geplant, ein grünes Tor am Eingang aufzustellen. Zusätzlich will man im Rest des Ladens noch mehr Hinweisschilder und Wegweiser anbringen. Durch eine möglichst ansprechende Gestaltung sollen auch konventionelle Kunden neugierig darauf gemacht werden, in der Bio-Oase bummeln zu gehen.

Im Kühlregal für Milchprodukte finden sie die Marken Schwarzwaldmilch, Söbeke, Alnatura, Arla und Andechser. Auch die familienfreundliche Kilopa-





ckung Joghurt von Weideglück ist hier in Bio-Qualität verfügbar. Bei der Butter sticht die im Norden beheimatete Gläserne Molkerei hervor.

Dass man sich fürs Frühstück nicht in die konventionelle Abteilung begeben muss, zeigt eine große Auswahl an Haferflocken und Müsli, geliefert von Grell, Alnatura, Bohlsener, Bauck, Barnhouse, Davert, Campo Verde, Allos und der Bio-Zentrale. Auch Marmeladen und Aufstriche sind reichlich vorhanden, etwa von Allos, Rinatura und Sanchon.

Wer in der Frische-Abteilung noch nicht zugeschlagen hat, findet in der Bio-Welt



nochmals zwei Regale mit Nüssen und Trockenfrüchten, gefüllt von Clasen Bio und ergänzt von Flores Farm. Daneben gibt es eine große Auswahl an Produkten in Mehrweg-Pfandgläsern vom jungen Bio-Unternehmen Gutding mit Sitz in Schleswig-Holstein: feine Haferflocken, Schoko-Crunchy, Cashewnüsse, Bananenchips, Couscous und vieles mehr. Beim Backsortiment darf Bauck nicht fehlen, aber auch Grell, Bohlsener und Campo Verde sind vertreten. Passierte Tomaten, Tomatensaucen und Ketchup gibt es von byodo, Bio-Zentrale und ppura, Konserven von Bauck, Marschland und Davert. Viele der Kochhilfen sowie Nudeln liefern auch Alnatura und Campo Verde. Von Ersterem stehen als Besonderheit Kichererbsen- oder Rote Linsen-Spirelli und Grüne Erbsen-Penne im Regal. Verschiedene Pasta-Sorten gibt es von Delverde. Kichererbsen, Linsen und Reis werden von Alnatura, Grell und Davert angeboten, Essig und Öl von byodo, Franz & Co - der LEH-Marke von Bio Planète - sowie der Bio-Zentrale. Eine eigene Getränke-Abteilung ist bestückt mit zahlreichen Fruchtsäften sowie BioZisch-Limonaden von Voelkel, neben Bieren und now-Limonaden der oberpfälzischen Brauerei Lammsbräu. Kekse von Sommer und der Bohlsener Mühle, >

Aktion MULTIKASTEN 2021



Es ist wieder soweit.

Ab Ende September ist der beliebte Multikasten wieder bei Ihrem Großhändler erhältlich. Bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit, unsere Wasservielfalt zu probieren und für sich zu entdecken. Jeder Kasten enthält 6 verschiedene stille Wässer. Ein attraktives Gewinnspiel und die Anleitung zum **Sensorik-Test** befinden sich auf der Rückseite des roten Multikasten-Toppers.

Ein Kasten. Viele Vorteile.

- Einmaliger Aktionspreis
- Nachfragesteigerung nach Gesamtsortiment
- Neukundengewinnung

IM KASTEN: UNSERE 6 STILLEN WÄSSER



ST. LEONHARDS
Quellen

www.st-leonhards-quellen.de



Schokoladen von Vivani und Energieriegel von Raw Bite und Hej gibt es im Süßwarenabschnitt. Auch GEPA ist mit vielen verschiedenen Schokoladen, Schokoriegeln, Keksen, Kaffees und Tees sehr gut vertreten. Drei Kaffeeergale werden von verschiedenen Mount Hagen-Sorten gefüllt, ergänzt von der Edeka-Eigenmarke, Tempelmann, Café Intención sowie Lupinenkaffee von Kornkreis. Das Tee-Angebot wird von pukka dominiert.

Erst erweitern, dann integrieren?

Im Brotregal sorgen Alnatura und Davert für abgepacktes Bio-Schwarzbrot wie Pumpernickel, Kürbiskern- und Eiweißbrot. Knäcke-Vielfalt liefern die Bohlsener Mühle mit verschiedenen ‚Snäckebröten‘, Le Pain des Fleurs mit seinen Knusperbröten, Alnatura und Campo Verde. Letztere haben auch Zwieback im Sortiment. Bio-Baguette und -Brötchen gibt es von Herzberger und Schnitzer, der dazu glutenfreie Brot-Varianten anbietet. In einer Italien-Ecke sind neben Saucen, Nudeln und Ölen der Edeka-Eigenmarke die drei Weine Dornfelder, Müller-Thurgau und Riesling vom rhein-hessischen Hersteller ‚3 Talente‘ angeordnet. „Zu Weihnachten werden wir die Ecke passend umgestalten“, so Gütling. Auch durch solche ansprechenden Produktsammlungen könne man Aufmerksamkeit für Bio wecken. Am Ausgang der Bio-Themenwelt stoßen Kunden im allgemeinen Öl-Regal noch-

mals auf zahlreiche Bio-Varianten: von Seitenbacher, Moritz, Gaea und Carapelli, PrimOli, Jordan sowie La Española und La Manegasque. Von dieser Vielfalt kann sich so mancher Bioladen etwas abschneiden. Schon seit zweieinhalb Jahren existiert der Bio-Themenbereich und erstreckt sich mittlerweile bereits auf 325 Quadratmeter. Cunäus will die Fläche bis Januar 2022 nochmal verdoppeln. In mobilen Truhen soll dann auch das Käse- und Fleischsortiment in der Bio-Welt untergebracht werden. „Man kann die Fläche aber auch nicht ewig erweitern“, ist dem Marketchef bewusst. Es sei nicht ausgeschlossen, dass das wachsende Bio-

Sortiment irgendwann komplett in den konventionellen Bereich integriert wird. Fürs Erste stehen aber andere Projekte an. Der Fokus des E-Centers auf Regionalität soll durch eine eigene Regionalwelt noch weiter hervorgehoben werden. Im Januar möchte Cunäus im Markt eine Kaffeerösterei installieren, Stichwort Erlebniseinkauf. Die Rostocker Kaffeerösterei Brack, die ausschließlich Bio-Qualität im Sortiment hat, soll dafür mit ins Boot geholt werden. Auch eine Bio-Teebar ist geplant. „Es wird eine Menge passieren“, kündigt Cunäus an.

Lena Renner

E Center Warnow Park

Rigaer Str. 5,
18107 Rostock
Neueröffnung nach Umbau: 2019
Mitarbeiter in Vollzeit: 40
Verkaufsfläche: 8.800 Quadratmeter
Artikelanzahl (Lebensmittel): ca. 65.000
Bio-Artikel: ca. 10.000
Kassen: 16
Öffnungszeiten: Mo. - Mi. 8 - 20 Uhr, Do. - Sa. 8 - 21 Uhr



Bio aus Flandern. Passionately reliable.



Treffen Sie **Bio-Hersteller**
aus Flandern auf unserer Plattform



und entdecken Sie die **Vielfalt** und
Qualität flämischer Bio-Produkte

www.tinyurl.com/FlandernBio oder scannen Sie den QR Code



Flanders
State of
the Art

Sie möchten einen direkten Kontakt zu den Herstellern? Wir helfen Ihnen gerne:

Flanders Investment & Trade • Wirtschafts- und Handelsvertretung der Region Flandern
cologne@fitagency.com • T. +49 221 25 49 28

Schlemmen auf Belgisch

Flandern liefert Bio-Spezialitäten für Genießer



Schokolade, Bier und Spekulatius – mit seinen traditionellen Genuss-Lebensmitteln muss sich Belgien nicht verstecken. Die meisten Hersteller sind im nördlichen Flandern angesiedelt. Hier entstehen Heidelbeersaft und Gewürzku- chen, aber auch Neuheiten wie Kokosnussaufstrich und Lupinen- Burger in Bio-Qualität. Der wach- sende Bio-Markt ermöglicht jetzt den Export in die Nachbarländer – zum Beispiel nach Deutschland.

Der Bio-Boom der letzten Jahre macht sich auch in der Region Flandern bemerkbar. Jedes Jahr nimmt der Konsum laut dem BioForum, dem Dachverband des flämischen Biosektors, um zehn bis 20 Prozent zu. 229 Millionen Euro haben die rund 6,6 Millionen Flamen im Jahr 2020 für frische Bio-Lebensmittel ausgegeben – das ist doppelt so viel wie noch vor zehn Jahren. Die beliebtesten Bio-Produkte sind Kartoffeln, Obst und Gemüse.

Bio-Kunden besorgen sich ihre Einkäufe hauptsächlich im konventionellen Supermarkt (Marktanteil 38 Prozent), etwa beim großen Einzelhändler Colruyt, der mit Bio-Planet auch eine eigene Bio-Kette etabliert hat. „Colruyt arbeitet sehr effizient und bietet niedrige Preise – aber er bezahlt auch

die Landwirte gut und bietet langfristige Verträge“, erklärt Paul Verbeke, Food Chain Manager beim BioForum. Viel Bio werde von Aldi und Lidl verkauft, aber auch der Fachhandel (inklusive Bäckereien und Metzgereien) sei mit einem Marktanteil von 34 Prozent gefragt.

Die Landwirtschaft hat sich der Nachfrage bereits angepasst: Seit 2006 ist die biologische Anbaufläche um 180 Prozent auf 9.124 Hektar angewachsen. Damit macht die Bio-Fläche derzeit 1,5 Prozent der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche in Flandern aus. Bewirtschaftet wird sie hauptsächlich von kleinen Betrieben: 49 Prozent der flämischen Bio-Landwirte besitzen eine Fläche von maximal fünf Hektar und nur zwei Prozent bestellen mehr als 100 Hektar.

Mit Blick auf die produzierten Produkte ist der Gemüseanbau mit 28 Prozent vorherrschend, gefolgt vom Ackerbau mit 18 Prozent, der Tierproduktion mit 17 Prozent und dem Obstanbau mit 14 Prozent. Eine Besonderheit sei in Flandern die Ziegenhaltung, die in der Wallonie weniger betrieben werde. „Der Markt für Ziegenmilch wächst schnell“, bemerkt Verbeke. Knapp jeder fünfte Bio-Bauer übt neben dem Landbau auch noch eine weitere Tätigkeit aus, wie die Verarbeitung oder den Verkauf von Bio-Produkten.

Spezialisten und Nischenplayer

Die Zahl der biologischen Handels-, Verkaufs- und Herstellungsbetriebe ist seit

2016 um 46 Prozent gewachsen und umfasst jetzt 1.325 Unternehmen. 890 davon sind als biologische Hersteller zertifiziert, wobei nur 17 Prozent dieser Hersteller rein biologisch arbeiten. Ein großer Teil der flämischen Bio-Verarbeiter kann in der Produktkategorie ‚Sonstiges‘ angesiedelt werden: 42 Prozent stellen Schokolade oder Zucker, Diätlebensmittel, Fertiggerichte oder Saucen her. Danach kommen mit 17 Prozent der Bereich Kartoffeln, Obst und Gemüse inklusive Säfte und mit 14 Prozent die Teig- und Backwaren.

„Die Bio-Fläche in der Wallonie ist zehn Mal so groß wie die in Flandern“, gesteht Verbeke. In den wallonischen Ardennen werde seit jeher mehr extensive Landwirtschaft betrieben, während im flachen Flandern der industrielle Landbau überwiege. „Dafür haben wir viel mehr Verarbeiter“, fügt er hinzu. Insgesamt ist die Ernährungsindustrie der größte industrielle Arbeitgeber in Flandern. Bereits 57 der Bio-Hersteller exportieren ihre Produkte laut dem Verband Fevia auch nach Deutschland, das mit den Niederlanden und Frankreich zu den wichtigsten Exportländern gehört. „Wir haben hier viele Nischenplayer und Spezialisten“, meint Steven Vavedin vom Spekulatius-Produzenten Vermeiren. Gerade das macht flämische Bio-Produkte auch für deutsche Kunden interessant. Von traditionellen Spezialitäten bis zu innovativen Trend-Lebensmitteln gibt es viel zu entdecken.

Lena Renner

Spekulatius — nicht nur für Weihnachten

**Ob als knuspriger Keks oder als Aufstrich:
Vermeiren liefert Spekulatius in Premium-Qualität**

Das flämische Traditionsunternehmen Vermeiren Princes hat sich ganz auf die Produktion von Spekulatius spezialisiert. Seine Gewürzkekse werden langsam gebacken und sind besonders knusprig. Drei Sorten, Aufstrich und Nikolaus gibt es bereits mit Bio-Zertifikat.

Spekulatius gilt in Belgien als Nationalkeks und ist als Teil der Esskultur im ganzen Land beliebt. Schon der Name kommt vom niederländischen ‚specerij‘, das ‚Gewürze‘ bedeutet. Auch in Belgien werden die Gewürzkekse zwar traditionell in der Weihnachtszeit, genauer zum Nikolaus-tag, verzehrt, sind aber inzwischen das ganze Jahr über in den Supermärkten zu finden. Dazu bekommt man das Mübteiggebäck auch sehr häufig zum Kaffee oder Tee gereicht. Seit ein paar Jahren vertreiben belgische Firmen sogar Spekulatius-Aufstrich, der in Deutschland noch gänzlich unbekannt ist.

Dank Vermeiren Princes müssen auch Bio-Kunden nicht auf die Leckereien verzichten. Das flämische Familienunternehmen mit Sitz im Südosten der Provinz Antwerpen feierte jüngst sein 100-jähriges Firmenjubiläum und hat sich ganz auf die Herstellung von Spekulatius spezialisiert.

5.000 Tonnen der Gewürzkekse verlassen jährlich seine Produktionshalle, rund 15 Prozent davon in Bio-Qualität. In einem riesigen Mixer wird das Mehl mit braunem Zucker, Honig, Margarine und den Gewürzen wie Zimt und Muskatnuss vermischt. Auf drei verschiedenen, viele Meter langen Teigstrecken wird der Teig sodann von einer Walze glattgestrichen und wandert sehr langsam, über eine Dauer von 24 Stunden nach vorne, bis zu einem Teigschneider, der ihn in kleine Portionen zerteilt. Anschließend erhalten die zukünftigen Kekse ihre Form und werden in einem der drei ebenfalls meterlangen Öfen langsam gebacken. Das Ergebnis ist köstlich und hebt sich vom industriellen Spekulatius, den man in Deutschland kennt, durch seine besondere Knusprigkeit ab.

80 Prozent seiner Ware exportiert Vermeiren ins Ausland, etwa in die USA, nach Südafrika oder Japan. Drei Prozent gehen nach Deutschland, das der kaufmännische Leiter Steven Vavedin jedoch als schwierigen Markt mit viel Wettbewerb und niedrigen Preisen beschreibt. Am besten liefen dort die Bio-Produkte, die bisher als Private Label im Fachhandel verfügbar sind.

Bereits 1989 begann Vermeiren mit der Produktion erster Bio-Kekse und hat heute drei Variationen in 125-Gramm-Packungen im Sortiment: die traditionelle aus Weizenmehl, eine aus Dinkel und eine dritte, die beide Mehle mit Schokostückchen kombiniert. Für Restaurants und Cafés gibt es außerdem einzeln verpackte Kekse in Packungen mit je 75 oder 25 Stück zu kaufen. Alle Produkte tragen zusätzlich zum EU-Bio- auch das

Fair Trade-Siegel.
Der belgischen Ni-



kolaus-Tradition wird Vermeiren mit biologischen Spekulatius-Nikolaus-Figuren in verschiedenen Größen (70 und 160 Gramm) gerecht. Besonders stolz ist Vavedin auf den neuen Bio-Brottaufstrich, mit dem Vermeiren ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen habe.

Lena Renner



Ein Kuchen für die Ewigkeit

Vondelmolen ist belgischer Marktführer für Gewürzkuchen

Nicht weit von Vermeiren, im Osten der Provinz Ostflandern, entsteht eine flämische Spezialität, die in Deutschland noch sehr unbekannt ist: der Gewürzkuchen. Hunderte Varianten produziert der traditionsreiche Hersteller Vondelmolen – fast alle auch in Bio-Qualität. Zahlreiche Verzehrmöglichkeiten sorgen für noch mehr Abwechslung.

Die Basis des Kuchens bildet Roggenmehl, das mit Gewürzen und Zucker versetzt wird: in Form von Glukose-Sirup, Fruktose, Rohrzucker, Honig oder einer Kombination davon.

Der belgische Marktführer Vondelmolen ist ein echter Familienbetrieb und hat seinen Sitz bereits seit 1867 am Vondel-Bach in der Gemeinde Lebbeke. „Wir verwenden nur natürliche Zutaten“, betont Senior Sales Manager Marc Creupelandt. Eine kleine Ausnahme sei nur das Backtriebmittel. Für die Bio-Produktion wird dafür das nach EU-Regulierung zugelassene Natriumhydrogencarbonat (Speisenatron) als Zusatzstoff verwendet. Mit nur einem Prozent Fett seien die Kuchen zudem sehr gesund.

Der ‚Peperkoek‘ hat zwar die Struktur eines Kuchens, wird aber gebacken wie Brot. „Wir könnten keinen Gewürzkuchen machen ohne Gewürzkuchen“, erklärt Creupelandt.

Das sei ähnlich wie beim Sauerteigbrot. Zerkleinerter alter Kuchen ergibt vermengt mit Zuckersirup und Roggenmehl den Mutterteig, der bei Vondelmolen noch nach traditioneller Art und Weise eine Woche ruhen darf. „Wir verwenden seit 100 Jahren das gleiche Rezept“, so Creupelandt.

Der Endteig wird dann mit vielfältigen Zugaben verfeinert – mit Früchten, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Walnüssen oder dunkler Schokolade. 200 verschiedene Geschmacksrichtungen bietet Vondelmolen in 340 Produkten an. Fast alle seien mittlerweile auch in Bio-Qualität verfügbar. Insgesamt werden jährlich 8.000 Tonnen Gewürzkuchen gebacken.

Obwohl er keinerlei Konservierungsstoffe enthält, ist der Kuchen bis zu zwölf Monate haltbar. „Ein Produkt für die Ewigkeit“, freut sich Creupelandt. Der Geschmack werde mit der Zeit sogar noch besser. Das unterscheide den Kuchen auch vom holländischen Pendant, das mit mehr Wasser hergestellt werde, daher weicher, aber auch weniger lange haltbar sei.

Die Vielfalt kennt keine Grenzen

Traditionell wird Gewürzkuchen in Belgien zum Frühstück gegessen: mit Butter oder Erdnussbutter, Marmelade, Nutella, Käse oder Räucherlachs. Heute ist er auch als Snack für zwischendurch beliebt, als Basis von Häppchen bei Empfängen oder als Zutat

für Suppen und Salate bei Mittag- und Abendessen. „Die süß-salzig-Kombination macht sich einfach sehr gut“, schwärmt Creupelandt. Besonders stimmig sei die Konstellation von Gewürzkuchen, Käse und Bier. Beliebt seien von Vondelmolen aber auch Muttertagsherzen, die gern mit viel Butter und süßem Aufstrich gegessen würden. Getoastet kann der Kuchen ebenfalls verzehrt werden: etwa mit Camembert, Walnuss und Honig. Auf Flyern und im Netz stellt Vondelmolen für Kunden verschiedene Rezeptvorschläge zur Verfügung. Die Vielfalt kennt keine Grenzen.

Vor zwei Jahren hat Vondelmolen begonnen, sich vermehrt auch Märkte im Ausland zu erschließen und exportiert mittlerweile 60 Prozent seiner Ware. Wichtige Kunden kämen aus Asien, wo eine extra angepasste weniger süße Variante beliebt sei, und aus dem Nahen Osten. In Europa ist Vondelmolen bereits zum Marktführer von Bio-Gewürzkuchen aufgestiegen. Für Deutschland beliefert bisher jedoch lediglich ein Großhändler Reformhäuser und Bioläden zur Weihnachtszeit mit Bio-Gewürzkuchen. Der große Durchbruch steht hier noch bevor. Dabei kann sich Creupelandt das Produkt auch gut im deutschen LEH vorstellen, in Hotels und Cafés oder in Bäckereien. Als Türöffner könne man den Kuchen zunächst als weihnachtliches Saisonprodukt vermarkten. Langfristig wünscht sich Vondelmolen aber, den deutschen Markt das ganze Jahr über zu beliefern.

Lena Renner



Entdecken Sie die Vorteile unserer CO₂-Extrakte

- ✓ 100% natürliche Pflanzenextrakte
- ✓ Frei von Konservierungsmitteln
- ✓ Einfache „Clean Label“ Deklaration
- ✓ Sparsame Dosierung
- ✓ Hohe Stabilität

Experience the essence of nature

Bio-Bier aus eigenem Hopfen

Hopfenbauer Joris Cambie braut eigenes Bier

Bio-Hopfen wird bisher weltweit nur wenig angebaut. Eine Brauerei mit eigenem Bio-Hopfen dürfte bisher einzigartig sein. Mit De Plukker haben Joris Cambie und Kris Langouche das Projekt gewagt und mittlerweile sechs verschiedene Biere im Sortiment – von hopfigem Tripel zu süßem Weizenbier.

Belgisches Bier hat eine jahrhundertlange Tradition und kann mit über 1.000 verschiedenen Sorten und einer herausragenden Qualität beeindrucken. Bekannt ist etwa das hefebetonte Blondbier oder das malzige Tripel. Für nahezu jede Biermarke gibt es ein eigenes Glas und in spezialisierten Bars zelebrieren Belgier den genussvollen Konsum des Getränks. Im Jahr 2016 wurde die belgische Bierkultur sogar von der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe ausgezeichnet. Einer der belgischen Bier-Liebhaber ist Joris Cambie, der in Poperinge ganz im Westen von Flandern schon sein ganzes Leben lang Hopfen anbaut. Aufgrund der idealen Bedingungen – mildes Meerklima und fruchtbarer Lehmboden – hat der Hopfenanbau in der Region eine lange Tradition. Kurz nachdem Cambie den Hof von seinem Vater übernahm, begann er, die gesamte Produktion auf Bio umzustellen, und baut jetzt seit 30 Jahren nur noch Bio-Hopfen an.

Auf 15 Hektar ragen meterhoch alte englische Hopfen-Aromasorten empor, die sehr begehrt und dabei bisher kaum in Bio-Qualität vorhanden seien. „In zwei Monaten wachsen die Pflanzen um die sechs Meter, manche sogar 30 Zentimeter am Tag“, erzählt Cambie. Viel Handarbeit sei es, den Kletterpflanzen mit Schnüren und Drähten das Wachstum in die Höhe zu ermöglichen. Ende August sind die Blüten, die Hopfendolden, erntereif. Anfang September werden sie mit Hilfe einer Hopfenpflückmaschine

geborgen, für fünf bis sechs Stunden getrocknet, in Rechteckballen gepresst und dann zu lange haltbaren Pellets verarbeitet. Seit zwei Jahren hat Cambie dafür eine eigene Pelletisierungsanlage und kann so die Freiheit des Bio-Hopfens von Kontaminationen gewährleisten. Die jährliche Ernte betrage rund 25 Tonnen.

Dabei ist der biologische Anbau von Hopfen durchaus mit Tücken verbunden. Die Pflanzen seien sehr krankheitsanfällig und natürliche Insektizide gegen Schädlinge teuer. Ein Problem sei etwa der Befall durch die Rote Spinne, die Hopfen mag und ihre Eier auf dem Boden der Felder verteilt. Durch mechanisches Unkrautjäten sorgt Cambie dafür, dass der Boden unkrautfrei bleibt und die Spinne so im Frühjahr nichts zu fressen hat. Dazu helfe es auch, den Boden leicht zu bearbeiten, zu beregnen und mit einer sauren Molke zu spritzen. „Auf einem gesunden Boden wachsen auch gesunde Pflanzen“, ist Cambie überzeugt.

Weltweit gibt es laut Cambie nur 22 Bio-Hopfen-Erzeuger, die die hohe Nachfrage nicht abdecken können. Auch ihm sei es gar nicht möglich, alle Interessenten zu beliefern. „Aber es tut sich auch was“, weiß der Vorsitzende der belgischen Hopfenbauern. So stellten in der Elsass-Region gerade einige Produzenten auf Bio um. Nur ein Prozent seines Hopfens braucht Cambie für ein Herzensprojekt, das ihn von den anderen Hopfenbauern abhebt: ein eigenes Bier.

Von Blondbier bis Tripel

Vor gut zehn Jahren kam ihm die Idee, mit dem eigenen Hopfen auch eigenes Bier zu brauen. Mit Hilfe des befreundeten Brauers Kris Langouche konnte er das Vorhaben in die Tat umsetzen. Wurden am Anfang noch hobbymäßig zwanzig Liter am Wochenende gebraut, so wird heute ein Tank mit 1.000 Litern Fassungsvermögen zwei Mal pro Woche gefüllt. „Ein Tag brauen, ein

Tag präparieren und ein Tag abfüllen“, erklärt Cambie den Arbeitsablauf. 90.000 Liter Bier kann die neue Brauerei De Plukker (deutsch: der Pflücker) so pro Jahr herstellen. Als Räumlichkeit wurde ein Teil der Hopfen-Trockenhalle umfunktioniert und mit Braukesseln und Gärbehältern bestückt. Für Langouche ist das Brauen mittlerweile ein Vollzeitjob, Cambie hilft ihm neben dem Hopfenbetrieb.

Alle Biere werden nach alter belgischer Tradition gebraut: ohne Kräuter, nur mit Hopfen, Gerstenmalz, Hefe und Wasser. Die verwendeten Hopfenarten sind jeweils auf der Flasche angegeben. Sechs verschiedene Biersorten hat die junge Brauerei bereits im Sortiment.

Die erste war das blonde, obergärige Keikoppenbier mit einer etwas bitteren Note. Das braune Rookop schmeckt malzig und schokoladig und geht in Richtung Stout-Bier. Zu einem Schuljubiläum hat De Plukker ihren hopfigen Tripel Plukker kreiert, ein tief-blondes Bier mit vollem Geschmack und großer Beliebtheit – 50 Prozent ihres Umsatzes erwirtschaftet die Brauerei damit. Nur einmal im Jahr wird das Single Green Hop gebraut – und zwar mit erntefrischem Hopfen. Der nicht-getrocknete Hopfen verleiht dem Bier ein besonderes Aroma, das sich jedoch nach ein paar Monaten verflüchtigt. Einmal im Jahr, zum Ernteende, entsteht das komplexe All Inclusive IPA, in dem alle angebauten Hopfensorten verarbeitet werden. Für das Schloss Kasteel Beauvoorde hat De Plukker schließlich noch ein etwas anderes Bier gebraut: auf Basis von Weizenbier und mit Bio-Himbeersaft von regionalen Bauern. Der Verkauf erfolge bisher noch überwiegend lokal. Nur rund fünf Prozent würden exportiert, etwa nach Holland, aber auch schon nach Skandinavien, Polen und Kanada. Für den Export ist die belgische Firma Ammex zuständig. Auch über den eigenen Online-Shop kann De Plukker Interessenten im Ausland beliefern. Neben Hopfen baut Cambie für das Bier mittlerweile zusätzlich eigene Brau-Gerste an. Nächstes Jahr möchte er sich damit einen weiteren Traum erfüllen: ein Bier aus 100 Prozent eigenen

Zutaten.
Lena
Renner



Ein Challenger mit Bio-Schokolade

The Belgian Chocolate fabriziert belgische Premium-Schokolade – jetzt auch in Bio-Qualität



Key Account Manager Kurt Kessels, Lisa Lommelen aus der Qualitätssicherung und Charlotte Heymans aus der Produktentwicklung zeigen die neuen Bio-Schokoladen von The Belgian.

**Mit einer bunt-bebilderten Tafel-
linie hat das Familienunterneh-
men The Belgian Chocolate den
Eintritt in den Bio-Markt gewagt:
Mandel, Salted Caramel und
mehr können Kunden nun genie-
ßen. Durch seine lange Export-
tradition steht auch der Ver-
marktung im Ausland nichts im
Wege.**

Wer Belgien besucht, kommt nicht darum herum, bei einem Chocolatier oder einem Schokoladenmuseum Halt zu machen. Die Praline wurde von der belgischen Schokoindustrie erfunden, aber auch belgische Tafelschoko-

laden werden für die besonders fein gemahlenden Bohnen und einen hohen Kakaoanteil geschätzt.

Einer der großen Hersteller ist The Belgian Chocolate Group, mit Sitz östlich von Antwerpen. Das familiengeführte Unternehmen ist in 100 Ländern von Asien bis Amerika aktiv. Sehr bekannt sei es etwa auch in Osteuropa. 50 Prozent des Exports erfolgt als Private Label, 50 Prozent unter der eigenen Marke.

1956 gegründet, wurde der Betrieb 1996 vom jetzigen Geschäftsführer Marc Pauwels übernommen, der die geschützte Marke ‚The Belgian‘ einführt. Anfangs war der Hersteller vor allem auf Meeresfrüchte-Pralinen spezialisiert, später wurde das Sortiment nach Kundenwünschen Schritt für Schritt vergrößert. Heute produziert das Unternehmen mit rund 150 Mitarbeitern 8.000 Tonnen Schokolade pro Jahr, in über 100 verschiedenen Sorten. „Wir sind ein Challenger, ein Herausforderer – nicht der Marktführer“, meint Kurt Kessels, Key Account Manager bei The Belgian. Die Marke gelte in Belgien als be-

zahlbares Geschenk – „ein bisschen Luxus, aber nicht zu teuer.“

Erst vor drei Jahren, 2018, wurde das Angebot auch um eine Bio-Linie erweitert. Bevor The Belgian Bio unter der eigenen Marke herausbrachte, stellte das Unternehmen Private Label-Produkte für die USA und später auch Frankreich her. Mit bunten Papierverpackungen, auf denen exotische Vögel prangen, gibt es jetzt fünf 90-Gramm-Tafelschokoladen in Bio-Qualität: Milch- und Zartbitterschokolade (72 Prozent Kakao), Mandelschokolade und Zartbitter mit Cranberries oder Salted Caramel. Alle Tafeln sind zusätzlich Fair Trade-zertifiziert und garantiert glutenfrei. Außer dem Einzelhandel bedient The Belgian auch die Gastronomie und die Reisebranche. Die Marke ‚Starbrook Airlines‘ wurde speziell für den Duty-free-Bereich konzipiert und hat nun auch eine Bio-Tafelschokolade im Sortiment. „Wir sind sehr aktiv in touristischen Regionen – deshalb hat uns Corona einiges an Umsatz gekostet“, bedauert Kessels. Der belief sich in guten Jahren schon auf über 50 Millionen Euro.

Die Herstellung der Schokolade erfolgt in zwei Fabriken, die fünf Kilometer auseinander liegen. The Belgian bezieht flüssige Schokolade vom renommierten belgischen Schokoladenpionier Callebaut (mittlerweile zugehörig zu Barry Callebaut) und verarbeitet sie dann zu den Endprodukten weiter. Zwei Hallen sind ausschließlich für große Tanks reserviert, in die über Rohre direkt die flüssige Schokolade aus den LKWs gelangt. In drei verschiedenen Behältern wird die Schokomasse auf 30 Grad temperiert: einer für zuckerfreie Produkte, einer für weiße Schokolade und einer für Milch und Zartbitter. Anschließend kommen Nüsse, Karamellstücke und kleinere Zutaten dazu, bevor die Schokolade in Formen gegossen und abgekühlt wird.

„Wenn wir mit Bio beginnen, lassen wir erst mehrere Liter Bio-Schokolade durchlaufen, damit wir auch wirklich rückstandsfreies Bio garantieren können“, erklärt Kessels. Einige 100 Kilo müssten wegen dieses ‚Vorspülens‘ noch als konventionelle Schokolade verkauft werden. Bisher startet The Belgian erst vier bis fünf Mal im Jahr eine Bio-Produktion, erzielt damit aber immerhin eine Ausbeute von jeweils 60.000 Tafeln.

Lena Renner



Kokosnuss – gesund und lecker

Innovative Bio-Kokosnussprodukte von Valaya

Nektar, Zucker und Aufstriche – Kokosnüsse und -blüten bieten vielfältige Verwendungsmöglichkeiten.

Unter der Marke Coco Nature vertreibt der flämische Bio-Hersteller Kaskade seit 2007 Kokosnussprodukte, die auch für Allergiker und Diabetiker gut geeignet sind. Bei der neuen Marke Valaya stehen die Erzeuger im Vordergrund.

Die Kokosnüsse bezieht Kaskade aus Kooperativen in Sri Lanka, Indonesien und den Philippinen. Verarbeitet werden sie in Herent, nahe der flämischen Stadt Leuven. Zwei Schokoaufstriche mit Kokosnuss gibt es im Sortiment: ohne Palmöl und Nüsse, gluten- und laktosefrei und mit einem nied-

rigen glykämischen Index. Als gesündere Zuckeralternative wird ein Kokosblütennektar angeboten, der auch gut auf Pfannkuchen und in Nachtischen verwendet werden kann. Den kristallisierten Zucker können Kunden in nicht raffinierte Form ebenfalls erwerben.

Vor drei Jahren stieß Stephan Cerruti zu dem Unternehmen und gründete die Valaya-Marke, die zur Entwicklung nachhaltiger Lebensmittel- und Landwirtschaftssysteme beitragen will. Das Wort ‚Valaya‘ bedeutet auf Sanskrit ‚Kreis‘ und soll eine kollektive globale Lebensmittelbewegung symbolisieren. „Das jetzige Wirtschaftsmodell, das auf grenzenlosem Profit mit begrenzten Ressourcen basiert, kann nicht funktionieren“, erklärt Cerruti. „Wir wollen stattdessen eine Brücke zu den Farmern bauen und naturnah produzieren.“ Die

Landwirte, die in Indonesien Kokosnüsse anbauen, sollen sich auf eine faire Entlohnung verlassen können und in ihrer Ausbildung unterstützt werden. Auch Arbeitnehmer mit Behinderung will Valaya beschäftigen, gezielt fördern und in die Gemeinschaft integrieren.

Im November ist ein Relaunch der Coco Nature-Produkte unter der Marke Valaya geplant. Anlässlich dazu soll das Sortiment mit Kokos-Würfelzucker und einer flüssigen Schokolade, die wie ein Aufstrich verwendet werden kann, ergänzt werden. „Die Idee dazu kam uns, weil die Schokoaufstriche bei Hitze flüssig werden“, schmunzelt Cerruti. Während die Kokosnussprodukte sich in belgischen Bioläden bereits etabliert haben, möchte Valaya nun Schritt für Schritt auch den Export angehen. Für belgische Kunden bietet das Unternehmen eine Private Label-Option an, die man sich auch für Kunden in Deutschland vorstellen kann.

Lena Renner



Bio rinatura
NATÜRLICH WERTVOLL

EINFACH BESSER BIO ESSEN –
IN DREI SPANNENDEN GENUSSWELTEN!

**PLANT
POWER**



PLANT POWER

Die bunte, leckere Vielfalt mit pflanzlichen Proteinen und wertvollen Nährstoffen. Für alle, die ganz besonders bewusst essen und aufs Wohlbefinden achten. Die ganze Kraft der Natur – natürlich in bester Bio-Qualität.

**DAILY
GREEN**



DAILY GREEN

Leckere Basics für jeden Tag. Zuverlässig, alltagstauglich, mit kleinem Aufwand zubereitet. Kreativ und vielseitig einsetzbar, inspirieren zu immer neuen Ideen. In bester Bio-Qualität und spannenden Variationen. Für einfach mehr Natürlichkeit im Alltag.

**FOODIE
LIFESTYLE**



FOODIE LIFESTYLE

Bio ist kein Trend mehr, sondern eine Lebenseinstellung. Aber: Bio kann Trend! Mit dem Foodie Lifestyle Sortiment von Bio Rinatura kommen die neuesten Genussideen aus aller Welt auf den Tisch. Für kreative Genießer. Hochwertig, inspirierend, bio.

Rila
DIE GENUSSENTDECKED®

www.rila.de | info@rila.de
www.rinatura.de



Von der Produktion bis zum PoS.
Profitieren Sie vom umfangreichen
RILA RSP-Dienstleistungspaket.



HAMBURGER
GEWÜRZ-MÜHLE
Hermann Schulz GmbH

Ihr Partner für hochwertige
Gewürze, Kräuter,
Gewürzmischungen
und Lohndienstleistungen!



IHR ANSPRUCH IST UNSERE
HERAUSFORDERUNG!

ENTDECKEN SIE UNSERE
VIELFALT UNTER
www.hgmspice.de

HAMBURGER GEWÜRZ-MÜHLE
Hermann Schulz GmbH
D-20539 Hamburg • Tel. +49 40 78 97 01-0
www.hgmspice.de • info@hgmspice.de



Von Lupinen-Burger zu Hanf-Tempeh

De Hobbit liefert pflanzliche Proteinprodukte in Fülle

Das Bio-Unternehmen De Hobbit ist ein Pionierhersteller für Fleischersatzprodukte oder pflanzliche Proteinquellen. In Maldegem zwischen Gent und Brügge verarbeitet es Sojabohnen, Weizeneiweiß und Erbsen zu vielfältigen Qualitäts-Lebensmitteln und setzt damit Maßstäbe beim Trend zu einer veganen Ernährung.

Während einer Indonesienreise lernte der Gründer Erik de Wilde um 1970 Tempeh kennen. Davon war er so begeistert, dass

er das fermentierte Soja-Produkt nach seiner Rückkehr nach Belgien im Jahr 1982 selbst herstellte – von Anfang an mit ausschließlich biologischen Rohstoffen.

1998 wurde die Firma vom heutigen Geschäftsführer Frederik Dossche übernommen, der das Sortiment immer weiter ausbaute. Inzwischen bietet De Hobbit für den belgischen Fachhandel und Private Label über 45 verschiedene Proteinprodukte an. Die Basis bilden Klassiker wie Tofu und Tempeh aus Sojabohnen sowie Seitan aus Weizeneiweiß. Dazu kommen Spezialitäten wie Mochi, japanischer Reiskuchen, oder die japanische Soja-Speise Natto. Auch Rohstoffe wie Lupinen, Hanf oder Erbsen werden von De Hobbit verarbeitet. „Alle Bohnen können



theoretisch verwendet werden – es kommt nur auf die entsprechenden Aminosäuren an“, erklärt Edith Gomes, die für De Hobbit das Marketing verantwortet. Lupinen hätten den Vorteil, dass sie in der Region besser angebaut werden könnten als Soja. Aber auch europäisches und sogar belgisches Soja verwendet De Hobbit mittlerweile in seinen Produkten. Erhältlich sind die Spezialitäten für den Kunden als Gulasch, geräuchert, mit Haselnuss, gehackt, in Würfeln, oder als Aufstrich. Auf diese Vielfalt ist der Bio-Pionier besonders stolz.

In der Produktionsanlage ist eine Halle nur für Tofu-Produkte reserviert. 20 Stunden lang werden die Bohnen in einen Container mit Wasser eingelegt, wodurch sie Flüssigkeit aufnehmen und schon etwas fermentieren. Anschließend werden sie gemahlen und gekocht. Mit Hilfe eines Meersalzextrakts wird die Sojamilch zum Gerinnen gebracht, sodass die Eiweißstücke vom überschüssigen Wasser getrennt und sodann in verschiedene Tofu-Produkte weiterverarbeitet werden können. „Der Prozess geht eigentlich ganz schnell“, meint Frederik Dossche. Vom Mahlen bis zur Verpackung vergingen nur rund 40 Minuten.

In einer zweiten Halle werden Tempeh und Seitan hergestellt. Für Tempeh werden geschälte Sojabohnen gekocht und getrocknet und anschließend von Hand mit Schimmelpilzen versetzt. Damit diese besser wachsen, gibt De Hobbit noch Apfelessig hinzu. Für Seitan werden Getreideeiweiße in Sojasauce gekocht.

„Eigentlich wäre es besser, die gesamte Produktion unter einem Dach zu haben“,



gesteht Dossche. Die Kapazitäten in den beiden Hallen seien zudem bereits ausgelastet. Deshalb baut De Hobbit jetzt ein neues Gebäude, das eine doppelt so große Produktionsmenge ermöglichen soll. Genug also, um auch ausländische Märkte zu bedienen.

Lena Renner



BEST COFI IN TOWN



100% AROMA
100% ARABICA
100% BIO
100% FAIR
100% MEHRWEG
100% COFI LOCO

COFI LOCO
ROASTERY

Besuchen Sie uns auf der Anuga und probieren Sie unseren Cofi an der Cafébar auf dem Organic Market in Halle 5.1 Stand E 091



Heidelbeersaft vom Strauch in die Flasche

Bien Bio! verarbeitet Beeren aus eigenem Anbau



Ganz auf die Herstellung von Bio-Produkten hat sich auch Peter Dossche spezialisiert – der Bruder vom De Hobbit-Chef Frederik Dossche. Mit dem Unternehmen Bien Bio! ist er nicht nur im Anbau von Bio-Beeren, sondern auch in deren Weiterverarbeitung zu Säften und Marmeladen aktiv.

Auf drei Plantagen westlich von Gent wachsen alle Beeren, die man sich wünschen kann: Heidelbeeren, weiße und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren. Dazu

kommen exotische Delikatessen wie die Japanische Weinbeere, die wie eine rote Brombeere aussieht, die Jostabeere – eine Kreuzung aus schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere –, die gesunde Schwarze Himbeere aus Nordamerika, verschiedene Kreuzungen aus Brom- und Himbeeren sowie die aus China bekannte Goji-Beere. „Wir wollen auch Sorten zeigen, die man sonst nicht sieht“, erklärt Managlerin Isabel Decrock stolz.

Etwa 70 bis 80 Prozent der 50 Hektar Gesamtfläche wird von Heidelbeeren eingenommen. Bis zu 2.000 Kilogramm würden davon in der Saison täglich geerntet. „Wir haben auch andere Früchte probiert, aber mit Heidelbeeren hat es am besten funktioniert“, erzählt Dossche, der in die 35 Jahre alte Farm vor zehn Jahren investiert



hat. Die Beeren seien resistent und gut biologisch anbaubar. Trotzdem stelle die Unkrautbekämpfung eine große Herausforderung dar. Effektiv sei eine Abdeckung, die auch die Feuchtigkeit im Boden halte. Als besonderes Angebot können Kunden im Sommer zum Selberpflücken vorbeikommen und sich dabei über die verschiedenen Beeren weiterbilden. Rund 40 Prozent der Früchte werden vor Ort bei der Plantage in Wielsbeke weiterverarbeitet. Ein Teil der 100 Tonnen, die jährlich geerntet werden, wird dafür eingefroren, sodass Bien Bio! das ganze Jahr über Beeren-Produkte herstellen kann.

Gesunde Smoothies, erfrischende Tees

Das Sortiment ist sehr umfangreich: Fünf Direktsäfte ohne Zuckerzusatz stellt der Obstverarbeiter her. „Frischer geht nicht“, freut sich Decrock. Dazu kommen zwölf Säfte, die mit Apfelsaft kombiniert sind. Um so viele Nährstoffe wie möglich zu erhalten, werden die Säfte nur einmal pasteurisiert. 19 verschiedene Marmeladen, nährstoffreiche Smoothies, erfrischende Früchtetees, Gelees und süße Fruchtsoßen ergänzen das Angebot. Für die nicht reinen Beerenprodukte werden Bio-Früchte zugekauft, vorzugsweise aus Belgien. Zum Süßen verwendet Bien Bio! Agavensirup oder eingedickten Apfelsaft.

Die Produktionsanlage ist in einen ‚kalten Saal‘ und eine Halle geteilt, in der alle warmen Verarbeitungsschritte erfolgen. In eine riesige Fruchtpresse können 800 Kilogramm Beeren auf einmal hineingegeben werden. Der Pressvorgang dauere zwar vier Stunden, sei aber sehr effizient: Aus einem Kilogramm Beeren werden 0,75 Liter Saft gewonnen. Mit dem Pasteurisierer im ‚warmen Saal‘ werden sie anschließend sehr kurz auf 90 Grad erhitzt, bevor sie abgefüllt und gedeckelt werden. Hier befindet sich auch die Konfitürenmaschine, die 120 Kilo-



gramm auf einmal fassen kann. Bis zu 2.400 Marmeladengläser befüllt Bien Bio! an einem Tag, im Jahr sind es rund 150.000. Die Marmeladen mit Fruchtstücken würden noch von Hand abgefüllt, damit eine gute Mischung gewährleistet werden kann.

Während die Produkte schon seit langem unter der Marke ‚O’bio‘ die Regale des belgischen Fachhandels füllen, wird seit zwei Jahren unter der Marke ‚Bio d’Or‘ auch der Lebensmitteleinzelhandel beliefert. „Als relativ kleine Produktion mit vielen Maschinen können wir Anfragen sehr flexibel erfüllen“, meint Decrock. Ein kleiner Teil der Ware geht nach Holland, inzwischen wird auch nach Deutschland exportiert, etwa an Alnatura. „Aber da ist noch mehr drin!“, meint Dossche zuversichtlich.

Lena Renner



Délifrance

anuga - Köln
09.-13.10.2021
Organic Market
Halle 5.1

*Wir freuen uns auf
Ihren Besuch*

Alles für den GAST
- Salzburg
06.-10.11.2021
Halle 10 / Stand 0825

*Live
everyday
delicious*

Délifrance Deutschland GmbH
Bülowsstraße 104-110
45479 Mülheim / Ruhr
Tel.: +49-(0)208-99789-0
Fax: +49-(0)208-99789-15

www.delifrance.de

Seit über 30 Jahren schreitet Dänemark auf dem Weg zu mehr Bio voran und hat Maßstäbe für viele politische Entwicklungen in der EU geschaffen. Im höchsten Bio-Marktanteil weltweit wird die Wirkung des Engagements sichtbar, 2018 wurde Dänemark für seinen Ökoaktionsplan mit dem Future Policy Award des World Future Councils ausgezeichnet. Das Geheimnis des Erfolgs: politischer Wille, Strategie und Vernetzung.

Der kleine Staat am Fuße von Skandinavien ist Bio-Vorreiter auf zahlreichen Ebenen. Bereits 1986 wurde hier ein Gesetz zur Regulierung gentechnisch veränderter Organismen verabschiedet, gefolgt vom weltweit ersten Gesetz zur biologischen Nahrungsmittelproduktion 1987. Zwei Jahre später hat Dänemark als erstes Land ein eigenes nationales und staatlich kontrolliertes Bio-Siegel eingeführt. Es folgten die ersten Öko-Aktionspläne, der Aufstieg im LEH bis hin zum ambitionierten Ziel von 60 Prozent Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung, das 2012 beschlossen wurde. Heute hat Dänemark den größten Bio-Marktanteil in der Welt: Rund 13 Prozent der gesamten Lebensmitteleinkäufe sind Bio. Bei vielen wichtigen Produkten liegt der Bio-Konsum noch höher, zwischen 30 und 50 Prozent. Obst und Gemüse haben 2017 die Produktgruppe Milch, Käse und Eier überholt und machen seither den größten Umsatzanteil aus. Mit umgerechnet rund 780 Millionen ist O+G heute für 37 Prozent der Bio-Einnahmen verantwortlich, gefolgt von Milchprodukten mit 19 Prozent. Allein von 2019 auf 2020 verdoppelte sich der Bio-Umsatz bei den Bananen, die jetzt auf Platz 1 der beliebtesten Bio-Produkte stehen, und die Äpfel verzeichneten einen Anstieg von 30 Prozent. Stark im Kommen sind die Milchalternativen mit einem Umsatzwachstum von 39 Prozent, aber auch Wein, Bier und Spirituosen legten mit 20 Prozent ordentlich zu. Im gesamten stieg der Bio-Umsatz im letzten Jahr um 14 Prozent und liegt aktuell umgerechnet bei fast 2,5 Milliarden Euro.

Transformation in Aktion

Bio in Dänemark zeigt, was sich durch politischen Willen und Kooperationen bewegen lässt



Den Markt ziehen, die Landwirte schieben

„Bio ist Teil der dänischen Identität geworden, das neue Normal“, meint Paul Holmbeck, ehemaliger Geschäftsführer der NGO Organic Denmark, der kürzlich mit Rapunzels ‚One World Award‘ ausgezeichnet wurde. „Wir wissen, dass Bio die Lösung für viele Probleme bereithält. Der Ökolandbau wird daher als Investition in die Zukunft betrachtet.“ Darüber gebe es einen breiten politischen Konsens. So haben sich alle Regierungen, die seit Ende der 80er an der Macht waren, klar zu Bio bekannt. Im Zentrum der politischen Maßnahmen stand die in den 1990ern entwickelte Push- und Pull-Strategie, mit der gleichzeitig Markt und Agrarsektor angestoßen werden sollten. Viel Aufklärungsarbeit darüber, was Bio für Umwelt, Klima, Trinkwasser und Tierwohl leistet, förderte die Nachfrage. 50 Prozent der Dänen greifen heute mindestens einmal pro Woche zu Bio. Das staatliche rote Ø-Siegel genießt viel Vertrauen in der Bevölkerung und wird von 98 Prozent der Bürger erkannt. Im Vergleich zum EU-Siegel ist es etwas strenger: Beispielsweise dürfen Obstbauern kein Kupfer zum Pflanzenschutz einsetzen und der Zusatzstoff Nitrit ist in verarbeiteten Produkten untersagt. Mit einem Fonds für die ökologische Landwirtschaft hat die Regierung mehr als 125 Millionen Euro für die Förderung des Ökolandbaus bereitgestellt – das sind rund acht Euro pro Bürger. Neugierige Landwirte können einen kompletten Beratungstag kostenlos bekommen und in

einem ‚Konvertierungs-Check‘ überprüfen, wie ihr Betrieb als Bio-Hof aussehen würde. Zudem übernimmt die Regierung sämtliche Zertifizierungskosten. „Warum sollte der Bauer für etwas zahlen, das der Gesellschaft einen Mehrwert liefert?“, so Holmbeck. Als Ergebnis bewirtschaften heute rund 4.000 Bio-Bauern gut elf Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche – beim Obst- und Gemüse-Anbau sind es sogar fast 30 Prozent (Stand 2018).

Forschung vom Labor aufs Feld

Weitere Regierungsgelder fließen in den Bereich Forschung und Entwicklung. Bereits 1995 wurde vom Umwelt- und Lebensmittelministerium das erste nationale Forschungsprogramm für die ökologische Land- und Ernährungswirtschaft ins Leben gerufen, das elf dänische Forschungseinrichtungen umfasst. Seit 1996 wird die Arbeit vom Internationalen Zentrum für Forschung in ökologischen Lebensmittelsystemen (ICROFS) koordiniert. Die Forschungsfelder reichen von der Ertragssteigerung über die Erhöhung der Kohlenstoffbindung in Böden bis hin zur besseren Bio-Vermarktung und umfassen die gesamte Wertschöpfungskette. Durch die Zusammenarbeit von Wissenschaftlern und Praktikern können neue Ergebnisse direkt in der Praxis umgesetzt werden. Politischer Wille und ausreichende Mittel sind die eine Seite. Als Geheimnis des Erfolgs sehen Beobachter darüber hinaus das einzigartige Kooperationsnetz in der gesamt-

ten Branche. Landwirte, Verarbeiter, Verbände, Forscher, Berater, Politiker, der Einzelhandel und die Gastronomie haben für mehr Bio eng zusammengearbeitet. Der Rat für Ökolandbau bot vielen verschiedenen Stakeholdern eine politische Plattform. In der NGO Organic Denmark, die 2002 aus dem Zusammenschluss von acht landwirtschaftlichen Organisationen hervorging, sind Bauern, Bio-Unternehmen, Konsumenten und Experten vereint, um die Entwicklung von Bio gemeinsam voranzutreiben.

Der Einzelhandel als Verbündeter

Die ganze Land- und Ernährungswirtschaft ist in Dänemark von einer langen Genossenschaftstradition geprägt. Viele Landwirte sind zugleich Anteilseigner eines Genossenschaftsunternehmens, das sich um Verarbeitung, Produktentwicklung, Marketing und Absatz der Erzeugnisse kümmert. Dazu wachen starke Gewerkschaften über die Arbeitsbedingungen der Bauern. Oft konnten Bio-Betriebe mit innovativen Produkten Trends setzen, die später auch im konventionellen Bereich durchschlugen, etwa beim traditionell isländischen Milchprodukt ‚Skrir‘.

Den gut organisierten Herstellern steht der dänische Einzelhandel gegenüber, der von Anfang an einen großen Beitrag für mehr Bio geleistet hat. Jahrzehntlang hat Organic Denmark mit dem LEH kooperiert, strategische Dialoge geführt und über den Ausbau der Sortimente gesprochen. Der erste Bio-Vermarkter war der Genossenschafts-Supermarkt Coop, heute ist der Discounter Netto bei Bio ganz vorne mit dabei. „Wir müssen Bio dorthin bringen, wo die Leute sind“, erklärt Holmbeck. Reine Bioläden sind in Dänemark spärlich gesät. 80 Prozent der Bio-Einkäufe werden im LEH oder online abgewickelt. Schon früh wurde ein großes Bio-Sortiment als Wettbewerbsvorteil gesehen und motivierte die Händler, ihre Auswahl immer weiter aufzustocken. Die Supermärkte beteiligten sich aber auch an Aufklärungsarbeit über Bio und unterstützen Lehrgänge und Tagungen für kleine Bio-Betriebe.

Weniger Fleisch, mehr Qualität

Die letzte wichtige Säule ist Bio in der Außer-Haus-Verpflegung. Seit 2012 das 60-Prozent-Ziel für die öffentliche Ge-

meinschaftsverpflegung beschlossen wurde, legte Bio in der AHV jährlich um zehn bis 20 Prozent zu – auch wenn die Einnahmen im Corona-Jahr 2020 naturgemäß stagnierten. Durch öffentliche Gelder, über 15 Millionen Euro, wurden Städte im Umstellungsprozess unterstützt, das Küchenpersonal ausgebildet und auch die Mitarbeiter in der Essensausgabe geschult. „Seither wird in den Kantinen wieder viel mehr selbst gekocht und die Qualität der Gerichte ist deutlich besser geworden“, erzählt Holmbeck. Auch das Ansehen der Kantinenköche sei gestiegen. Indem saisonale Lebensmittel und weniger Fleisch verwendet werden sowie weniger weggeschmissen wird, konnten die Mehrausgaben für Bio preislich ausgeglichen werden. Über Netzwerke zwischen Produzenten, Großhändlern und AHV wird die Versorgungssicherheit mit Bio-Ware gewährleistet.

Maßgeblich zum Erfolg beigetragen hat auch das 2009 eingeführte Label für die Gastronomie. Restaurants und Kantinen können ihren Gästen seitdem über eine Bronze-, Silber- oder Gold-Auszeichnung vermitteln, dass mindestens 30, 60 oder 90 Prozent der verwendeten Lebensmittel in Bio-Qualität bezogen werden. Allein 2019 stieg die Anzahl an Restaurants, die Speisen mit Bio-Siegel verkaufen, um 20 Prozent auf 3.175.

Sind dänische Lebensmittelzeugnisse seit jeher für ihre hohe Qualität angesehen, so macht sich der Bio-Boom auch im Export bemerkbar. In den letzten zehn Jahren hat der Export-Umsatz ein rasantes Wachstum hingelegt und lag 2019 bei über 400 Millionen Euro. Dabei werden 40 Prozent im größten Exportmarkt Deutschland erwirtschaftet, gefolgt von Schweden, Holland, China und Frankreich. Besonders beliebt sind dort Milchprodukte und Eier, außerdem Säuglingsnahrung, O&G und Fleischprodukte. Ein wichtiger Akteur auf den Exportmärkten ist das Netzwerk ‚Bio aus Dänemark‘, das vor allem kleine und mittlere Unternehmen auf dem Weg in den Export unterstützt – etwa durch Hilfe beim Marketing und die gemeinsame Messeeteilnahme. Bei der Anuga 2021 sind die Hersteller in Halle 5.1 an den Ständen D079 E078 und E071 E075 sowie in Halle 10.2 am Stand A060 zu finden. Auch hier zeigt sich: Kooperation schafft Veränderung.

Lena Renner



COCONUT POWDER COCONUT SUGAR



GLYCERIN

LECITHINS



MANGO BUTTER

OILS



PROTEINS

SESAME SEEDS



RICE

IFS / SEDEX-SMETA CERTIFIED





Mit Infrarotlicht wärmt Allan Ungstrup die Teller für seine Bacon-Verkostung vor.

Baconista mit Leidenschaft

Ømands Bacon ist Leuchtturm für dänische Lebensmittelqualität

Nur Brötchen und Müsli war gestern – ‚Bacon and eggs‘ darf längst auch in keinem deutschen Hotel beim Frühstücksbuffet fehlen. Aber Bacon ist nicht gleich Bacon – und weit mehr als eine Frühstückszutat. In der kleinen Stadt Hadersleben im dänischen Südjütland produziert und verkauft der Quereinsteiger Allan Ømand Ungstrup hausgeräucherten Gourmet-Speck in zahlreichen Variationen – mit herausragendem Geschmack und viel Bio.

Bacon mit Champignons, Sahne und Brot, roher Speck kombiniert mit Kaviar, Wildschweinspeck mit Salat und Pommes... oder vielleicht doch lieber ein süß-salziges Bacon-Eis? In seiner Gastro-Lounge in Hadersleben verwöhnt der Baconista Allan Ungstrup seine Besucher mit Bacon-Klassikern, Burgern und ausgefallenen Eigenkreationen. Dazu gibt es guten Whisky, Bier vom Fass oder Orangenwein. Konzept und Qualität zahlen sich aus: „Viele kommen extra aus Aarhus oder sogar Kopenhagen hierher“, freut sich Ungstrup.

Dabei hat der Bacon-Experte sein Lokal erst im Oktober letzten Jahres eröffnet – und musste kurz darauf wegen des Lock-downs erstmal wieder schließen. Bis 2013 hatte Ungstrup sogar wenig mit der Fleischverarbeitung am Hut – er hat erst als Reiseleiter gearbeitet, später als Buchhalter. Als Speckliebhaber war er der Meinung, dass dänischer Bacon geschmacklich nicht überzeugen kann.

Also fing er an, selbst in der Speckherstellung zu experimentieren, besuchte Schulen und testete verschiedene Schweinerassen und Verfahren.

Nur Buchenholz, Salz und Luft

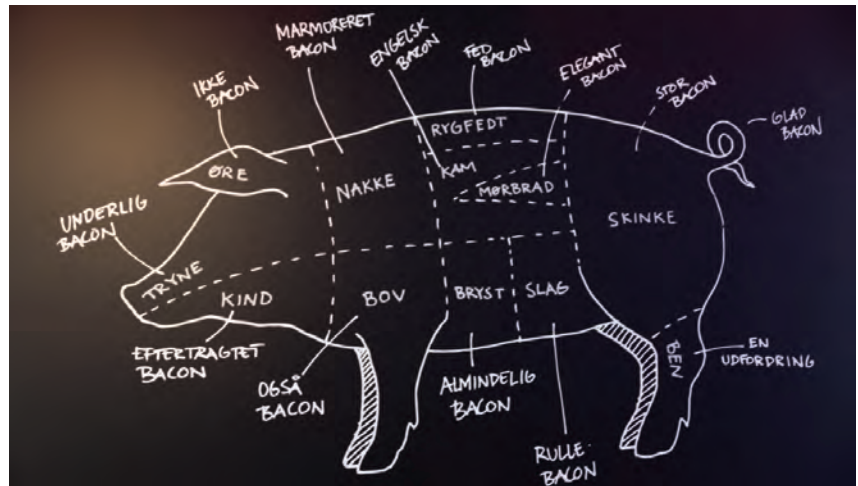
2015 war es soweit und Ungstrup konnte den ersten Bacon aus seiner eigenen Räucherei, wenige Kilometer außerhalb von Hadersleben, auf den Markt bringen. Hier werden seither verschiedene Speck-Varianten trocken gesalzen, über Buchenholz kalt geräuchert und anschließend an der Luft getrocknet und gereift. Dabei dürfe man den Bacon nicht zu viel salzen, um ein möglichst intensives Aroma zu erreichen. Auch zu kalte Temperaturen müssten vermieden werden. „Je dicker der Bacon, desto länger muss er reifen“, erklärt Ungstrup. Die Reifezeiten reichen bei seinen Sorten von einem bis zu vielen Monaten. Zwar sind nicht alle Bio-zertifiziert – etwa drei Viertel der Produkte tragen das Bio-Sie-

gel –, aber Zucker, Nitrit oder E-Nummern seien in der gesamten Produktion tabu.

Wird Bacon typischerweise aus dem Bauch oder Rücken des Schweins zubereitet, so können laut Ungstrup eigentlich fast alle Teile dafür verwendet werden. In der Zeichnung ‚Wie ein Baconista das Schwein sieht‘ hat er die Unterschiede laienfreundlich festgehalten. Aus dem Ohr lässt sich demnach kein Bacon zubereiten, die Haxe ist ‚eine Herausforderung‘. Dagegen lasse sich selbst der Ringelschwanz zu feinem Bacon verarbeiten, das Hinterteil zu kräftigem und der Rüssel zu ‚seltsamem‘ Bacon. „Auch jede Schweinerasse ist ganz unterschiedlich“, so der Baconista. Er setzt bei der Herstellung auf viele verschiedene – aus Holland, Dänemark und Skandinavien. Besonders begeistert ist er vom ungarischen Mangalitzaschwein – einer Rasse mit wollartigen Borsten, deren Fleisch sich durch sehr viel Fett auszeichne, das bereits bei niedrigen Temperaturen schmelze.

Mit Ehrendiplom und Bacon-Bibel

Bei Verkostungen können Gäste die verschiedenen Bacon-Variationen in Reinform genießen. Da gibt es den fünf Monate gereiften Eichelmastspeck, gerollten italienischen Pancetta und einen Bacon mit weißem, rosa und dem besonders aromatischen Kubeben Pfeffer. Nicht Bio weil von schwedischem Wild ist der äußerst schmackhafte Wildschwein-Bacon. Seine Reifung dauere zwar länger, „aber dafür ist er auch saftiger und geschmackvoller“, erklärt Ungstrup. Durch die unterschiedliche Nahrung der Schweine, die etwa im Winter ganz anders sei als im Sommer, habe jedes Produkt eine individuelle Note. 2016 wurde der Speck in Dänemark zum ‚Produkt des Jahres‘ gekürt. Mittlerweile hat Ungstrup für seinen Bacon das Ehrendiplom der Dänischen Gastronomie-Akademie erhalten und in Dänemark weit über die Region hinaus Bekanntheit erlangt. Dazu beigetragen hat auch sein 2018 veröffentlichtes Buch ‚Bacon – Momente des Glücks‘. Neun Monate lang hat er daran geschrieben



In der ‚Bacon-Bibel‘ und seiner Gastro-Lounge hat Ungstrup humorvoll dargestellt, wie fast das ganze Schwein für Bacon verwendet werden kann.

und schließlich ein bunt-bebildertes Werk von über 300 Seiten und einem Gewicht von 1,7 Kilo drucken lassen. Darin finden sich Tipps zur Bacon-Herstellung vom Salzen bis zum Reifen, klassische und skurrile Speckvarianten sowie zahlreiche Rezepte vom Bacon mit eingelegten Zwiebeln zu Speckröllchen mit Zitronenschokolade. Die ‚Bacon-Bibel‘ wurde in Dänemark zu

einem der besten Kochbücher des Jahres gewählt und soll nun auch ins Englische übersetzt werden.

Abgepackt kaufen Kunden Ungstrups Bacon im Lokal bisher nur in kleinen Mengen. Dazu wird eine Handvoll Restaurants von der Räucherei aus beliefert. Mit einem Webshop soll die Vermarktung bald weiter vorangetrieben werden.

Lena Renner



SO EINFACH –
SO NATÜRLICH!

AGRANA.COM

Kartoffelbrot aus Bio-Kartoffelstärke & Bio-Kartoffelflocken

- Textur- und Haltbarkeitsverbesserung
- Wasserbindevermögen
- Quellfähigkeit auch in kaltem Wasser
- Zeit- und Energieersparnis
- Natürliche Zusammensetzung und Deklaration
- Kartoffelbasierte Farbgebung

Bei weiteren Fragen
kontaktieren Sie bitte
organic.starch@agrana.com



Der natürliche Mehrwert



Entwicklungsleiter Mogens Poulsen



Dänische Käseliebhaber kaufen ihre Qualitätsware gerne am Stück und pfundweise.

Von Grasmilch zu Mitsommerkäse

Die Bio-Molkerei Thise liefert Käse, Butter und Milch in Fülle

Von idealistischen Bio-Pionieren ist die Genossenschaft Thise zur zweitgrößten Molkerei in Dänemark angewachsen. Mit einer innovativen Produktvielfalt und dem steten Blick nach vorn möchte sie sich noch weiter entwickeln – und dabei eine klimafreundliche Milchwirtschaft unterstützen. Der Thise-Käse hat bereits den Weg nach Deutschland gefunden.

Im Jahre 1988 fanden sich sieben Bio-Bauern zusammen, um im kleinen Dorf Thise im Nordwesten Dänemarks den utopischen Traum von einer eigenen Molkerei zu verwirklichen. Eine ‚mission impossible‘ sei das damals gewesen, mit wenig Interesse bei der Kundschaft und viel Minus-Geschäft in den Anfangsjahren. Inzwischen hat sich das Blatt längst gewendet: 72 Bauern sind heute unter der genossenschaftlich organisierten Thise-Molkerei versammelt und produzieren mehr als zehn Mal so viel wie zu Beginn. 330.000 Liter Milch verlassen täglich die Produktion, im Jahr sind es 120 Millionen Liter. 275 Angestellte werden

von der Molkerei beschäftigt, sodass auch die umliegenden Gemeinden des Dorfs profitieren. Das Sortiment umfasst über 300 Produkte – „schon ungewöhnlich für eine einzige Molkerei“, meint Entwicklungsleiter Mogens Poulsen stolz. Es gibt viele Skyr-Varianten, Butter mit nur zwei Prozent Wasser oder mit Meersalz, ein laktosefreies Segment und natürlich Käse über Käse...

Jersey-Kühe und A2-Milch

„Auch Milch ist nicht gleich Milch“, weiß Mogens Poulsen. So hat Thise sogenannte A2-Milch im Sortiment, die sich über eine besondere Proteinzusammensetzung von geläufigen Milch-

sorten abhebt. Überwiegend Milch mit der Variante A2 geben etwa die kleinen Jersey-Kühe, deren Milch sowohl mehr Fett als auch 20 Prozent mehr Eiweiß und 20 Prozent mehr Calcium beinhaltet als die von Holstein-Rindern. Thise verarbeitet die Jersey-Milch getrennt von der Milch anderer Kühe und hat ein eigenes Jersey-Produkt-Segment.

Auf einer Fläche von insgesamt 10.000 Quadratmetern werden die Produkte hergestellt – ein weiterer Anbau ist bereits in Planung. Hier entstehen pro Woche 52 Tonnen Butter. Auf eine Pasterisierungsanlage folgen Zentrifugen, mit deren Hilfe Sahne von Magermilch getrennt wird. In vier Boxen mit einem Fassungsvermögen von je 6.000 Litern rührt eine Maschine in der dickgelegten Milch. Die flüssige Molke wird später zu Milchpulver weiterverarbeitet, die Käsekörner werden maschinell gepresst, von Hand in Tücher eingewickelt und bis zu 18 Stunden lang in eine Salzlake getaucht. Aus zehn Litern Milch produziert Thise ein Kilogramm Käse.

Käse vom Rande der Nordsee

Das in Deutschland erfolgreichste Produkt der Molkerei ist der Nordseekäse, dessen Milch von 15 Bauern stammt, deren Kühe in der Gegend von Bovbjerg an der Meeresluft der Nord-

seeküste weiden dürfen. Lässt man ihn ein Jahr lang reifen, wird er als Leuchtturmkäse verkauft und hat einen noch intensiveren Geschmack. Auch eine höhlengereifte Variante kann man probieren. Ein typisch dänisches Produkt ist der Mitsommerkäse, der im Monat um die Mitsommerwende herum hergestellt wird. In Zusammenarbeit mit einem Museum, das ein 300 Jahre altes Käse-rezept entdeckt hat, entwickelte Thise den Thybo-Käse, bei dem Salz von Hand in den Käse geknetet wird.

Mit seinen Produkten ist Thise in vielen verschiedenen Märkten vertreten – im LEH, im Großhandel und im Export. Das habe sehr dabei geholfen, die schwere Covid-Zeit zu überstehen und sogar noch ein kleines Umsatz-Wachstum zu erzielen.

Von Anfang an stand Thise für Bio – um den Herausforderungen der Zukunft zu begegnen, seien nun aber noch weitere Anstrengungen nötig. Viele Thise-Landwirte setzen auf Weidehaltung und nicht-importiertes Soja, um zum Klimaschutz beizutragen. Bei der Produktion von ‚Grasmilch‘, die von Kühen stammt, die ausschließlich mit Gras gefüttert werden, ließe sich zwar nur 30 Prozent weniger Milch erzielen – dafür sei die Milchsäurezusammensetzung wesentlich günstiger, mit mehr Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Ein neuge-



backener Grasmilch-Landwirt hat auf der vorher für Viehfutter verwendeten Fläche mit der Produktion von Gemüse begonnen – und könne mit seinem Ertrag nun dreimal so viele Menschen ernähren.

„Bei uns steht die Entwicklung im Fokus“, betont Poulsen, der auch noch nach 20 Jahren als Verkaufs- und Entwicklungsleiter voller Begeisterung bei der Sache ist. Viele neue Milchartikel warteten bereits auf den Produktionsstart. „Immer unterwegs, niemals am Ziel!“ – so laute das Motto der Molkerei.

Lena Renner



Bio-Qualität aus dem Eichenfass

Die dänische Naturfrisk Gruppe verwöhnt Bio-Kunden mit Whisky, Bier und Limonade

In einer ehemaligen Güterzug-Werkstatt auf der Insel Fünen lagert die Nyborg Destillerie heute ihre Whisky-Fässer. Die alte Lokomotive soll auf die Ursprünge des Gebäudes hinweisen.

Im Herzen Dänemarks hat sich der Bio-Getränke-Hersteller Naturfrisk mit seiner Brauerei Ørbæk und der Nyborg Destillerie einen Namen gemacht. Hier entstehen Limonaden, Säfte, Biere – und inzwischen auch Whisky. Innovative Nachhaltigkeitsprojekte werden begleitet von stilvollen Vermarktungsideen. Mit einem erweiterten Export-Sortiment ist Naturfrisk bereit für den deutschen Markt.

Zwischen Seeland im Osten und Jütland im Westen liegt die kleine dänische Insel Fünen, auf der seit jeher viel Bier gebraut wurde. Hier kaufte Niels Rømer mit seinem Sohn Nicolai im Jahr 1997 die stillgelegte Ørbæk-Brauerei und begann mit der Produktion der weltweit ersten Bio-Limonade – zumindest habe man damals nirgends eine andere gefunden. Trotz der

Marktlücke blieb das Interesse zunächst überschaubar. Das änderte sich, als man in Ørbæk 2001 wieder mit dem Bierbrauen begann. „In der Zeit gab es gerade eine Bierrevolution in Dänemark“, erzählt Tørk Eskild Furhauge, der jetzige Geschäftsführer des Unternehmens. Nicht nur Mainstream-Biere waren da gefragt und so erzielte der junge Betrieb mit seinem Bio-Bier nun auch wirtschaftlichen Erfolg. Inzwischen gibt es neben Limos und Bier auch Mineralwasser, Saft und Spirituosen im Sortiment. 2009 wurde im Keller der Brauerei Ørbæk mit der Produktion von Whiskey und Gin begonnen. 2017 erwarb das Unternehmen in der nahegelegenen Hafenstadt Nyborg die Gebäude einer ehemaligen Güterzug-Werkstatt und verlegte die Destillerie dorthin, um die Produktion auszubauen. Auch ein eigenes Restaurant mit Bio-Zertifikat in Gold wurde hier eröffnet: Neben den Getränken können die Gäste nun Steak, Fisch oder Burger mit Whisky-Sauce genießen. Wer es noch exquisiter mag, kann eine Fahrt auf dem Schiff Fionia buchen und sich dort mit Whisky und Bier verwöhnen lassen.

Im Zeichen der Kornblume

2019 wurden Brauerei und Destillerie unter dem neuen blauen Kornblumenlogo zusammengeführt. Die neu gegründete Naturfrisk Gruppe vereint nun Naturfrisk-Limonaden, Soda-Mischgetränke der Marke macarn, Ørbæk-Bier und Nyborg-Whisky. „So wollen wir jetzt ein führendes Bio-Getränke-Unternehmen in Dänemark werden“, meint Furhauge. „Und den Leuten dabei Biodiversität vermitteln!“ Zu diesem Zweck hat der Hersteller geschützte Tiere auf den Limo-Etiketten abgebildet. Bei jedem Verkauf spendet das Unternehmen einen Beitrag an die nationale Naturschutzstiftung in Dänemark, die sich für den Erhalt der Lebensräume von Tier- und Pflanzenwelt einsetzt.

Auch sonst sieht sich Naturfrisk ganz der Nachhaltigkeit verpflichtet, verwendet ausschließlich Glasflaschen und bezieht möglichst viel Energie über Biogas, Sonne und Windräder. Eine besondere Erfindung hat die Brauerei Ørbæk gemeinsam mit dem Ingenieur Kim Christian Dalum entwickelt: Mit Hilfe einer neuen Maschine kann die Brauerei seit März 2020 das CO₂, das bei

der Bierproduktion im Gärprozess anfällt, sammeln, reinigen, kondensieren und dann in einem Tank lagern. Von dort aus wird es in die Erfrischungsgetränke weitergeleitet, die ihre Kohlensäure mittlerweile ausschließlich vom hauseigenen CO₂ erhalten.

Seit März 2020 verwendet die Nyborg Destillerie lokal angebautes Gerstenmalz aus Fünen. Die Malzreste werden von einem Bauer abgenommen, der in einer Biogasanlage Energie für die Brauerei damit gewinnt. Dabei fallen Gärreste an, welche der Landwirt wiederum als wertvollen Dünger auf seinen Malzfeldern verwenden kann. „Es ist ein richtiger Kreislauf!“, freut sich Furhauge.

Vom Newmake zum Whisky

In großen Hefefässern lagert in Nyborg eine bierähnliche Flüssigkeit aus Gerste, Wasser, Malz und Hefe mit sechs Prozent Alkohol. Sie läuft durch eine Destillationsanlage, die den Alkoholgehalt auf 80 Prozent erhöht. Indem man das Resultat wieder etwas verwässert, erhält man den sogenannten ‚Newmake‘ – eine noch ganz durchsichtige Flüssigkeit mit 65 Prozent Alkohol, die sich etwa gut für Cocktails verwenden lässt. Damit er als echter Whisky verkauft werden darf, muss der Newmake mindestens drei Jahre lang im Eichenfass reifen. Dabei lösen sich Aromastoffe vom Holz und der Whisky erhält seine charakteristische bräunliche Farbe. „Es dürfen sich nicht zu viele Stoffe lösen, sonst geht der Whisky kaputt“, erklärt Furhauge. Deshalb dürfen die Spirituosen in der Nyborg Destillerie nur ein paar Monate lang in ‚fri-



schen‘ dänischen Eichenfässern reifen. Danach werden sie in verschiedene ältere Fässer umgefüllt, um den Geschmack perfekt zu machen. Die meisten erhält die Destillerie gebraucht aus den USA. „Bourbon Whiskey darf nur in neuen Fässern gelagert werden“, weiß Furhauge. Daher seien im Rest der Welt zahlreiche gebrauchte Bourbon-Fässer unterwegs.

Qualitätswhisky als Rache des Admirals

150 bis 200 Fässer Whisky werden aktuell in Nyborg gelagert, langfristig sollen es noch viel mehr werden. Eine ansehnliche alte Lokomotive, die in der Lagerhalle platziert wurde, um auf die Ursprünge des Gebäudes hinzuweisen, müsste dafür wohl irgendwann wieder weichen. Eine schöne Geschichte gibt es zur Limited Edition ‚The Admiral’s Revenge‘ (die Rache des Admirals). 1807 haben die Engländer in den Napoleonischen Kriegen die dänische Flotte gestohlen – damals eine der größten der Welt. Um sie wieder aufzubauen, pflanzten die Dänen viele neue Eichen. Inzwischen braucht Dänemark aber keine Flotte mehr, also kann man die Eichen auch für Whiskyfässer verwenden – „und die

Britten als Rache mit besserem Whisky ärgern“, schmunzelt Furhauge.

Ihre Spirituosen vermarktet die Destillerie bisher vor allem in Dänemark. „Ein wirklich hochwertiger Whisky muss acht bis zehn Jahre im Fass liegen – und wir haben erst 2009 begonnen“, erklärt Furhauge. Ab 2018 sei man mit der Produktion richtig durchgestartet – „in ein paar Jahren können wir also viele tausende Flaschen abfüllen!“

In der Ørbæk-Brauerei ist man schon etwas weiter: Um die zwei Millionen Liter Bier verlassen jährlich die Produktion und sind für einen großen Teil des Umsatzes der Naturfrisk Gruppe verantwortlich. „Zehn Millionen haben wir durch Covid verloren“, bedauert Furhauge. Das sei etwa den kleinen Limos geschuldet, die ausschließlich in der Gastronomie verkauft werden. Auch das Restaurant und das Schiff mussten viele Verluste hinnehmen. Dagegen sei der Umsatz mit den 0,5-Liter-Bierflaschen, die nur im LEH vermarktet werden, 2020 um fast 20 Prozent gestiegen.

25 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet Naturfrisk bereits durch Export – hauptsächlich mit seinen Limos und Erfrischungsgetränken. Im deutschen LEH sind bisher ‚Indian tonic‘, Rosenlimonade und Ingwerbier verfügbar. Im Juni wurde das Export-Sortiment upgedatet und mit verschiedensprachigen Labels ausgestattet. Neben Limonaden und Säften warten nun etwa auch das erfolgreiche ‚Fynsk Forår‘, ein sommerliches Weizenbier mit Holunderblüten, und der preisgekrönte ‚Isle of Fionia‘ Whisky auf Kunden aus dem Ausland.

Lena Renner



Innovation aus Erbsenmehl

Fleischersatzprodukte einer neuen Qualität findet die Lebensmittelindustrie bei Organic Plant Protein



Chunks, Flocken, Hack und Granulat aus Erbsen- und Bohnenmehl liefert Organic Plant Protein zur Weiterverarbeitung an die europäische Lebensmittelindustrie.

Viele Veganer decken ihren Eiweißbedarf gerne mit Hilfe von Fleischersatz – vertragen aber kein Soja. Abhilfe schaffen jetzt proteinreiche Produkte aus Erbsen und Bohnen. Das dänische Startup ‚Organic Plant Protein‘ hat neue Wege gefunden, um sie ohne Zusatzstoffe herzustellen – mit fleischähnlicher Struktur und neutralem Geschmack. Aus Hedensted in Ostjütland liefert Gründer Ulrich Kern-Hansen seine bio-vegane Innovation nach ganz Europa.

Bereits über 40 Jahre ist Ulrich Kern-Hansen im Bio-Geschäft unterwegs. 1980 hat er als Bio-Pionier mit der Schweinehaltung begonnen und im Jahr 1993 das Unternehmen Hanegal gegründet, um selbst Bio-Fleisch zu verarbeiten. „Aber irgendwann ist mir klar geworden, dass es mit

unserem Fleischkonsum nicht so weitergehen kann“, erzählt er. 2015 hat er daher eine neue Linie von pflanzlichen Fleischersatzprodukten bei Hanegal initiiert, um einen Beitrag zur Fleischreduktion zu leisten. Die Herstellung eines guten Fleischersatzes ohne Zusatzstoffe stellte das Unternehmen jedoch vor Herausforderungen.

Ausgefeilte Technik, keine Chemie

2018 traf Kern-Hansen auf Per Lang Sørensen vom Dänischen Technologischen Institut. Dieser hatte eine neue Technik entwickelt, um mittels Trockentexturierung auch ohne Zusätze ein wohlschmeckendes Produkt mit sehr fleischähnlicher Struktur zu kreieren. „Normalerweise ist es ein komplexer chemischer Prozess, die Pflanzenproteine zu isolieren“, erklärt Kern-Hansen. Aber Sørensen habe es geschafft, in einem rein mechanischen Verfahren Proteinkonzentrat aus Erbsen und Ackerbohnen zu gewinnen. Bei einer Temperatur

von 140 Grad werden dabei die Eiweißfasern aus dem Pflanzenmehl in einem Extruder mit etwas Wasser und Salz verflüssigt, texturiert und später wieder zusammengepresst. Im Vergleich zu der sonst gängigen Nasstexturierung brauche die neue Methode viel weniger Wasser und weniger Energie. Auch auf das in der Branche gängige Verdickungsmittel Methylcellulose kann verzichtet werden. „Kurz gesagt sind die Resultate viel weniger verarbeitet“, so der Unternehmer.

Durchstarten für die Ernährungswende

Im Jahr 2019 hat Kern-Hansen seine Hanegal-Anteile verkauft und das Unternehmen ‚Organic Plant Protein‘ (Bio-Pflanzen-



proteine) gegründet. Als technischer Leiter ist Per Lang Sørensen mit eingestiegen. Im Februar 2020 konnte die Produktion in der neuen Fabrik gestartet werden – direkt vor Ausbruch der Corona-Pandemie. Dennoch ist das Startup schon weit gekommen. Mit einer weiten Produktpalette an Chunks, Flocken, Hack, und Granulat beliefert es inzwischen die Industrie in ganz Europa. Nur ein Drittel bleibt in Dänemark, der Rest wird exportiert. Unter der Marke ‚PlantMate‘ oder als Private Label werden knapp 150 Kunden bedient – darunter ein Interessent in Australien. Auch in Deutschland verwenden bereits viele Fertigergerichtehersteller Zutaten von Organic Plant Protein. Ein Kunde verkauft Schnitzel, Hack und Flocken des Herstellers als ‚Protein Chunks‘. Anfang 2022 sollen zwei größere Marken Kern-Hansens Produkte auf dem deutschen Markt vertreiben.

Ulrich Kern-Hansen ist Bio-Pionier der ersten Stunde. Von der Fleischverarbeitung ist der zweifache Gründer nun in die Herstellung von Pflanzenproteinen gewechselt.

Das Proteinmehl bezieht Organic Plant Protein von der norwegischen Firma Vestkorn. Diese erhält Erbsen und Ackerbohnen bisher hauptsächlich aus dem Baltikum, was sich aber ändern soll: Ab nächstem Jahr möchte Kern-Hansen die Rohstoffe überwiegend aus Dänemark liefern lassen. Insgesamt sei dafür eine Anbaufläche von 8.000 Hektar nötig – „durchaus realistisch“, meint der Gründer.

Für die Zukunft hat Kern-Hansen große Erwartungen. Die Nachfrage wachse schnell und im Angebot gebe es noch Lücken. „Viele vegane Fleischersatzprodukte sind bisher nicht Bio“, bedauert er. Mit Organic Plant Protein will er das ändern und die Forderung nach weniger

Fleisch mit der nach einer umweltfreundlichen Landwirtschaft verbinden. 50 Mal weniger CO₂ falle bei seinen Produkten im Vergleich zu herkömmlichem Rindfleisch an. Die Entwicklungsabteilung liefert stetig neue Innovationen – etwa die jetzt erhältlichen Nano-Streifen, mit denen sich schmackhaftes Burgerfleisch imitieren lässt. Weitere Neuheiten sollen bald auf den Markt kommen.

Lena Renner



Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.

Man braucht viel, ganz viel Geduld, um Bio-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen. Und ganz sanft 11 Minuten zu rösten. Aber es lohnt sich: feinste Arabicas, Espresso oder Single Origins – unverschämte lecker und Fairtrade zertifiziert.

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.



basic Einkauf bekommt neue Leitung

16 Jahre lang zeichnete sich Gerhard Sailer für den Bereich Einkauf bei der Bio-Supermarktkette basic AG verantwortlich. 26 Markt-Neueröffnungen, die Gründung der basic Austria GmbH und den Aufbau der basic trade GmbH hat er begleitet. Am 1. Juli übergab er die Leitung an seinen bisherigen Stellvertreter Christian Wagner, der seit Dezember 2019 zu basic gehört.

Christoph Zimmer leitet Bio-land Baden-Württemberg

Seit August ist Christoph Zimmer neuer Geschäftsführer von Bioland Baden-Württemberg. Er hat die Nachfolge von Dr. Christian Eichert angetreten, der im Mai nach zehn Jahren aus dem Amt geschieden ist. Seit 1996 arbeitete Zimmer bei der BESH, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, wo er zuletzt die Abteilung 'Forschung, Entwicklung und Bildung' leitete. Seit 2007 war er außerdem als Geschäftsführer des Bio-Anbauverbands Ecoland tätig.

FiBL besetzt zwei Departementsleitungen neu

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) vergibt zwei Departementsleitungspositionen neu. Ab Oktober 2021 werden Barbara Früh und Bernadette Oehen gemeinsam das Departement für Beratung, Bildung & Kommunikation (BBK) leiten. Jörn Sanders übernimmt ab Januar 2022 die Leitung des Departements für Sozioökonomie. Alle drei werden auch Mitglied der FiBL Schweiz Geschäftsleitung.

Alnatura baut Geschäftsführung aus

Zum 1. Oktober erweitert Alnatura die Geschäftsführung: Petra Schäfer wird fortan die Bereiche Einkauf & Sortiment sowie Markenkommunikation verantworten. Gleichzeitig werden Jessica Schwarz für den Bereich Finanzen sowie Alexander Hüge für den Bereich Mitarbeiter-service und -entwicklung in die



Darjeeling Tee wird Bio

Immer mehr Erzeuger produzieren ökologisch

Darjeeling-Tee ist berühmt für seine Leichtigkeit und sein Aroma und wird weltweit nachgefragt. Rund 80 Prozent des Tees wird jährlich in Darjeeling, Westbengalen und den umliegenden Gebieten im Himalaya produziert. Jetzt stellen immer mehr Pflanzler auf biologischen Anbau um. IFOAM berichtet über Bestätigungen von Teepflanzern, dass

die biologische Produktion dazu beiträgt, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. Von den 74 Teegärten, die im Distrikt Darjeeling in Betrieb sind, haben inzwischen etwa 50 komplett auf biologischen Anbau umgestellt.

Forscher sagen, dass der zügellose Einsatz von Chemikalien in Teegärten in den 1960er Jahren begann, als die Farmen mit einem Produktionsrückgang

aufgrund alternder Teesträucher konfrontiert waren. Da die Produzenten spürten, dass dies schwere finanzielle Verluste bedeuten würde, griffen sie auf den Einsatz von Chemikalien zurück, um die Lebenserwartung der Büsche zu erhöhen. Die Chemikalien verlängerten die Lebensdauer der Büsche um weitere 20-25 Jahre, zerstörten aber das Ökosystem des Bodens.

Österreich: Supermarktkäufe zu elf Prozent Bio



AMA liefert Zahlen für erstes Halbjahr 2021

Das Haushaltspanel der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH (AMA) hat neue Zahlen veröffentlicht. Mehr als elf Prozent der frischen Lebensmittel im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel wurden demnach im ersten Halbjahr 2021 in Bio-Qualität gekauft – ein neuer Rekord. Beeindruckend ist außerdem die Bedeutung des LEHs als Vertriebsweg: 81 Prozent aller Bio-Lebensmittel werden hier erworben.

Über Direktvertrieb und Fachhandel laufen nur 14 Prozent, fünf Prozent des Bio-Gesamtmärktes entfallen auf die Gastronomie. Insgesamt stieg der Verkauf von Biolebensmitteln in Österreich seit 2016 von 1,6 auf 2,4 Milliarden Euro. Den höchsten Bio-Anteil im österreichischen LEH verbuchen die Sortimente Milch und Naturjoghurt. Fast jedes dritte Produkt dieser Kategorie wurde biologisch produziert. Erdäpfel, Eier und Frischge-

müse liegen ebenfalls weit über dem Durchschnitt. Jedes zehnte Produkt in den Warengruppen Obst, Butter und Käse stammt aus biologischer Landwirtschaft. Bio-Fleisch und Bio-Ge-flügel haben in den ersten sechs Monaten dieses Jahres leicht zugelegt. Auch der Bio-Anteil von Wurst und Schinken ist gestiegen. ➤

Ökologische Tierhaltung steigt stetig

41 Prozent mehr Betriebe als 2010



Gut die Hälfte der ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetriebe hat ihren Produktionsschwerpunkt im Futterbau bzw. der Weideviehhaltung. Im Jahr 2020 sind hier laut dem Statistischen Bundesamt (Destatis) 13.300 Ökobetriebe tätig. Sie bewirtschaften 51 Prozent der ökologischen landwirtschaftlich genutzten Fläche. Mit weitem Abstand folgt der Ackerbau mit 7.200 Betrieben (27 Prozent) und 29 Prozent der Fläche.

Die Zahl der ökologisch wirtschaftenden Betriebe insgesamt ist von 2010 bis 2020 um 58 Prozent auf 26.100 Betriebe gestiegen. Damit ist mittlerweile jeder zehnte der 262.800 landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland ein Ökobetrieb. Diese bewirtschaften eine landwirtschaftlich genutzte Fläche von

1.592.700 Hektar nach Grundsätzen des ökologischen Landbaus, 69 Prozent mehr als noch 2010.

Die Zahl der Betriebe, die ökologische Tierhaltung betreiben, wuchs in den letzten zehn Jahren um 41 Prozent von 12.300 auf 17.300 Betriebe an. Auch von den deutschlandweit 168.800 tierhaltenden landwirtschaftlichen Betrieben war somit 2020 jeder zehnte ein Ökobetrieb.

13.000 Betriebe mit ökologischer Tierhaltung hielten im Jahr 2020 Rinder. Das waren 34 Prozent mehr Betriebe als 2010. Die ökologischen Rinderbestände sind von 2010 bis 2020 um 45 Prozent auf 861.300 Tiere gestiegen und damit auf acht Prozent des gesamten Rinderbestandes.

Eine weitere bedeutende Tierart in der ökologischen Tierhaltung sind die Hühner: Am Stichtag im Jahr 2020 wurden rund 8.296.900 Tiere in 5.400 Betrieben ökologisch gehalten. Der Anteil der ökologisch gehaltenen Hühner machte 2020 bundesweit fünf Prozent des gesamten Hühnerbestandes aus (2010: drei Prozent). Betriebe mit ökologischer Schweine-, Schaf- oder Ziegenhaltung sind weniger häufig vertreten: Es gab 2.700 Betriebe mit ökologischer Schafhaltung, 1.900 Betriebe mit ökologischer Ziegenhaltung und 1.600 Betriebe mit ökologischer Schweinehaltung. Die Zahl ökologisch gehaltener Schweine ist zwischen 2010 und 2020 zwar um 36 Prozent (von 156.300 auf 212.500) gestiegen, jedoch liegt der Anteil an ökologisch gehaltenen Schweine am gesamten Schweinebestand nur bei knapp einem Prozent. Deutlich höher ist der Anteil der ökologisch gehaltenen Ziegen und Schafe 2020: Sie hatten mit 51.400 Ziegen einen Anteil von 33 Prozent und mit 243.800 Schafen einen Anteil von 13 Prozent am jeweiligen Tierbestand insgesamt.

Insgesamt machte der LEH in Österreich 2020 mit Bio-Frischwaren exklusive Brot und Gebäck Umsätze im Wert von 717 Millionen Euro. Die Zahlen des ersten Halbjahrs 2021 lassen mit einem Plus von fast 17 Prozent darauf hoffen, dass am Ende des heurigen Jahres ein weiterer Umsatzrekord zu erwarten ist. Auch die Menge steigt kontinuierlich. Von Januar bis Juni wurde mengenmäßig fast zwanzig Prozent mehr Bio

eingekauft als in der Vorjahresperiode, die von strengen Lockdowns und der geschlossenen Gastronomie geprägt war. 113 Euro hat ein Haushalt im ersten Halbjahr durchschnittlich für Bio-Produkte im LEH ausgegeben. Besonders bio-affin sind ältere Familien und junge Familien mit Kindern. Sie kauften deutlich mehr Bio-Lebensmittel ein als der Durchschnitt. Nahezu jeder Haushalt in Österreich kaufte in den ver-

gangenen Monaten mindestens einmal ein Bio-Produkt. Das zeigt die extrem hohe Käuferreichweite von 96 Prozent. Bei durchschnittlich 24 Einkaufsfällen landeten insgesamt 31 Kilo Bio-Lebensmittel im Wagen. Es steigt also nicht nur die Frequenz, sondern auch die Intensität. Umsatzstärkstes Bio-Produkt war im ersten Halbjahr ESL-Milch, gefolgt von Eiern und Bananen.

Geschäftsführung eintreten. Klaus Böhmer ist bereits seit 01.04.2021 Mitglied der Geschäftsführung und vertritt die Bereiche Logistik und IT.

Kerstin Buchholz übernimmt Retail-Marketing bei Fuchs

Zum 1. August hat Kerstin Buchholz die Marketingleitung der Business Unit Retail der Fuchs Gruppe übernommen. Der Gewürz-Marktführer in Deutschland, zu dem auch Bio Wagner gehört, will die strategische Ausrichtung seines Marken- und Handelsgeschäftes weiter schärfen. Vier Jahre lang hat Buchholz beim Bio-Pionier Lebensbaum als Marketing Managerin gearbeitet.

Wechsel in Geschäftsführung und Verkaufsleitung bei Kündig

Die Kündig Nahrungsmittel GmbH & Co KG (KND) hat ihre Geschäftsführung und Verkaufsleitung neu besetzt. Als neuer CEO des Züricher Handelsunternehmens wurde Dr. Lutz Guderjahn ausgewählt. Er wird Nachfolger von Stefan Birzele, der das Unternehmen nach acht Jahren als Produktionsleiter und Geschäftsführer verlässt. Die Verkaufsleitung übernimmt Mario Schmidtman als Director Sales & Marketing.

Schweisfurth Stiftung verabschiedet Gründungsvorstand

Nach 35 Jahren Stiftungsarbeit verabschiedete die Schweisfurth Stiftung zum 30.06.2021 ihren Gründungsvorstand Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald. Für dreieinhalb Dekaden prägte er die Stiftungsarbeit durch sein Engagement für eine nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft. Sein Nachfolger wird Dr. Niels Kohlschütter, der seit 2017 für die Stiftung arbeitet und seit 2019 als Vorstand das Wirkungsfeld der Schweisfurth Stiftung mitgestaltet.



Consorzio Natura e Alimenta

Von Bruderhähnchen bis Bauernsalami

Eine reiche Auswahl an Bio-Fleisch und -Wurst verspricht Vielfalt statt Verzicht

Bio-Fleisch ist im Trend. Nach der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) stieg der Umsatz in Deutschland mit Bio-Fleisch im Corona-Jahr 2020 um 55 Prozent, bei Geflügel sogar um 73 Prozent. Bio-Kunden haben die Wahl aus einem stetig wachsenden Sortiment: Hähnchen aus der Bruderhahnzucht, Salami aus schlachtwarmem Fleisch oder Convenience-Produkte von Cordon-Bleu bis Wildschwein-Ragout.

Bio-Bauern müssen ihren Rindern, Schweinen und Hühnern deutlich mehr Platz zur Verfügung stellen, als es die konventionelle Haltung vorschreibt. Zudem sind Auslaufmöglichkeiten und Weideperioden gesetzlich garantiert. Die guten Haltungsbedingungen, das biologische Futter sowie die hochwertigen Rassen, die von Bio-Landwirten in der Regel gezüchtet wer-

den, machen Bio-Fleisch qualitativ hochwertig und besonders schmackhaft.





Alle gängigen Fleisch- und Wurstwaren gibt es auch als Bio-Produkte. Dabei wird der Markt vor allem von vielen kleineren regionalen Fleischproduzenten bestimmt. Es gibt aber auch große Biofleisch-Lieferanten, die deutschlandweit Vollsortimente bieten.

Vielfalt aus Bayern, Brandenburg und Tirol

Die Bio-Metzgerei Juffinger aus Tirol hat mit rund 300 verschiedenen Produkten alles von milder Fleischwurst bis zu Steakvariationen im Sortiment und beliefert ganz Österreich und Deutschland. Auf 1.000 Meter Seehöhe reift Juffingers Fleisch und soll dadurch einen besonders intensiven Geschmack erhalten. Außerdem wird Wert auf ‚Nose to Tail‘,



also eine möglichst vollständige Verwertung des Tiers gelegt. Für den Teller ungeeignete Teile gehen laut Juffinger direkt in die Futtermittelindustrie – so etwa getrocknete Schweineohren.

Auch der große bayerische Biofleischhandel Pichler hat über 100 Fleisch- und Wurstsorten im Angebot – alle entweder mit Naturland oder Bioland gelabelt. Neben Thekenware, Streichwurst und vielerlei Fleischvariationen gibt es Fonds, Gulaschsuppe und Fertiggerichte wie Hähnchen-Curry in Kokossoße oder Wildschwein-Ragout, dazu Schweinegeschnetzeltes und Chicken-Wings aus der Tiefkühltruhe.

Ein Vollsortiment stellt mit zirka 300 Produkten auch die brandenburgische Biomanufaktur Havelland, die zu einem großen Teil die Bio Company beliefert. Fleisch von Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel, Roh-, Brüh- und Kochwurst, Kassler und italienische Spezialitäten gibt es im Angebot – zu 95 Prozent aus regionaler Herkunft. Das Warenwirtschaftssystem erlaube eine lückenlose Rückverfolgung der Produkte bis zu den Bauern, die für die Manufaktur Havelländer Apfelschweine und Uckermärker Rinder züchten. Einer der größten Biofleisch-Produzenten Europas ist die holländische Vion-Tochter De

Groene Weg
(deutsch:

Der grüne Weg). Mit Frischfleisch von Schwein und Rind beliefert er auch in Deutschland die größten Verarbeiter von Bio-Fleisch. Auf der letzten Biofach kündigte das Unternehmen zudem an, unter deutschen Landwirten für eine Umstellung auf Bio zu werben, um seine Lieferketten auszuweiten. „Das Interesse ist unerwartet groß!“, freut sich Allard Bakker, Geschäftsführer von De Groene Weg. Man habe in diesem Bereich aber auch viel Erfahrung. Für die Zukunft könne man sich auch eine Produktionskette vor Ort vorstellen, um in Deutschland weiter Fuß zu fassen.

Ein weites Angebot an qualitativ hochwertigem Bio-Frischfleisch findet man bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH): ob vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschwein g.g.A. (geschützte geografische Angabe), vom Weiderind boeuf de Hohenlohe oder vom Hohenloher Lamm. Durch die Fütterung mit europäischem Bio-Soja kann die BESH Schweinefleisch anbieten, für das nur halb so viel CO2 verursacht wird wie beim deutschen Standardfleisch. Der italienische Hersteller ‚Consorzio Natura e Alimenti‘ beliefert die Industrie mit gefrorenem Kalb- und Rindfleisch in Schnitten oder als Hackfleisch. Weitere Hackfleisch-Variationen findet

man beim Berliner Spezialgroßhändler für Bio-Tiefkühlkost Ökofrost: Unter der Marke Bio-Polar wird Hack von Geflügel und Schaf angeboten – beides Naturland-zertifiziert. Das milde Merino-Hack von Lamm und Schaf stammt aus einer Schäferei im Biosphärenreservat Rhön und wird vor Ort in Nordbayern verarbeitet. Aus 70 Prozent Puten- und 30 Prozent Hähnchenkeulnenfleisch setzt sich das feine Geflügel-Hack zusammen, das der Verarbeiter Biofino von Biohöfen in Niedersachsen bezieht.

Pulled Chicken und Putensalami in Bio-Qualität

Das niedersächsische Unternehmen Biofino ist der größte Anbieter für Bio-Hähnchen und -Putenfleisch in Deutschland und beliefert hauptsächlich den LEH. Biofino ist Spezialist für veredeltes Geflügel und hat ein eigenes Werk für Convenience aufgebaut – auch um die Verwertung der gesamten Tiere voranzutreiben. Hackbällchen, Nuggets, Wiener und Frikadellen werden hier hergestellt. Neu im Sortiment ist ein Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Kräuter-marinade sowie schonend ➤

WIR

... sind ein
österreichischer
Familienbetrieb

... produzieren
mit Freude und Spaß
zertifizierte
BIO-Kosmetik

... erzeugen unseren
Strom selbst

... kaufen keine
CO₂-Zertifikate zu

... verwenden
Verpackungen
aus nachhaltigen
Rohstoffen

styx.at



... sind die Familie
Stix und ihre über
50 MitarbeiterInnen



COSMOS
NATURAL



Sortimente | Fleisch-, Wurstspezialitäten



Picasa / Kornkreis Bioland EZG GmbH

gegartes Pulled Chicken. Daneben gibt es aber auch Frischgeflügel und Geflügelwurst-Klassiker wie Schinken- oder Jagdwurst.

Österreichs führender Geflügelproduzent, der in Süddeutschland etwa Kaufland und Aldi Süd versorgt, ist Hubers Landhendl aus Pfaffstätt. 1990 hat der Betrieb als erster in Österreich mit der Produktion von Bio-Hühnern begonnen. Seit über 40 Jahren auf Bio-Geflügel spezialisiert ist auch die französische Firma Bodin. Unter der Marke ‚Le Picoreur‘ vermarktet sie Perlhuhn, Hähnchen und Puten für den Fachhandel. Außerdem gibt es eine Convenience-Reihe von Cordon-Bleu mit Putenschinken über Hühnerbällchen bis hin zu Chicken Nuggets. Mit ‚Nature de France‘ wird das gleiche Sorti-

ment über den LEH vertrieben. Marktführer für Geflügel im Fachhandel ist der Hersteller Freiland Puten Fahrenzhausen aus Oberbayern. Neben Frischfleisch von Pute und Hähnchen verfügt er mit Knusper-Flügeln und Nuggets auch über Tiefkühl-Convenience-Produkte sowie Schinkenerzeugnisse und Brühwurst – alles mit Biokreis-Siegel. Eine Besonderheit ist die Salami aus 100 Prozent Putenfleisch und mit Bio-Palmfett.

Bruderhähnchen statt Kükentöten

Ab Anfang 2022 soll das Töten männlicher Küken, die weder für die Eierproduktion noch als Masthähnchen geeignet sind, in Deutschland per Gesetz verboten werden. Viele Bio-Betriebe ziehen heute schon

Bruderhähne mit auf und vermarkten ihr Fleisch neben den Eiern der Legehennen.

Ein Problem bleibt die Wirtschaftlichkeit: Beim Bruderhahn subventioniert die Henne mit ihrer Legeleistung und einem Mehrpreis für die Eier das Futter für den Hahn. Mit der Züchtung sogenannter Zweinutzungshühner, die sowohl genügend Eier legen als auch ausreichend qualitativ hochwertiges Fleisch ansetzen, wird versucht, dieses Problem zu umgehen – auch wenn die Mengen nicht an die spezialisierten Hochleistungsrassen herankommen. Die Vermarktung des teureren Fleisches stellt zwar noch eine Herausforderung dar, aber große Handelsketten wie tegut, Edeka und Rewe gehören inzwischen zu den regelmäßigen Abnehmern.

Seit 2013 existiert die Bruder-tier-Initiative Deutschland (BID) (bis 2019: Bruderhahn-Initiative), in der sich an die 25 landwirtschaftliche Betriebe und Handelsunternehmen zusammengeschlossen haben. Ihre Produkte sind am magentafarbenen BID-Siegel erkennbar. Bauckhof ist einer



Foto: BESH

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Fleisch	Homepage
AS Premium Produktions & Vertriebs GmbH (Nürnberger Bio Originale)	www.nuernberger-bio-originale.de
Bauck GmbH	www.bauckhof.de
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG	www.besh.de
Bio Bühler (Allgäu Fresh Foods GmbH & Co. KG)	www.bio-buehler.de
Biofino GmbH & Co. KG	www.biofino.de
Biomanufaktur Havelland GmbH	www.biomanufaktur-havelland.de
Bio Metzgerei Juffinger GmbH	www.biometzger.at
Bodin Bio	www.bodinbio.fr
Casademont	www.casademont.com
Consortio Natura e Alimenta	www.naturaealimenta.it
De Groene Weg	www.degroeneweg.nl
Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG	www.dithmarscher-gefluegel.de
Eiermacher GmbH	www.eiermacher.at
Erzeugergemeinschaft Fürstenhof GmbH	www.ez-fuerstenhof.de
Fleischwerke E. Zimmermann GmbH & Co. KG	www.fleischwerke-zimmermann.de
Frischgeflügel Roth GmbH & Co. KG	www.bio-frischgefluegel-roth.de
Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG	www.herrmannsdorfer.de
Hubers Landhendl GmbH	www.huberslandhendl.at
Kornkreis Erzeugergemeinschaft GmbH	www.kornkreis.bio
Landting Slot	www.danduck.dk
Ökofrost GmbH	www.biopolar.de
Ökoring Handels GmbH	www.oekoring.com
Pichler Biofleisch Vertriebs GmbH & Co. KG	www.biometzgerei-pichler.de
Rack & Rüter GmbH	www.rackruether.de
Schröder's Bio Fleisch- und Wurstwaren Katharina Schröder GmbH	www.bio-fleischer-laden.de

der Partner und hat neben einer Reihe von herkömmlichen Bio-Geflügelprodukten auch ein Bruderhahn-Paket mit Frischfleisch sowie eine luftgetrocknete Bruderhahn-Salami und als Convenience-Produkt im Glas Bruderhahn an Curryrahm im Sortiment. Brustfilet, Keulen und Flügel vom Bruderhahn bietet die Erzeugergemeinschaft Fürstenhof, ein Zusammenschluss aus 23 landwirtschaftlichen

Betrieben in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern, unter der Marke haehnlein zum Verkauf. Dazu gibt es auch acht tiefgekühlte Fertiggerichte wie Hühnerfrikassee, Rahmgeschnetzeltes oder Pulled Chicken sowie die ausgezeichnete Snack-Salami „Power Mampfer“ zu erwerben. Auch Freiland Puten Fahrzenhausen hat unter der Marke „Mr. Chick'n“ verschiedene Bruderhahn-Pro- ➤



Von Natur aus kulinarisch ...

Bei Galke verbinden sich über hundert Jahre Erfahrung mit neuester Technologie. 5.800 Kräuter, Heilkräuter, Tees, Früchte und Gewürze – zum Beispiel für geschmackvolle Aufstriche und Speisen – sowie weitere pflanzliche Rohstoffe führen wir lagernd. Davon über 1.000 in Bio-Qualität. Sowie dessen fachgerechte Be- und Verarbeitung. **Einfach und jederzeit auf galke.com bestellen.***

Alfred Galke GmbH
T +49. 53 27. 86 81-200 › galke.com

*nur für gewerbliche Abnehmer



Bio-Lachs von Irlands Atlantikküste

Von Natur aus lecker

Irland ist weltweit führend in der Zucht von Bio-Lachs in höchster Qualität, da die Atlantikküste Irlands die perfekten Bedingungen für eine **nachhaltige Fischerei** und eine naturnahe Lebensweise bietet. In reiner Meereswasserumgebung im Verhältnis von **99% Wasser zu 1% Lachs**, schwimmen irische Lachse ungefähr **13.000km** in ihrer durchschnittlich 18 Monate langen Reifezeit. Dies führt zu einem festen Fleisch, einem niedrigen Fettgehalt und einem intensiven Geschmack.



Alle irischen Lachse sind nach strengen europäischen Vorschriften **biologisch zertifiziert** und werden mit natürlichen Zutaten **ohne Gentechnik** gefüttert. Neben dem EU-Bio Label wird irischer Bio-Lachs auch nach hoch angesehenen Qualitätsstandards wie AB Bio oder Naturland zertifiziert.

Irischer Bio-Lachs ist nicht nur von Natur aus köstlich, er lässt sich auch besonders leicht zubereiten. Zudem bietet er viele gesundheitliche und ernährungsphysiologische Vorteile.

Er ist reich an **Protein** und **Omega-3- Fettsäuren** und enthält viele wichtige Vitamine und Mineralien, die Herz und Kreislauf zugutekommen. Irischer Bio-Lachs ist in den meisten deutschen Supermärkten und Bio-Läden erhältlich. Achten Sie auf die irische Herkunft auf der Packung.

Weitere Informationen zu Fachhändlern finden Sie unter www.irishfoodanddrink.com/Irischer-Bio-Lachs

dukte im Sortiment: grobe Hähnchen-Bratwurst, Mini-Bockwürste und Mini-Frikadellen.

Ein Pionier in der Haltung von Zweinutzungsgehühner waren die Herrmannsdorfer Landwirtschaften, die bereits 2008 ihr Landhuhn-Projekt (mit den Rassen Les Bleues und Sulmtaler) gestartet haben und dafür 2012 mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau ausgezeichnet wurden. Der große regionale Anbieter Bio-Bühler aus dem Allgäu kann inzwischen mit Wurst-Produkten vom Zweinutzungsgehühner aufwarten: Bierschinken, Lyoner sowie Geflügelwiener und -bratwurst gibt es zu kaufen. Die Eiermacher GmbH, größte Brüterei für Bio-Mastküken in Österreich, zieht seit 2014 im Bio-Bereich alle Hahnenküken der Zweinutzungsrasse Sandy auf und verarbeitet sie zu Fleisch und Geflügelwurst. Zweinutzungsgehühner verwendet auch die Bio-Metzgerei Pichler für ihre Bruderhahn Würsten und Fleischwurst in der Dose. Zweinutzungs-Hähnchen aus Nordhessen kann man bei Frischgeflügel Roth erwerben. Die bayerische Biohennen AG schließlich liefert Gockel-Fond, -Gulaschsuppe, -Bolognese und -Frikassee vom Zweinutzungsgehühner – handgemacht und ohne künstliche Zusätze.

Entenleber ohne Tierquälerei

Was Gänse und Enten anbelangt, so kann die Auswahl an Bio-Fleisch noch ausgebaut werden. Dithmarscher Geflügel aus Brandenburg bietet Gänse und Enten in Bio-Qualität – frisch oder tiefgeköhlt. Schröder's aus Schleswig-Holstein hat geräucherte Gänse- und Entenbrust sowie Gänse- und Entenrillette im Angebot. Das dänische Landting Slot

vertreibt Naturland-zertifizierte Pekingenten auch in ganz Deutschland. Neben dem Fleisch werden etwa Würste wie Chorizo hergestellt. Als neuestes Feinschmeckerprodukt stellte Landting Slot auf der Biofach fette Entenleber (Foie Gras) vor, bei deren Herstellung die kontroverse Zwangsfütterung durch ein technologisches Verfahren nach der Schlachtung ersetzt wurde. Die Enten wachsen als gewöhnliche Bio-Freiland-Enten auf, die mit natürlichem Futter wie Klee, Kräutern und Bio-Raufutter gefüttert werden. Erhältlich sind portionierte Scheiben zum Braten oder Backen sowie eine streichfähige Variante.

Seit 2017 ist die Eiermacher GmbH in der Bio-Entenzucht aktiv und verantwortet dabei den gesamten Produktionsablauf von der Aufzucht bis zur Verpackung. Ihre Peking-Enten werden als Ganzes sowie zerlegt verkauft und auch zu Filets, Keulen und Burgern weiterverarbeitet. Die Enten Keulen Sous Vide wurden 2019 als Produktchampion in der Kategorie Convenience ausgezeichnet

Bio-Wurst von Ahle bis Coppa

Käufer von Bio-Wurst können darauf vertrauen, dass auf Emulgatoren und Geschmacksverstärker wie Glutamat verzichtet wird. Auch das bei der Brühwurst-Herstellung übliche Phosphat ist in Bio-Wurst nicht erlaubt. Nur in geringen Mengen verwendet werden darf das umstrittene Nitritpökelsalz, das für die rosa Farbe verantwortlich ist. Einige Anbauverbände wie Demeter, Bioland und Gäa verbieten es ganz. Naturland und Biokreis schränken es stärker ein als die EU-Ökoverordnung, die 80 Milligramm pro Kilogramm erlaubt.



Fast zwei

Dutzend Bio-Wurst-Produkte hat die Spezialitäten-Metzgerei Rack & Rütther aus Kassel-Fuldabrück im Sortiment: ob Rohwurst, Brühwurst oder Schinken – alles aus zertifiziertem Schweinefleisch. Bekannt ist vor allem die in Nordhessen traditionelle ‚Ahle‘ oder ‚Stracke‘, eine Rohwurst-Spezialität, die italienischer Salami ähnelt.

Das Unternehmen Nürnberger Bio Originale (AS Premium) bietet Nürnberger Rostbratwürste im SB-Pack für die Kühltheke, in Großverpackungen und fertig gebraten in der Dose sowie Weißwürste an. Auch die bayerischen Fleischwerke Zimmermann haben eine Bio-Weißwurst im Sortiment.

Warmfleischverfahren und wenige Zusätze

Die Echt Hällischen Wurstspezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) werden aus schlachtwarmem Fleisch und soweit möglich ohne Zusatzstoffe hergestellt. Der Anbau der verwendeten Bio-Gewürze erfolgt durch die Hohenloher Erzeugerlandwirte (Kümmel, Koriander, Senfsaat) sowie durch Partnerprojekte in Indien (Urwaldpfeffer, Muskat, Kurkuma), in Serbien (Paprika) und auf Sansibar (Muskat, Nelken).

In der Frankenheimer Manufaktur im Biosphärenreservat Rhön reifen Schinken- und Salamispezialitäten von italienischem Coppa bis zur Bauernsalami unter besten Luftbedingungen. Bei allen Salami- und einigen Schinkenprodukten verzichtet die BESH komplett auf Nitritpökelsalz und greift stattdessen auf Gemüsesorten, die Nitrat beinhalten, zu-

rück. In der Demeter-zertifizierten Rindersalami wird Fleisch von Altkühen in Wert gesetzt, einige neue Bio-Salamiprodukte sind derzeit in Planung. Direkt am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall werden dazu Wurstkonserven wie Bierschinken, Bratwurst und Lyoner produziert – zum Teil in Demeter-Qualität.

Auch die familiengeführte Metzgerei Kornkreis aus der Schwäbischen Alb setzt bei der Herstellung auf das traditionelle Warmfleischverfahren, bei dem das Fleisch innerhalb von zwei bis vier Stunden nach dem Schlachten verarbeitet wird. Dadurch benötigt der Betrieb keine Bindstoffe oder andere Zusatzstoffe wie Nitritpökelsalz. Sechs Dosenwurst-Sorten gibt es im Angebot: Lyoner, Schinken- und Jagdwurst, Hausmacher und Delikatess Leberwurst sowie Bauernbratwurst – alles Bioland-zertifiziert.

Der spanische Hersteller Casademont vertreibt seit wenigen Jahren auch ein Bio-Sortiment, das Fuet (eine luftgetrocknete, der Salami ähnliche Hartwurst aus Katalonien), süße und pikante Chorizo (eine scharfe, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Schweine-Rohwurst) sowie gewürzten Schinken umfasst.

Was die weiteren Vermarktungsmöglichkeiten anbelangt, so schaut die Bio-Fleisch-Branche optimistisch in die Zukunft. Zwar ernährten sich allgemein immer mehr Menschen vegetarisch oder vegan, der Verbraucher lege aber auch immer mehr Wert auf die Qualität und Herkunft des Fleisches. „Grundsätzlich wird erwartet, dass die Nachfrage nach Bio-Fleisch und -Wurst weiterhin steigen wird“, erklärt Anna Prade, Marketing-Managerin beim bayerischen Bio-Großhändler Ökoring. „Rindfleisch und Geflügelfleisch könnten dabei die nächsten Jahre den Markt bestimmen.“ Lediglich die Verfügbarkeit sei aktuell eine der großen Herausforderungen der Branche.

Lena Renner



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Einfach himmlisch...

diese neue Rohwurst-Range von der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Handwerklich und nach traditionellem Rezept hergestellt – nur mit wertigen Zutaten und eigenen Naturgewürzen, naturgerecht – ein unvergleichbar uriges Geschmackserlebnis!

demeter





Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Backmischungen und Aufbackwaren

Bei Bio-Backwaren steht gesunde Abwechslung im Mittelpunkt

In Corona-Zeiten mit Homeoffice haben die Menschen den Wert von gesunden hochwertigen Produkten noch mehr schätzen gelernt. Viele haben sich im Selberbacken versucht und gemerkt, wieviel Zeit, Arbeit und Können in gutem Brot steckt. Backmischungen haben sich zu einer stark gefragten, sicheren Alternative entwickelt, ebenso Backwaren zum Aufbacken – beides gern in Bio-Qualität.

Die Auswahl an Anbietern und Sorten ist oft größer als

vermutet. Bilden bei Backmischungen Brote den Schwerpunkt der Sortimente, überwiegen bei Aufbackwaren Brötchen und andere Kleingebäcke. Bei den fertigen Backwaren kommen außerdem Toastbrote, tiefgekühlte Backwaren und haltbare Schnittbrote dazu.

Backmischungen: Quasi selbstgebacken

Aromatisch, vollwertig und ohne chemische Zusatzstoffe helfen sie alle. Bio-Backmischungen umfassen dabei eine große Spannbreite und bedienen unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten, -bedürfnisse und -trends:

- ❑ Mischungen für Backwaren mit oder ohne Triebmittel
- ❑ Mischungen auf Basis von klassischen Backmehlen,

Mehlspezialitäten oder ohne Mehl

- ❑ glutenfreie Produkte
 - ❑ Mischungen ohne weitere Zutaten oder mit Ölsaaten oder anderen Zutaten.
- Der Bauchhof deckt mit über einem Dutzend Backmischungen gleich mehrere Bereiche ab. Kunden finden zum einen Klassiker wie das Sauerteig Bauernbrot aus Dinkel, Weizen und Roggen in demeter-Qualität und Hefebrote wie etwa glutenfreies Mühlenbrot. Zum anderen gibt es praktische Schnellbrote, die dank Backpulver nicht gehen müssen, und sogenanntes Wunderbrød.

Im Zentrum des in der Heide-region verwurzelten Mühlenbetriebes stehen Backmischungen ohne Gluten, mit demeter-Qualitäten und solche mit Hafer. Eine neue moderne Hafermühle sorgt dafür,



Fritz Mühlenbäckerei GmbH

dass das gefragte Sortiment weiter wachsen kann. Kunden profitieren zugleich von Vorschlägen für andere Zubereitungsformen, beispielsweise statt der Ausformung als Brotlaib als saftig-knusprige Brötchen oder Knäckebröt. Passend dazu gibt es ein extra Hafer-Rezeptheft.

Auch in Corona-Zeiten halte man Kontakt zu den Kunden, sagt Marketingleiter Hannes Öhler. Neben Videokonferenzen informierten Videos über aktuelle Entwicklungen, und auch ein Online-Service-Tool für den Handel sei in Umsetzung.

Free from – aber nährstoffreich

Mehl- und hefefreie Mischungen bedienen einen weiteren, wenn auch kleineren Markt. Das erwähnte Wunderbrød in aktuell drei Sorten enthält

stattdessen jede Menge sättigende, nährstoffreiche Saaten und Flocken – in diesem Fall glutenfreie, haferfreie Haferflocken. Die Bio-Zentrale hat jetzt ebenfalls zwei entsprechende Backmischungen auf den Markt gebracht. Sowohl das kernige Hafer-Saatenbrot mit Leinsamen und Hanf als auch das mit Leinsamen und Chia-Saat sind als Proteinquelle ausgelobt – mit beachtlichen 17 Prozent Eiweiß –, frei formbar oder im Kasten zu backen.

Biovegan stellt bei den verschiedenen Brotbackmischungen jeweils einen bestimmten Charakter oder Verwendungszweck heraus. Power-, Fitness-, Vital- und Wellnessbrot nennt Biovegan die Sorten, die ein pfannengebackenes Dip- und Snackbrot ergänzt. Alle Backmischungen enthalten glutenfreie Mehle und als Triebmittel nur etwas Backpulver; gekeimte Saaten sollen ein zusätzliches Nährwertplus bringen.

Wie auch bei anderen Bio-Anbietern machen die Rezepturen deutlich: Langweilige lange und stärkehaltige Rezepturen, wie sie viele konventionelle Glutenfrei-Backwaren kennzeichnen, müssen nicht sein. Auch das Interesse des Handels an Bio-Markensprodukten wächst tatsächlich. Biovegan ist zum Beispiel inzwischen bei bekannten Einzelhandelsketten und Drogeriemärkten gelistet.

Die Naturkornmühle Werz setzt bei ihren glutenfreien Brotbackmischungen, 4-Korn-

und Reisbrot ihrerseits bewusst auf Schlichtheit. So sollen sich die Produkte für Personen mit verschiedenen Unverträglichkeiten und Allergien eignen, betont Niklas Staffa vom Marketing.

Verarbeiter als Abnehmer

Während der Bauckhof Bäckereien und ähnliche Großverbraucher über ein eigenständiges Sortiment mit Bio-Backrohstoffen beliefert, sind es bei der Rolle-Mühle aus Sachsen zusätzlich fertige Bio-Backmischungen für Brote, Brötchen oder Spezialitäten, welche die ‚Landgemacht‘-Reihe an 500-Gramm-Packungen für Endverbraucher ergänzen. Uldo-Backmittel schließlich konzentriert sich ganz auf den B2B-Handel. Die Bezeichnungen der Bio-Backmischungen zeigen, dass sie bestimmten typischen Bio-Charakteristiken entgegenkommen sollen, zum Beispiel Schrot & Saaten Brot, Dinkel Vollkorn oder Vitali. Ein Teil der Produkte lässt Bäckern die Möglichkeit, eigene regionale Mehle oder Betriebssauerteig einzusetzen. Die Nachfrage liegt laut Uldo auf konstant hohem Niveau mit Steigerungen. Verbraucher würden bei der Ernährung und damit bei der Auswahl ihrer Lebensmittel kritischer. Da spiele das Grundnahrungsmittel Brot eine zentrale Rolle. Drei Trends seien zu erkennen: zu Bio-Verbandsware, Regionalität in Verbindung mit Bio sowie handwerklichen Gebäcken.

Für die warme Küche und Süßes

Genauso praktisch sind haltbare und gelingsichere Bio-Backmischungen für herzhaftes Teige oder feine Backwaren. Dazu gehören Pizza-Back- ➤



Nix wie raus in die Natur!

Herbstzeit ist Wanderzeit. Die Emil-Trinkflaschen aus Glas sind dabei. Geschmacksneutral, nachhaltig und immer frisch!

Emil Die Flasche zum Anziehen

Gleich im Emil Händlerportal bestellen:
www.emil-die-flasche.de



Kompetenz in Unverpackt



Sesam,
Leinsamen,
Flohsamen

Quinoa, Chia,
Flohsamen,
Hanf,
Amaranth

Ihr Partner für
Unverpackt und
Private Label



www.ziegler-organic.de

sicher. nachhaltig. fair.
safe. sustainable. fair.

mischungen vom Bauckhof (Dinkel, Klassik oder glutenfrei) und von Biovegan, ebenfalls glutenfrei. Pfannkuchen kommen auch gut an und das nicht nur bei Kindern. Werz und die Antersdorfer Mühle tragen wieder durch Besonderheiten dazu bei. Während Werz die neue glutenfreie Mischung aus Hirse plus Erbsenmehl als zuckerfrei und als vegane Proteinquelle auslobt, enthält das Pendant von Antersdorfer Dinkelmehl und selbst entwickelten pflanzlichen Ei-Ersatz.

Deutlich größer gestaltet sich die Auswahl an süßen Backmischungen, wobei die Zubereitung ganz nach Geschmack mit Milch, Butter und Ei oder vegan gelingt. Den Kuchenklassikern vom Bauckhof verleiht dabei wieder hochwertiger Dinkel das besondere Extra. Die moderne Range umfasst hier Schoko-Muffins, glutenfreie Brownies und Cookies. Mit je drei Mischungen für Kuchen und die beliebten Weihnachtsplätzchen ist auch Biovegan dabei, während die Bio-Zentrale auf die Vorliebe für Schokolade reagiert und im Herbst eine Mischung für einen saftigen dunklen Schokokuchen eingeführt hat.

Kurz vorher hat schon Ruf drei neue Kuchenbackmischungen vorgestellt, die im Laufe des Jahres das bisherige Bio-Trio ersetzen sollen. Die Neuheiten zeichnet aus, dass es sich um Klassiker mit einem besonderen Pfiff handelt. So steigen die Apfel-Streusel-Backmischung durch eine Creme mit Tonka und der Krümel-Kuchen durch eine Skyr-Creme zur edlen Torte auf.

Gleichzeitig hat Ruf die Rezepturen durch Dinkelmehl und eine deutliche Reduktion des Zuckers optimiert. Passend dazu wurden die Verpackungen mit einem neuen frischen Design versehen.



Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Noch keine generell adäquate Verpackungslösung

Intensiv arbeitet die Bio-Branche an umweltfreundlicheren Verpackungen. Die Produkte

von Bauck werden daher, soweit sie nicht zu reich an Ölsaaten sind, in Papier verpackt. Dank dessen besonderer Qualität bleibt der Inhalt genauso sicher geschützt wie bei Kunststoffverpackungen.

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Brot, (Auf-) Backware	Homepage
Alnavit GmbH	www.alnavit.de
Antersdorfer Mühle GmbH & Co Vertriebs KG	www.angersdorfer.bio
Bauck GmbH	www.bauckhof.de
Beumer & Lutum GmbH	www.beumer-lutum.de
Biovegan GmbH	www.biovegan.de
Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH	www.biozentrale.de
Dan Cake Deutschland GmbH	www.dancake.de
Délifrance Deutschland GmbH	www.delifrance.com
Edna International GmbH	www.edna.de
Herzberger Bio-Bäckerei	www.herzberger.com
MAL Germany GmbH & Co. KG	www.malorganic.com
Mestemacher GmbH	www.mestemacher.de
Moin Bio Backwaren	www.moin.eu
Ruf Lebensmittelwerk KG	www.ruf.eu
Pural / Claus Reformwaren Service Team GmbH	www.claus-gmbh.de
C.F. Rolle GmbH Mühle	www.rolle-muehle.de
Schedel Der ökologische Backspezialist GmbH	www.schedel-biobrot.de
Schnitzer AG	www.schnitzer.eu
Uldo Backmischungen	www.uldo.de
Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG	www.werz.bio

Trotzdem können die Tüten im Altpapier entsorgt werden. Andere Bio-Anbieter wie Bio-vegan oder die Bio-Zentrale können gleichfalls auf Kompostierbarkeit beziehungsweise gute Recyclingfähigkeit verweisen. Aus der Reihe fallen die Kokosmehl-Mischungen von MAL in einer Glasflasche, die sich nicht zuletzt gut zum Verschenken eignet. Originell sind zugleich die Rezepturen für Brownies und Muffins – mit Kokosmehl und -blütenzucker.

Frisch und fertig: Bio-Aufbackwaren

Schon nach wenigen Minuten im Ofen liegen sie duftend und knusprig-frisch im Brotkorb. Immer gern nutzen die Verbraucher die praktische und schnelle Alternative in Form von Broten, Brötchen und Baguette zum Auf- beziehungsweise Fertigbacken. Das

Bio-Angebot reicht von klassischen Weizen- und Mehrkorn- oder Körnerbrötchen bis zu Baguettes, Ciabatta und Brot. Spezialitäten aus Dinkel und Vollkorn, süße Brötchen und viele als vegan gekennzeichnete Backwaren dürfen dabei nicht fehlen.

Die Herzberger Bäckerei zählt zu den Pionieren im Bio-Bereich und ist heute breit aufgestellt. Bei einem Viertel des Sortiments handelt es sich um vorgebackene Brote und Kleingebäck zum Aufbacken, ergänzt durch eine Toastbrot-Linie. Verschiedenfarbige Etiketten für Weizen-, Dinkel-, Roggen-, demeter- und Saisonprodukte erleichtern Verbrauchern die Suche. Rund 45 Prozent des Sortiments machen Tiefkühlbackwaren aus, Frischbackwaren für die tegut-Märkte den Rest.

Viele Produkte finden sich in



Al-
ler-
dings

stehen nicht alle Rohstoffe aus biodynamischem Anbau in ausreichenden Mengen zur Verfügung. Zudem wolle man den Kunden einfach auch Alternativen bieten. Das DLG-Zeichen für geprüfte Qualität ist ein weiteres Kommunikationsmittel, das die Fuldaer nutzen können. Aktuell wurde gerade wieder das Rhönweck-Weizenbrötchen mit Sauerteig >

allen Kategorien wieder. Für den hohen Qualitätsanspruch der Bio-Bäckerei spricht, dass die meisten Produkte Naturland-zertifiziert sind. Auch die Nachfrage nach demeter-Ware wächst, stellt Vertriebsleiterin Christine Kappenberger fest.



FLOCKEN VIELFALT AUS GUTEM GRUND

FÜR MÜSLI-SELBER-MISCHER

JETZT
NEU



- ✓ HEIMISCHE GETREIDE
- ✓ KURZE LIEFERWEGE
- ✓ VIELFALT AUF DEM FELD

DLG Gold prämiert. Den aromatischen Geschmack und ihren Biss – außen knusprig, innen locker – verdanken die Backwaren hochwertigen Rohstoffen und einer langen Teigführung. Technische Enzyme und chemische Emulgatoren braucht es in Bio nicht.

Pural will ebenfalls mehrere Kategorien abdecken. Der Anbieter und Großhändler, der seine Ursprünge in einer französischen Bäckerei hat, ergänzt die Schnittbrote im Sortiment zum einen mit Croissants, Burger-, Sesam- und Multikorn-Vollkornbrötchen. Zum anderen finden Verbraucher die ansonsten im Aufbackbereich raren Früchtebrote (à 620 Gramm). Pural gehört auch zu den Anbietern, die auf die Skepsis von immer mehr Menschen gegenüber Palmfett reagieren, und kennzeichnet die eigenen Produkte

mit der durchgestrichenen Palme für den Verzicht.

Beliebt bei glutenfreier Kost

Backwaren zum Aufbacken gelten seit jeher als bevorzugte Lösung für Menschen, die sich glutenfrei ernähren und nicht auf frisches Brotaroma verzichten wollen. Eine umfassende Auswahl in Bio führt neben Werz und Alnavit vor allem Schnitzer.

Die verschiedenen Brotsorten, Baguettes und Kleingebäcke verbindet, dass sie bereits verzehrbereit sind. Man kann sie daher genauso ohne kurzes Aufbacken essen, wenngleich dann die frische Rösche fehlt. Die lange Frischhaltung von mehreren Monaten unterstützen nicht etwa Mono- und Diglyceride von Fettsäuren und Co., sondern separat verpackte kleinere Produktein-

heiten. Um möglichst viele Zielgruppen anzusprechen, greift Schnitzer einerseits das Faible für italienische und französische Klassiker wie Ciabatta oder Baguette auf und andererseits Rezepturen mit Chia, Quinoa und ähnlichen Saaten.

Ansonsten bekommt das SB-Regal durch für den deutschen Handel neuere Marken wie D'Angelus und Dan Cake einen jungen Anstrich. Hinter ersterer steht Biofournil aus Frankreich (Vertrieb über Eco-life). Das verwendete Getreide stammt aus Frankreich; eine Sauerteigführung unterstützt Aroma und Haltbarkeit. Dan Cake Deutschland hat dagegen seine Wurzeln in Dänemark und bietet zum Aufbacken bisher Bio-Weizen- und Vollkorn-Bagels an. Eine Erweiterung kann sich das Unternehmen durchaus vorstellen.

Scheibenweise kross: Bio-Toast

Toastbrot mag nicht die gesündeste Frühstücksort darstellten, aber die feinporigen quadratischen Scheiben sind und bleiben beliebt. Bio-Toastbrote punkten dabei mit Rohstoffen aus sicherer ökologischer Erzeugung, nachvollziehbaren Rezepturen und aromatischer Abwechslung. So umfasst das Toastsortiment bei Herzberger Weizen-, Weizen-Vollkorn-, Weizen-Butter-

und Dinkeltoast in unterschiedlichen Verpackungsgrößen und ist mit Ausnahme des Buttermastos vegan.

Dass glutenfreies Toastbrot ebenfalls auf natürliche Art gelingt, zeigt wieder Werz mit zwei Sorten. Und als Beispiel für bevorzugt regional vertreibende Bio-Hersteller lässt sich Beumer & Lutum nennen. Die Berliner Bio-Bäckerei stellt Weizen-Vollkorn- und Dinkeltoast zum einen trendiges Dinkeltoast mit Chia- und Leinsaat und zum anderen große Sandwichscheiben zur Seite.

Bei beiden geht Beumer & Lutum einen eigenen Weg: Der Chia-Toast verdankt seinen Geschmack Butter und Honig, das Sandwich enthält Dinkel- und Maismehl.

Die Großbäckerei Mestemacher konnte sich 2020 über einen starken Anstieg des Netto-Umsatzes freuen, was sie auf die gewachsene Nachfrage nach haltbaren SB-verpackten Broten und neuen Ideen zu ballaststoffreichen Broten oder Ethno Food zurückführt. Vorreiter ist Mestemacher im Backwarenbereich zudem mit der Einführung des Nutri-Scores auf den Verpackungen. Fehlte Toast bislang im Bio-Sortiment, schließt Mestemacher die Lücke jetzt mit Bio-Weizenvollkorn- und Dinkeltoast im 400 Gramm-Beutel. Ebenfalls neu sind neben einem Dinkel-Schnitt-

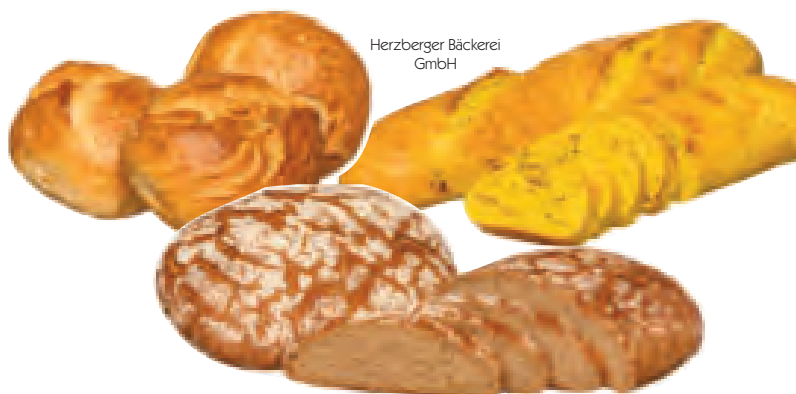


Qualität und Vertrauen
Würzige Zutaten erfolgreicher Partnerschaft

Gewürze
Gewürzmischungen
Kräuter
Backsaaten

Seyma
seit 1972

Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG
Lagerstraße 11 • 68169 Mannheim • Telefon 0621 32898990
info@seyma.de • www.seyma.de



brot italienische, mit Olivenöl verfeinerte Wraps aus Dinkel- oder Weizenmehl.

Bio und TK funktioniert

Eine weitere Möglichkeit für den spontanen Genuss von ofenfrischen Bio-Backwaren stellen Tiefkühlbackwaren dar. Die Rezepturen und Optik entsprechen dabei problemlos den heutigen hohen Ansprüchen an Bio-Produkte und werden durch einen vollen Geschmack getoppt.

EDNA und DéliFrance produzieren und beliefern Bake-Off-Anbieter und die HoReCa-Branche-Abnehmer können zum Beispiel mit dem Bio-Angebot von EDNA nach minutenkurzer Backzeit sowohl schlichte Kaiserbrötchen als auch Kleingebäck mit typischen Bio-Merkmalen anbieten, darunter Dinkel-Vollkornbrötchen, sogenannte Vitalbrezeln, rechteckiges Laugengebäck mit Bio-Saaten für Sandwiches oder Dinkel-vollkornbrot.

Herzberger, Schedel und Moin gehören dagegen zu den Herstellern, die als reine Bio-Betriebe zusätzlich zu Theken- oder anderen B2B-Kunden auch Endverbraucher versorgen – mit süßen und herzhaften TK-Backwaren. Bei Herzberger, wo das Großverbraucherassortiment auch zahlreiche Brote umfasst, finden sich im Handelssortiment beliebte Sorten wie Laugenbrezeln, Buttercroissants

und Kaiserbrötchen. Ähnlich sieht das Handelssortiment beim Bioland-Partnerbetrieb Schedel aus, während Moin neben verschiedenen Brötchen und Laugengebäck noch Teige und Teigtaschen führt. Fazit: Frische Bio-Backwaren, wie sie Märkisches Landbrot, Fritz Mühlenbäckerei, Mauracher Hof und viele andere mehr backen, behaupten Platz 1. Trotzdem lohnt es sich für den Handel, mit der breit gefächerten, vielfältigen Bio-Markenauswahl für den Vorrat das Sortiment für seine Kunden aufzuwerten – ob mit Klassikern, Spezialitäten oder Alternativen für bestimmte Ernährungsbedürfnisse. Dazu passt, was Christine Kappenberger, Vertriebsleitung Herzberger, auf der Biofach sagte: „Keiner weiß, wie sich die Lage in diesem Jahr entwickelt. Die Festlegung auf einen bestimmten Bereich oder Schwerpunkt im Sortiment ist daher schwierig. Stillstand wird es aber nicht geben, genauso wie das Thema Gesundheit weiter ganz oben stehen wird.“

Bettina Pabel



BODE NATURKOST

Alle Sorten
direkt vom
Importeur!

Macadamianüsse
Aprikosenkerne
Cashewkerne
Pinienkerne
Pekannüsse
Haselnüsse
Paranüsse
Pistazien
Erdnüsse
Walnüsse
Mandeln



Seit 1960 Importeur & Händler
von Bio-Rohstoffen
direkt aus dem Ursprung.



www.bode.bio

Zu Weihnachten nur die Besten!

FRANKS ELISEN LEBKUCHEN



FRANK Lebkuchen GmbH - Gewerbeing. 9 - DE-95659 Arzberg - www.frank-lebkuchen.de



Breitsamer & Ulrich GmbH & Co KG

Bio-Aufstriche süß und herzhaft

Vielseitigkeit ist Trumpf

Innovativen Bio-Herstellern ist es zu verdanken, dass es heute eine riesige Auswahl an alternativen Brotaufstrichen gibt. Ob herzhaft oder süß, ob locker, zartcremig oder stückig, zeichnen sie sich durch hochwertige natürliche Zutaten aus ökologischem Anbau aus. Das Gros ist vegan, dazu kommen solche mit Mehrwerten wie frei von Gluten und Palmfett. Die Verbraucher freut's.

Das Angebot an Bio-Aufstrichen reicht auf der einen Seite von nach wie vor besonders gefragten, mediterran inspirierten Klassikern mit Tomate und Paprika oder Pilzen bis zu Aufstrichen mit proteinreichen Hülsenfrüchten oder Saaten und ohne Zuckerzusatz.

Auf der anderen Seite haben Honige, Frucht-aufstriche oder Nuss-



Nougat-Cremes passende Begleitung in Form von crunchigen Nuss- oder exotischen Kokoscremes bekommen. Trotzdem sind die Produkte insbesondere im konventionellen Einzelhandel keine reinen Selbstläufer. Gut, wenn das Personal auf Besonderheiten oder alternative Verwendungsmöglichkeiten zum Kochen, Dippen oder Backen hinweisen kann. Praktisch, wenn die Hersteller und Anbieter den Handel mit digitalen oder gedruckten Ideen unterstützen.

Herzhaft auf Brot und Baguette

Herzhafte Brotaufstriche überzeugen nicht nur durch geschmackliche Abwechslung, sondern – je nach den Basiszutaten – auch hinsichtlich der Konsistenz. So umfasst das Portfolio von Petersilchen mit der Marke Sanchon schon 20 Sorten. Um unterschiedliche Vorlieben zu bedienen, gehören dazu cremige, eher grobkörnige sowie leicht stückige Varianten.

Die Basis variiert je nach Variante und Verwendungsmöglichkeit. Während die Antipasti-Aufstriche von ihrem hohen Gemüseanteil leben, verdankt die Cheesana-Reihe zum Streichen und Überbacken ihre cremig-fluffige Konsistenz den enthaltenen Cashewkernen. „Wir haben kein Allgemeinrezept, sondern jede Rezeptur ist einzigartig“, fasst Anne Zwirnmann vom Marketing zusammen.

Hinsichtlich der beliebtesten Sorten gleichen die Erfahrungen denen der meisten Hersteller: Tomatenreiche Sorten sind und bleiben auf der Hitliste ganz oben. Sanchons Sonnentomate mit 80 Prozent Tomaten und -mark gehört zusammen mit den Sorten Roter Paprika sowie Basilikum Romana zu den ersten Produkten der Firma und ist damit seit über 25 Jahren erhältlich. Ebenfalls gut laufen nach eigenen Anga-

ben die Sorten Antipasti Olive und Cheesana mit scharfen Jalapeños.

Rezepturen mit Pfiff

Gemeinsam haben viele Hersteller auch den Ansatz, das Sortiment immer wieder mit reizvollen Neuheiten zu erweitern. Petersilchen bringt zum Herbst drei vielseitige Sandwichcremes in den Handel. Die Biomanufaktur Vegannett aus Dresden setzt dagegen generell auf eine Linie mit Pfiff und kombiniert buntes Gemüse und Gewürze mit Cashew- und Erdnüssen.

Die Aufstrichcremes der jungen Firma sind nicht nur vegan und glutenfrei, sondern im Unterschied zu vielen anderen auch ohne Zuckerzusatz. Neuerdings erweitern Kreationen mit anderen Kernen das Sortiment, etwa Sellerie Walnuss mit Kurkuma und Shiitake mit Sonnenblumenkernen. Den Wunsch nach weniger Verpackungsabfall greift Vegannett ebenfalls auf und bietet Unverpackt-Läden alternativ Mehrweggläser und 1000-Gramm-Abfüllgläser für Thekengeschäfte an.

Chiron NaturDelikatessen setzt auf einen anderen Trend und ergänzt die Gemüse-Aufstriche im Angebot durch über ein Dutzend mit Hanf veredelte Sorten – und das mit stolzen 30 Prozent geschälter Hanfsaat aus Deutschland. Statt mit Sonnenblumenöl oder Palmfett werden sie mit kaltgepresstem Rapsöl und je nach Sorte mit den weiteren Zutaten verrührt. Letztere stammen ebenfalls bevorzugt aus heimischem Bio-Anbau. Die Konsistenz der Aufstriche beschreibt Firmenchef Lars Stury als grobkörnig, bissfester und dadurch „wie selbstgemacht“. Weiter hebt er die schonende Verarbeitungstemperatur von 65 Grad Celsius hervor. Nicht zuletzt erfreuen sich Hülsenfrüchte als gesunde und aromatische Zutaten wachsender Beliebtheit. Bei NaBio haben sich die Protein-Aufstriche auf Hülsenfruchtbasis schnell zu den Bestsellern im Aufstrich-Angebot entwickelt. Dabei hat das Unternehmen Bezeichnungen gewählt, die humorvoll auf die jeweilige Basis hinweisen: sei es die Knallerebse, Powerlinse oder Muckibohne.

Alle Produkte enthalten neben einem höheren Anteil an Protein zugleich ➤



Die Erfolgsstory im Honigregal **BIO MANUKA HONIG AUS NEUSEELAND**



auch im 140g-Glas

Der kleine Kraftvolle
MGO 300+



Der Allrounder
MGO 250+



Der Kräftige
MGO 400+



Der extra Starke
MGO 550+

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit der Auswahl und Qualität des Bio-Marktführers TranzAlpine

Gegründet von Familie Newton hat TranzAlpine mittlerweile in der vierten Generation über 100 Jahre Erfahrung mit der Imkerei in Neuseeland. Seit 25 Jahren ist die Imkerei nach den international anerkannten BioGro Richtlinien für ökologische Bienenhaltung zertifiziert, welche vergleichbar sind mit den Vorgaben der in Deutschland bekannten Bio-Verbände wie z.B. Naturland oder Bioland. Im Gegensatz zu normalem Honig enthält einzig nur der echte neuseeländische Manuka-Honig einen bedeutend hohen Gehalt an Methylglyoxal (MGO).



Aus ökologischer
Bienenhaltung



Erhältlich bei Ihrem Bio-Großhändler oder
direkt bei uns unter: www.hoyer-honig.de



ohne Gewähr auf Vollständigkeit

weniger Fett als klassische Aufstriche. Die Protein-Aufstriche sollten natürliche Eiweißquellen darstellen und würden daher nicht mit isoliertem Protein angereichert, sagt Marketingmanagerin Donata von Reiche. Dass Aufstriche mit Bohnen jedoch nicht unbedingt neu sind, beweist das schon lange angebotene pflanzliche Zwiebel-schmelz. Statt auf Palmöl basiert es auf weißen Bohnen. Für den kommenden Herbst kündigt NaBio gleich acht neue Antipasti-Aufstriche an. Gegrillte Paprika-Cashew, Bruschetta und weitere vegane Sorten ergänzt das Unternehmen hier mit Blick auf die vielen Flexitarier und Vegetarier durch solche mit Ricotta, Feta oder Bergkäse. Das Thema einer nachhaltigen heimischen Beschaffung greift der Familienbetrieb ebenfalls auf und baut seit diesem Jahr in seiner Bad Lauchstädter Landwirtschaft selber Kichererbsen, Sojabohnen und Sonnenblumen an.

Vielseitige Abwechslung lockt zu Impulskäufen

Dass die großen Eigenmarkenhersteller Rila / Rinatura und die Bio-Zentrale den Handel ebenfalls schon lange mit zeitgemäßen Bio-Aufstrichen versorgen, liegt angesichts deren Beliebtheit auf der Hand. So reicht die Auswahl der Bio-Zentrale einmal mehr von Klassikern wie Aufstrich Mediterran, Tomate oder Rucola Tomate über streichfeste Schmelze in der klei-

Anbieter Aufstriche, Honig	Homepage
Allos Hof-Manufaktur GmbH	www.allos.de
Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH	www.biozentrale.de
Breitsamer & Ulrich GmbH & Co KG / Immenhof Naturprodukte	www.breitsamer.de
Brinkers Food B.V.	www.brinkers.com
Chiron NaturDelikatessen	www.naturdelikatessen.de
Dr. Goerg GmbH	www.drgoerg.com
HaselHerz	www.haselherz.de
Hoyer GmbH	www.hoyer-honig.de
Langnese Honig GmbH & Co. KG	www.langnese-honig.de
Naba Feinkost GmbH / NaBio	www.nabio.de
Petersilchen GmbH / Sanchon	www.petersilchen.de , www.sanchon.de
Rila Feinkost-Importe GmbH & Co. KG / Rinatura	www.rinatura.de
Sonnentracht GmbH	www.sonnentracht.bio , www.serapis.bio
Vegannett Biomanufaktur	www.vegannett.de

nen Alu-Dose bis zu innovativem Hummus-Chili auf Kichererbsenbasis. Um das Interesse an Bio-Brot-aufstrichen zu erhöhen und ihnen einen gesunden oder modernen Charakter zu geben, wählen die Hersteller oft zugleich passende Bezeichnungen. So wurden die Bio rinatura Produkte im Zuge der Neuausrichtung zu „Stulle 2.0“. Ähnlich der Ansatz beim umfangreichen Sortiment von Allos als Pionier für den Bio-Fachhandel, der damit zudem auf wertgebende Inhaltsstoffe hinweist. Die Auswahl verteilt sich auf mehrere Linien unterschiedlicher Basiszutaten und Verarbeitung. Einen Gemüseanteil von bis zu 70 Prozent und eine feinstückige Konsistenz haben die Allos Hof-Gemüse, während „aufs Brot“ mit Sorten wie Avocado oder Mango Curry sich cremig zeigen. Die zehn veganen Linsen-Aufstriche vereinen durch ganz belassene Beluga- und andere Linsen beides. Als neueste Linie bereichert schließlich Saatenliebe die Palette – mit Kürbis- oder Sonnenblumenkernen,

Hanf- oder Leinsaat sowie Mohn. So dürfen sich Verbraucher angesprochen fühlen, die vertraute Zutaten bevorzugen, jene, die gern zu Ausgefallenem greifen und die, die auf gesunde Zutaten achten.

Fürs Frühstück: fruchtig, süß, schokoladig oder nussig

Auch bei den süßen Aufstrichen für das Brötchen am Morgen, den Zwieback am Nachmittag oder zum Backen zeigt sich die Bio-Branche als Pionier. Am Anfang waren es ihre Fruchtaufstriche mit wesentlich mehr Frucht – nicht selten über 70 Prozent –, die den gesamten Handel auf-

frischten und einen neuen Trend schufen. Ebenfalls schon früh hat sie bewiesen, dass Nuss-Nugatcreme und Co. nicht zwangsläufig auf Industriezucker, billigem Palmfett und Aromastoffen basieren müssen. Hinzu gekommen sind in jüngerer Zeit Muse und Cremes aus Nüssen.

Von Rot bis Gelb: Quer durch den Obstgarten verlocken Bio-Fruchtaufstriche, Konfitüren und Marmeladen, Gelees und Muse, wie sie Maintal, Fiordifrutta, Allos, Zwergenwiese, Beerenbauern, Bio-Zentrale oder viele regionale Betriebe anbieten. Die Auswahl umfasst die Dauerfavoriten Erdbeere und Waldbeere, aber auch herbere Sorten mit Zitrusfrüchten oder solche mit Gewürzen.

Bei aller schon bestehenden Vielfalt bringen die Anbieter doch noch Neuheiten heraus und wecken so das Interesse. Ein aktuelles Beispiel findet sich mit dem fruchtig-süßen und sämigen Aufstrich der Bio-Zentrale, in dem Mango und Aprikose auf Kichererbsen und Kurkuma treffen. Als Mehrwert kommt manch-



mal hinzu, dass die verwendeten Früchte von Bio-Bauern aus der Umgebung oder zumindest Deutschland stammen. Das gilt auch für Honig. „Honig ist der älteste und natürlichste Brotaufstrich der Menschheit“, sagt Karin Lang von Sonnentracht überzeugt. Einen großen Teil ihrer Sorten erzeugen die Bremer in der eigenen Imkerei, etwa Akazien-, Linden-, Heide- oder Weißtannenhonig. Lavendelhonig und andere Spezialitätenhonige beziehen sie von langjährigen, weltweiten Imkernpartnern.

Hoyer-Honig aus Polling weiß gleichfalls um die von der jeweiligen Tracht abhängenden Geschmacksnuancen. Die verschiedenen Sortenhonige, für die sie mit Partnerimkereien zusammenarbeiten, begleiten Varianten mit Gewürzen und/oder Nüssen, Holunder-Wildfrucht, Sanddorn-Wildfrucht und solche mit wertvollem Propolis und Gelée Royale.

Was das Thema Rückverfolgbarkeit gerade beim begehrten und hochpreisigen Manuka betrifft, stellt Philipp Hauck, Vertriebsleiter bei Hoyer-Honig, fest: „Wir betreiben eine aufwendige Analytik für jede Charge und gewährleisten, dass der Honig den strengen Richtlinien des Ministry for Primary Industries in Neuseeland entspricht.“ Der angebotene Honig werde als original Imker-Abfüllung importiert und stamme von der größten, zertifizierten

Bio-Imkerei für Manukahonig TranzAlpine Honey.

Und die Marktaussichten für Honig insgesamt? 2021/22 werde das schwierigste Honigjahr, das man je hatte, prophezeit Hauck. Die Preise für die wenige verfügbare Rohware seien extrem gestiegen und es könne auch zu Lücken im Angebot kommen. Trotzdem blickt er optimistisch in die Zukunft: „Durch Corona ist eine positive Verschiebung erkennbar, hin zu gesunder, bewusster Ernährung als Grundlage für einen gesunden Körper und ein widerstandsfähiges Immunsystem.“ Und diese Entwicklung wird seiner Überzeugung nach anhalten.

Während Langnese sich bei den Bio-Produkten auf Blütenhonige beschränkt, diese aber sowohl im Glas als auch im Dosierspender anbietet, konzentriert sich Breitsamer im Bio-Bereich auf milden Bio-Akazien- und kräftig-würzigen Waldhonig. Aktuell legt das Unternehmen jedoch den Fokus auf Dicksäfte und Sirupe der Partnermarke Immenhof Naturprodukte. Als dickflüssige, süße Alternative eignen sie sich durchaus als Aufstrich für Veganer und Pollenallergiker.

Schokoladen-Aufstriche für Klein und Groß

Um einen Eindruck vom süßen Markt der Möglich- ➤





NEU

GENUSS PUR, NACHHALTIG GUT.





- ✓ 100% natürlich
- ✓ ohne Palmöl
- ✓ ohne Soja
- ✓ Schweizer Produktion

www.munz.ch/bio




keiten bei Schoko-Cremes zu bekommen, bietet sich das Portfolio von Brinkers Food an. Mit La Vida Vegan, So Vegan So Fein, Nusco bio, Chocolate Rhapsody und It's my life bieten die Niederländer mittlerweile fünf eigene Marken an. La Vida Vegan und So Vegan So Fein seien auf dem deutschen Markt ihre bestverkauften Marken. Unterschiede zur Premiummarke Chocolate Rhapsody liegen darin, dass sie vegan und palmölfrei sind und Fairtrade-Zutaten enthalten.

Mit den drei La Vida Vegan Protein-Varianten greift Brinkers Food zugleich den Wunsch vieler Verbraucher nach weniger Zucker auf. Zur Biofach 2022 ist hier die Einführung einer zuckerreduzierten Variante ohne zugefügtes Protein geplant.

Breit aufgestellt ist das Unternehmen auch beim Vertrieb

und erhöht damit den Bekanntheitsgrad. Bedient werden der LEH, der Biofachhandel und Drogeriemärkte, teils über den Bio-Großhandel, Importeure und im Falle von Großkunden direkt. Aktuell baut Brinkers daneben digitale Vermarktungswege aus und setzt verstärkt auf Social Media. Letzteres eignet sich nicht zuletzt als Plattform für Aktionsprodukte wie zu Weihnachten eine Spekulationscreme oder Nusscremes mit einem höheren Nussanteil. In Richtung Handel setzt der Hersteller trotz der Pandemie auf Messen und stellt im Oktober auf der Anuga beziehungsweise im Organic Market aus (Halle 5.1, E.091).

Andere Anbieter verfolgen andere Wege und variieren die Rezepturen. Haselherz süßt beispielsweise mit Traubensaftkonzentrat oder – wie Dr. Goerg bei der wachsenden

Aufstrich-Range – mit Kokosblütenzucker.

Sonnentracht hat für den LEH dagegen unter der Marke Serapis Culinar drei Kokoscremes (Karamell- Meersalz, herbe Schokolade und Vanille) entwickelt, im Naturkostfachhandel zusätzlich Schoko mild und Kaffee.

Die Naturland-zertifizierten Produkte basieren auf Kokos und Agavensirup, mit der Sorte Karamell-Meersalz als momentaner Bestseller.

Die Bio-Zentrale geht mit dieser Sorte ebenfalls auf den Trend zu süß-salzigen Geschmacksrichtungen ein. Auf der anderen Seite hat das Unternehmen Erdnussaufstriche im Blick. Während das Bio-



Zentrale-Produkt zusätzlich Haselnüsse, Kichererbsen, Dattelsirup und Zimt enthält, kommen die süße und die salzige Creme der neuen Submarke Less is more mit bewusst wenigen Zutaten aus.

Bettina Pabel



**EGAL OB KLEINE
ODER GROSSE
BESTELLUNG – WIR
SIND FÜR SIE DA!**

Tel: + 49 (0) 2365 9538 – 600
E-Mail: info@bunzl.de

IHR AUSWEG AUS DEM EINWEGPLASTIK-VERBOT: Nachhaltige Alternativen von BUNZL!



Sind Sie bereit für die **Plastik-Zeitenwende**? Nach einer EU-Richtlinie ist seit 3. Juli 2021 Schluss mit vielen Kunststoff-Artikeln.

**JETZT AUF DIE
GRÜNEN ALTERNATIVEN
VON BUNZL SETZEN!**



**MEHR INFOS:
bunzl-grosshandel.de**

Ihr Extra: Kostenfreie Sortimentsanalyse! + 49 (0) 2365 9538 – 600

Über 1.000 nachhaltige Artikel:

Menü- und Take-Away-Boxen aus Bagasse oder Karton + + +
Besteck aus Birkenholz + + + FSC-zertifizierte Kaffeebecher + + +
u. v. m. + + + **zu besten BUNZL Preisen**

Öko-Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel



Mit sauberem Gewissen

Ökologische WPR punkten mit haut- und umweltverträglichen Rezepturen: Rezepturen, die trotzdem genauso gut wirken wie konventionelle Pendanten. Die Hersteller engagieren sich zugleich intensiv für die Vermeidung und Verringerung von Verpackungsmüll. Mit Erfolg – die Nachfrage nach glaubwürdigen Produkten wächst.

Zu den wichtigsten Entscheidungskriterien bei Wasch-, Putz- und Reinigungsmitteln (WPR) gehören Reinigungsleistung und Hautfreundlichkeit. Neben Duft – oder gerade Duftstofffreiheit –, Materialschonung und Preis achten Verbraucher aber auch immer stär-

ker auf den ökologischen Fußabdruck der Produkte. Das gilt sowohl hinsichtlich der Inhaltsstoffe und deren Abbaubarkeit als auch der Klimafolgen durch den Herstellungsprozess und die Verpackungen.

Mit Breite der Auswahl auf Öko-Alternativen aufmerksam machen

Sonett, Sodasan, Ecover und AlmaWin sind die Pioniere für ökologische Haushaltspflegemittel und haben seit den 1980ern den Markt geprägt. Ihnen ist unter anderem die Entwicklung von Tensiden als waschaktiven Substanzen auf pflanzlicher statt petrochemischer Basis zu verdanken. Also aus nachwachsenden Rohstoffen, die zudem biologisch abbaubar sind. Obwohl die Anforderungen deutlich gestiegen sind – im Bereich Waschmittel unter anderem durch Outdoor-

textilien und gewünschte tiefere Waschttemperaturen, bei den Reinigern durch Spülmaschinen und empfindliche Oberflächen im Haushalt – zählt die Verwendung von umweltfreundlichen und damit nachhaltigen Zutaten nach wie vor zu den Grundsätzen. Dabei erweist sich die Reinigungsleistung der Öko-Produkte als genauso gut wie die der konventionellen Pendanten. Das kommt bei den Verbrauchern an. Diese profitieren zugleich davon, dass sie bei Bedarf prinzipiell für alle Produkte Alternativen entweder mit dem zarten natürlichen Duft ätherischer Öle oder ganz ohne Duftstoffe bekommen.

Mittlerweile haben die Pioniere dabei glaubwürdige Mitspieler bekommen, die mit innovativen Konzepten den Markt auffrischen. Im Mittelpunkt steht bei jungen Unternehmen wie BioBaula, Clean Simple oder Claro aus Österreich vielleicht

noch stärker das Thema Verpackung. No- oder Low-Waste ist das Ziel, Reinigungstabs oder Kartonverpackungen sind mögliche Wege. Eine erfreuliche Folge der Entwicklung ist, dass Händler ihren Kunden eine breite Auswahl an unterschiedlichen Produkten von unterschiedlichen öko-zertifizierten Herstellern bieten können: Flüssiges und Festes, Universal- oder Spezialprodukte, ohne oder mit natürlichen Duftstoffen, Refill-, Klein- oder Großgebinde. Bis auf Gallseife oder Wollkuren sind Öko-WPR außerdem vegan.

Vollsortimenter überwiegen – trotzdem gibt es Unterschiede

Bei AlmaWin als WPR-Vollsortimenter zeigt sich einer der Grundsätze für die Konzeption der Produkte schon im Firmennamen und zwar durch ➤

den Zusatz ‚Reinigungskonzentrate‘. Auf diese Weise lässt sich nicht nur Verpackung einsparen, sondern durch den geringeren Einsatz von Wasser und den Verzicht von Füllstoffen auch weniger Energiekosten beim Transport fallen an. Eine Besonderheit ist, dass es mit der Marke Klar für ziemlich alle AlmaWin-Produkte eine Alternative ohne Duftstoffe gibt. „Bei Klar sprechen wir im Speziellen haut- und duftsensible Menschen und Allergiker an“, sagt Vertriebsleiter Bernd Rühle. Kunden können zum Beispiel bei den Waschmitteln den Bestseller, das universelle AlmaWin Flüssigwaschmittel mit ätherischem Lavendelduft, in der Flasche sowie im umweltfreundlichen Öko-Pack wählen. Alternativ gibt es ein Pendant von Klar ohne Duft und Enzyme. Unterschiedlich sind hier auch die Zertifikate, da letzteres zusätzlich das DAAB-Siegel vom deutschen Allergie- und Asthmabund trägt. Das Klar-Waschmittel gehört dabei zu den Produkten im Sortiment, bei denen der Hersteller auch milde natürliche Seifenstoffe aus indischen Waschnüssen einsetzt. Tipp: Für weiße Wäsche könne man bei Bedarf noch Sauerstoffbleiche zugeben.

Sonett, die das WPR-Vollsortiment neuerdings erfolgreich mit Desinfektions- und einigen Körperpflegeprodukten ergänzen, arbeitet dagegen bei den Waschmitteln mit Pflanzenseifen. Wie über die typischen vollständigen Inhaltsstofflisten zu erkennen, handelt es sich sogar um kontrolliert biologische oder biologisch-dynamische Qualität. Generell steht bei Sonett hinter den Rezepturen der Produkte ein ganzheitlicher Ansatz. So wird das Prozesswasser in einer

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Wasch-, Putz-, Reinigungsmittel	Homepage
AlmaWin Reinigungskonzentrate GmbH	www.almawin.de , www.klar.de
BioBaula GmbH	www.biobaula.de
Ecover Deutschland GmbH	www.ecover.de
Hello Simple GbR	www.hellosimple.de
Sodasan Wasch- und Reinigungsmittel GmbH	www.sodasan.com
Sonett GmbH	www.sonett.eu

Glaskörper-Kaskade verwirbelt, und nicht nur die Waschmittel enthalten rhythmisierte balsamische Zusätze. Ihre Produkte seien daher äußerst hautfreundlich und für viele Allergiker geeignet, heißt es bei den Süddeutschen. Zum anderen steht aber ebenfalls eine spezielle Sensitiv-Linie zur Verfügung.

Auch nach 40 Jahren noch Erklärungsbedarf

Nach wie vor sind Öko-WPR relativ erklärungsbedürftig. Dieser Tatsache begegnen die etablierten Hersteller nicht zuletzt mit ausführlichen und gut verständlichen digitalen Informationen. Ein Beispiel bei Sonett stellt die Beschreibung des Allesreinigers dar. Der Einsatz von Zuckertensiden und Kokosfettalkoholsulfat aus Zucker, Stärke und Kokosfett wird hier damit erklärt, dass diese unempfindlich gegenüber der Wasserhärte seien und als reinigungsaktive Stoffe nach Seife das beste Abauverhalten aufweisen. Das Orangenöl soll die in dieser Kombination optimierten Fett- und Schmutzlöseigenschaften noch verbessern. Stichwort Qualität: Alle Produkte sind bei Sonett nach dem weltweit geltenden Nature Care Product-Standard (NCP) zertifiziert. Daneben tragen sie das CSE-Zeichen, das neben ökologischen auch die sozialen und ethischen Aktivitäten von Unternehmen bewertet.

Gegründet 1982, zählt Sodasan zusammen mit Sonett (1977) tatsächlich zu den allerersten deutschen Herstellern von ökologischen Wasch-, Putz- und Reinigungsmitteln. Das Sortiment der Norddeutschen umfasst einmal mehr alle gängigen WPR-Produkte, dazu Seifen und Raumdufte. Petrochemische Rohstoffe sind nach ihrem hohen Qualitätsanspruch tabu, ebenso wie Enzyme aus gentechnisch-manipulierten Organismen, Mikroplastik oder flüssige synthetische Polymere. Die vor Ort selbst hergestellten Bio-Pflanzenseifen, die sich in den flüssigen Waschmitteln wiederfinden, werden CO₂-neutral produziert. Ecover ist schon länger als die bisher Genannten auch im normalen Lebensmittelhandel sowie in Drogerien präsent und zugleich im B2B-Bereich aktiv. Neben pflanzenbasierten und mineralischen Inhaltsstoffen verwenden die Belgier ausgewählte Enzyme, um die Reinigungsleistung zu verbessern. Enzymfrei sind die zwei Woll- und Feinwaschmittel mit und ohne Duft sowie die komplette Essential-Reihe. Diese wurde erst vor wenigen Jahren als Folge neuer Richtlinien des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren) für den Biofach- und den Online-Handel entwickelt. Vorgeschrieben ist danach unter anderem, dass im Fachhandel



verkaufte Produkte vollständig frei von Gentechnik sind, was bei der Gewinnung von Enzymen unsicher ist. Auf der anderen Seite tragen laut Homepage allein 62 Ecover-Produkte im deutschen Handel das Cruelty Free International Leaping Bunny-Label. Damit sollen neben der gesetzlichen Tierversuchsfreiheit bei den Endprodukten auch Versuche bei der Entwicklung der Inhaltsstoffe ausgeschlossen werden.

Kompakte Power für den Haushalt

Mit Blick auf Umweltschutz und Klimawandel wächst wie überall das Interesse an Trockenprodukten. Was bei Kosmetik mit festen Shampoos und Co. begann, setzt sich jetzt bei Spülmitteln und einzelnen anderen Reinigungsprodukten fort. BioBaula ist zum Beispiel zwar erst seit 2018 mit ihren Tabs auf dem Markt, konnte aber die Auswahl stetig erweitern: Für den Hausputz bietet das junge Unternehmen biologisch abbaubare Haushalts-Reiniger-Tabs für Glas, Bad, Boden, Küche sowie Allzweck- und Hygiene-Reiniger-Tabs an. Dazu kommen Waschmittel- und Geschirrspül-Tabs, die wie bei allen Öko-Alternativen frei von



Phosphaten, Phosphonaten und anderen umweltschädlichen Stoffen sind. Die Verwendung von natürlichen, biologisch abbaubaren Zutaten und die Freiheit von Mikroplastik lässt BioBaula durch Ecocert und flustix garantieren.

Das Vertriebsnetz ist breit gefächert. Ein großer Fokus liegt nach eigenen Angaben jedoch auf dem stationären Handel. „Uns ist es wichtig, dass Kunden bei ihrem Wocheneinkauf Biobaula-Produkte so einfach wie möglich gleich mit erwerben können. Je kleiner der Aufwand ist, desto höher die Wahrscheinlichkeit, dass immer mehr Menschen auf nachhaltige Alternativen zu den herkömmlichen Reinigern umstellen“, betont BioBaula, die seit diesem Jahr auch selbst produzieren. Das geringe Gewicht und die kleine Größe der Tabs in ihrer Kartonverpackung erleichterten die Logistik enorm. So wiege eine Packung Waschmittel-Tabs für 19 Waschladungen gerade einmal 115 Gramm. Seien 32 Produktpackages à 3 Tabs (eine Umverpackung) zu versenden, komme man auf ein 1-Kilogramm-Paket. Konsequenter ist die Idee, bei den Verpackungen die Kartonblister einzig mit

Hitze aufeinander zu brennen. Zum Kennenlernen gibt es kleine Starter-Kits mit je drei Tabs, die etwa drei Wasch-Tabs oder die Kombi aus Bad-, Glas- und Bodenreiniger in einer Box enthalten. Natürliche Farben aus Spirulina und anderem helfen, die Produkte leicht auseinander zu halten.

Hello Simple ist in ähnlicher Richtung unterwegs und bietet Waschpulver, Putz- und Reinigungsmittel sowie Geschirrspülseifen in Kompaktform an. Das feste Spülmittel, basierend auf Oliven- und Kokosöl mit Orangenduft, muss zur Anwendung beispielsweise nicht in Wasser gelöst werden. Stattdessen reibt man mit einer angefeuchteten Bürste oder einem Schwamm über das zu einem kleinen 120 Gramm-Stück gepresste lose Produkt und kann damit das Geschirr einseifen. Das Universal-Waschpulverkonzentrat wird dagegen im Papierbeutel angeboten und soll für circa 35 Waschladungen reichen. Einige Unverpackt-Läden bieten es auch zum schnellen Selbstabfüllen an. Die DIY-Box für Putz- und Reinigungsmittel als drittes Beispiel ermöglicht die Eigenherstellung von sieben verschiedenen Haushaltsreinigern, vom Allzweckreiniger bis zum Abflussreiniger.

Verpackung und Umwelt

Viel getan hat sich hinsichtlich umweltfreundlicher Verpackungsalternativen – bei den Öko-Unternehmen ebenso wie bei den Herstellern von konventionellen Produkten.

AlmaWin greift das Thema mit unterschiedlichen Ansätzen auf. Unter anderem werden einige Produkte in ressourcenschonenden Graskartons angeboten, andere wie jetzt neu der Glas- & Fenster- sowie der Badreiniger im Nachfüllbeutel und ab Oktober die ersten klimaneutralen Produkte zum Spülen. Nicht nur die Nachfüllbeutel für Verbraucher würden gut angenommen, stellt AlmaWin fest. Auch Unverpacktläden zeigten Interesse und nutzten das Angebot, leere Kanister zum Reinigen zurückzuschicken. Sonett bestätigt den Kategorie-übergreifenden Trend zu Nachfüllgebinden. Der Hersteller produziert schon seit über zehn Jahren CO₂-neutral (Stop Climate Change-Siegel). Mit Unverpacktläden, die sich zu einer wichtigen Kundengruppe entwickelt haben, hat Sonett jetzt außerdem ein Projekt für die Wiederbefüllung und das Recycling eigener PE-Verpackungen ins Leben gerufen. Nicht

mehr verwertbare Kanister werden dabei geschreddert, gewaschen, getrocknet und als Recyclat neu produzierten Flaschen zugemischt. Seit Dezember 2020 ist die erste Flaschenserie mit 50 Prozent Sonett Recyclat-Anteil auf dem Markt.

Ecover hat neben Refill-Angeboten seinerseits Verpackungen aus bis zu 100 Prozent Recyclat im Programm, die zudem wieder komplett recyclebar seien. Doch die Problematik ist nicht einfach. AlmaWin nennt in diesem Zusammenhang die Spülmaschinen-Tabs. Da sie vor Bruch und Feuchtigkeit geschützt werden müssten, seien sie noch einzeln verpackt. Die Folie könnte aber über den gelben Sack entsorgt werden. Sodasan ist genauso aktiv und schreibt dazu: Um die Plastikwelle zumindest zu stoppen, habe man verschiedene Lösungsansätze. Die Plastikproduktion wolle Sodasan durch den Einsatz von Recyclaten reduzieren. Außerdem stünden Großgebilde in der Bag-in-Box-Verpackung zur Wahl, mit Reiniger-Konzentraten ließen sich Sprühflaschen auffüllen und mit dem Prinzip „Nachfüllen statt Vollmüllern“ setze man ein Zeichen gegen die Wegwerfkultur.

Bettina Pabel

KLIMANEUTRAL SPÜLEN FÜR EINE SAUBERE ZUKUNFT!



Für mehr Infos zu unserem Klimaschutzprojekt bitte einfach hier scannen.



Frei von Ungesundem?

Free From-Produkte boomen



Bauk / Lars Wendlandt

Der Bio-Hersteller Baukhof betreibt für seine Produkte ein eigenes Gluten-Analyse-Labor (l.). Mit einer separaten Mehlmühle garantiert Baukhof, dass keine Spuren von Gluten in glutenfreie Produkte gelangen. (r.)

Noch vor einem guten Jahrzehnt konnte sich kaum jemand etwas unter Gluten vorstellen. Heute hat jeder große Supermarkt gluten- und laktosefreie Produkte im Sortiment – viele davon in Bio-Qualität. Der Handel mit sogenannten ‚Un-gredients‘, also Inhaltsstoffen, die sich dadurch auszeichnen, dass sie in einem Produkt gerade nicht enthalten sind, boomt.

Unter dem Sammelbegriff ‚Free From‘ lassen sich viele verschiedene Produktgruppen vereinen. Häufig werden damit Produkte bezeichnet, die frei von Gluten oder Laktose und besonders für Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten interessant sind. Frei sein können Produkte aber auch von Fleisch oder tierischen Erzeugnissen (Vegetarismus bzw. Veganismus), von Fructose, Zuckerzusatz, zu viel Salz, Cholesterin, Allergenen, Konservierungs- und Farbstoffen sowie Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen. Zur Vermarktung von Free From-Produkten gehört das sogenannte

‚Clean Labelling‘ (englisch für saubere Etikettierung), also die Auslobung mit ‚ohne...‘ oder ‚frei von...‘ auf der Verpackung.

Es lassen sich derzeit zwei Konsumentengruppen unterscheiden: einmal die Menschen, die tatsächlich an Allergien und Intoleranzen leiden und deshalb auf Free From angewiesen sind; und zweitens solche, die Free From-Produkte für gesünder oder besser verdaulich halten oder sie aus weltanschaulichen Gründen bevorzugen. Laut einer Biopinio-Umfrage aus dem Jahr 2015 greift ein Großteil der Befragten auf Free From-Produkte zurück, weil sie sich gesundheitliche



Vorteile davon versprechen.

Nach dem Monitor 2020 der Splendid Research GmbH achten knapp zwei Drittel der Personen mit Zöliakie oder Gluten- bzw. Weizensensitivität beim Einkauf auf Free From-Produkte – bei Leuten ohne Unverträglichkeit sind es nur halb so viele. Was die Laktoseintoleranz betrifft, so greifen knapp über die Hälfte der Betroffenen und 30 Pro-

zent der Leute ohne Intoleranz zu Free From-Produkten. Etwa die Hälfte der Befragten, die sich gluten- oder laktosefrei ernähren, halten die alternativen Produkte eigentlich für zu teuer. Das denken auch 42 Prozent der Vegetarier/Veganer. Tatsächlich kosten Free From-Produkte 30 bis 50 Prozent mehr als ihre Ursprungsversionen. Schwierigkeiten gebe es außerdem immer noch beim Auswärtsessen in Restaurants etc. Die meisten Free-From-Einkäufer kaufen ihre Produkte im Supermarkt, gefolgt von Discounter und Drogerie. Weniger als die Hälfte der Befragten erledigen ihre Free From-Einkäufe auch im Bio-Markt.

laut der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft (DZG) nur rund 800.000 Menschen. Nach dem Monitor 2020 von Splendid Research sind 67 Prozent der auf Gluten verzichtenden Verbraucher weiblich und 60 Prozent jünger als 40 Jahre.

„Glutenfreie Produkte sind ein Plus nur für Betroffene.“

Viele versprechen sich von einer glutenfreien Ernährung eine bessere Bekömmlichkeit, Hilfe beim Abnehmen und andere gesundheitliche

Zucker und Fett zugefügt, sodass sie tatsächlich nicht weniger, sondern mehr Kalorien als die Standardprodukte enthalten.

„Glutenfreie Produkte sind ein Plus nur für Betroffene, allen anderen Käufern bietet die Eigenschaft ‚glutenfrei‘ keine Vorteile“, stellt die Deutsche Verbraucherzentrale fest. „Nebenwirkungen, wie zum Beispiel Gesundheits-, Fitness oder Abnehm-Faktoren, können und möchten wir so nicht versprechen“, betont auch Jacqueline Pante vom Südtiroler Hersteller glutenfreier Lebensmittel Dr. Schär gegenüber dem Fachmagazin ‚Free From‘.

Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Gluten-Analyse-Labor. Die Bio-Linie von Dr. Schär umfasst Kekse, Madeleines, Nudeln und Pannini.

Aber nicht nur in Getreideprodukten ist Gluten enthalten – auch bei manchen Wurstwaren, Fertigprodukten, Puddingpulver, Zusatzstoffen, Gewürzmischungen, Senf, Ketchup, Sojasauce, Speiseeis und Brotaufstrichen ist Vorsicht geboten. Einige Hersteller nutzen die stabilisierenden Eigenschaften des Klebereiweißes, das auch ein guter Trägerstoff für Aromen ist. Im Bereich der Saucen, Senfe und Dressings bieten etwa

Der Feind im Brot

Am US-Markt ist eine Bäckerei, die keine glutenfreien Produkte anbietet, mittlerweile nahezu undenkbar. Laut einer Studie der NPD Group versuchen 28 Prozent der erwachsenen US-Amerikaner, ihren Glutenkonsum einzuschränken. Aber auch in Europa dürfen sich die Produzenten glutenfreier Produkte über eine ungebrochene Nachfrage freuen.

„Meister des konsequenten Weglassens“

Laut Angaben des Marktforschungsunternehmens Nielsen belief sich der Umsatz mit glutenfreien Backwaren im Jahr 2019 in Deutschland auf etwa 108 Millionen Euro. Bei Süßwaren sind es immerhin 82 Millionen Euro. Vier Prozent der Deutschen gaben laut einer Studie Nielsens an, auf eine glutenfreie Ernährung zu achten. Dabei leiden unter einer Glutenunverträglichkeit



Bauck / Lars Wendlandt

Vorteile. Dieser Trend ist jedoch nicht unproblematisch. Glutenfreie Kost geht meist mit dem Verzicht auf wertvolle Vollkornprodukte einher, die sich positiv auf die Herzgesundheit auswirken. Weil weniger sättigende Ballaststoffe enthalten sind, ist man tendenziell mehr, um satt zu werden. Laut der DZG wird den sonst trockenen glutenfreien Produkten oft mehr

Der bekannteste Anbieter glutenfreier Produkte ist laut Splendid Research der Bio-Händler Alnatura. Die häufigsten Ersatzprodukte seien Nudeln, Brot und Mehl. Unter der Marke Alnavit vertreibt Alnatura über 70 glutenfreie Bio-Lebensmittel. Auch der Bio-Hersteller Bauckhof hat sich auf glutenfreie Produkte spezialisiert und betreibt dafür eine separate Glutenfrei-

Münchner Kind'l, Byodo und Zwergenwiese glutenfreie Alternativen an.

Erkennbar sind glutenfreie Produkte unter anderem am Logo der durchgestrichenen Ähre der DZG. Es garantiert dem Verbraucher, dass gekennzeichnete Lebensmittel den gesetzlichen Grenzwert von 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm nicht überschreiten. ➤

Frei von Milchzucker

Weitaus häufiger als eine Zöliakie ist die Laktoseintoleranz. Aktuell vertragen nach Schätzungen etwa 15 bis 20 Prozent der Deutschen keinen bzw. nur wenig Milchzucker. Wie schon bei Gluten greifen aber auch hier beim Einkauf deutlich mehr zu laktosefreien Produkten. Bereits im Jahr 2015 fand die Gesellschaft für Konsumforschung heraus, dass rund 80 Prozent der Käufer von laktosefreien Produkten nicht an einer Milchzuckerunverträglichkeit leiden. Die Top Drei Ersatzprodukte sind laut der Splendid Research GmbH Milch, Joghurt/Quark und Käse. Nach der AMI (Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH) legte der Umsatz für Bio-Milchalternativen im Jahr 2020 um satte 55 Prozent zu. Viele Milchprodukte enthalten von Natur aus nur geringe Mengen an Laktose. Vor allem länger gereifte Hartkäsesorten wie Emmentaler, Bergkäse, Parmesan oder Gouda sind nahezu laktosefrei, ebenso wie Gorgonzola, Feta und Camembert. Die in Sauermilchprodukten wie Joghurt enthaltenen Milchsäurebakterien spalten

Laktoseintoleranz

Alle (gesunden) Säuglinge bilden in der Dünndarmschleimhaut das Verdauungsenzym Laktase, welches das Disaccharid Milchzucker (Laktose) in die verwertbaren Einfachzucker Galaktose und Glukose spaltet. Mit zunehmendem Alter produziert der Körper bei vielen Menschen immer weniger Laktase. Bei einer Laktoseintoleranz ist nicht mehr genügend Laktase vorhanden, um die aufgenommene Laktose im Dünndarm zu spalten. Der Milchzucker gelangt daher ungespalten in den Dickdarm, wo er unter Bildung von Gasen abgebaut wird, was zu einem Völlegefühl, Blähungen, Durchfällen und Darmkrämpfen führen kann. Betroffenen wird empfohlen, den Verzehr von laktosehaltigen Lebensmitteln je nach persönlicher Toleranzgrenze einzuschränken. Bei Bedarf können zudem Laktase-Enzympräparate eingenommen werden. In laktosefreien Produkten ist der Milchzucker bereits aufgespalten, sodass sie von Menschen mit einer Intoleranz gut vertragen werden.

Gluten und Zöliakie

Bei Gluten handelt es sich um eine Proteinkomponente, die in vielen Getreidesorten wie etwa Weizen, Dinkel, Roggen oder Gerste enthalten ist. In Verbindung mit Wasser bildet es Klebereiweiß und ist so für die Backfähigkeit von Getreidemehlen verantwortlich. Gleichzeitig ist es nur schwer verdaulich. Bei einer Zöliakie reagiert das Immunsystem überempfindlich auf das Gluten und löst so eine Entzündung des Dünndarms aus. Dies hat zur Folge, dass sich die Dünndarmschleimhaut verändert und nicht mehr genügend Nährstoffe aufgenommen werden können.

Die Symptome der Erkrankung sind vielfältig, sodass sie manchmal über Jahre unbemerkt verläuft. In der Regel treten chronische Bauchschmerzen, Durchfälle und Blähungen auf. Eine Zöliakie kann bereits bei Säuglingen diagnostiziert oder auch erst im Erwachsenenalter symptomatisch werden – meist zwischen dem 20. und 60. Lebensjahr. Die Unverträglichkeit bleibt ein Leben lang bestehen. Betroffene müssen eine streng glutenfreie Ernährung einhalten.

die Laktose bereits teilweise auf und auch Butter mit einem Laktosegehalt von unter einem Prozent kann in der Regel von Betroffenen in geringen Mengen verzehrt werden.

Bei laktosefreien Bioprodukten ist gesichert, dass bei der Herstellung keine gentechnisch veränderten Enzyme zum Einsatz gekommen sind. Biomilchprodukte warten darüber hinaus in der Regel mit weniger Zucker und allgemein weniger Zusatzstoffen auf. Die Auswahl an biologischen Produkten ohne Laktose ist groß. So bietet die Molkerei Berchtesgadener Land eine breite Produktpalette von Frischmilch und H-Milch über Naturjoghurt und Quark bis hin zur Schlagsahne. Die Bio-Molkerei Söbbeke hat H-Vollmilch und fettarme Milch auch ohne Laktose im Angebot. Und die Schwarzwaldmilch GmbH verfügt über sowohl laktosefreie H- als auch Frischmilch in Bioqualität. Unter der Marke Alnavit bietet Alnatura laktosefreie H-Milch an. Außerdem stellt der Bio-Hersteller zahlreiche von Natur aus laktosefreie Milchalternativen zum Verkauf: von Reis, Soja, Hafer, Dinkel, Quinoa über Kokos bis hin zu Mandel und Cashew Drinks ist hier alles dabei. Eine ebenso solche Vielfalt findet sich bei Allos und Berief, wo es etwa auch Haferjoghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen zu erwerben gibt. Laktosefreien Käse in vielen Varianten vermarktet unter anderen die größte deutsche Biomolkerei Andechser Natur: Hier reicht das Sortiment von Bergblumenkäse zu Ziegen-Butterkäse.

Weniger Zucker und Salz

Unabhängig von Unverträglichkeiten empfiehlt es sich gesundheitlich, weniger Zucker und Salz zu konsumieren, als es in unserer Wohlstandsgesellschaft üblich ist, sowie Produkte ohne Zusatzstoffe zu sich zu nehmen.



ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) rät dazu, höchstens fünf bis zehn Prozent des Tagesbedarfs an Kalorien in Form von Zucker zu verzehren – das wären etwa 25 Gramm pro Tag. Der tatsächliche Zuckerkonsum in Deutschland ist dagegen aktuell ungefähr vierfach so hoch. Wenn jemand seinen Zuckerverbrauch reduzieren möchte, reicht es nicht, nur auf Süßigkeiten und Süßspeisen zu verzichten – denn Zucker versteckt sich auch in zahlreichen verarbeiteten Lebensmitteln: in Wurst, Müsli, Konserven, Fruchtojoghurts, Instantgetränken oder Softdrinks.

Der Bio-Hersteller Allos bietet eine Palette an ungesüßtem Müsli und Brei von Nuss bis Schoko an. Dabei enthält letzteres Müsli etwa nur 1,8 Gramm Zucker. Auch Bauckhof verkauft Haferbrei- und Müsli-Varianten ohne Zuckerzusatz. Die 5 Korn Aktiv Müslis der Bohlsener Mühle enthalten nur natürliche Fruchtsüße oder sind durch die Beigabe von Schokolade gesüßt. 30 Prozent weniger Zucker als herkömmliche Knuspermüslis versprechen vier Krunchy-Müslis von Barnhouse. Ungesüßte Bio-Cornflakes gibt es mittlerweile bei vielen Anbietern zu erwerben, etwa bei Ecoterra oder Alnatura, aber auch unter der Eigenmarke von dm. Gewürzgurken ohne Zuckerzusatz vermarkten Bio-Gourmet, Alnatura und Marschland (Alfred Paulsen GmbH).

Salz ist wichtig für die Funktion von Nerven und Muskeln, den Flüssigkeitshaushalt, die Verdauung und den Knochenbau. Dafür müssen wir täglich 1,4 bis 3 Gramm Salz über die Nahrung aufnehmen, womit auch der Salzverlust durch Schweiß und Ausscheidungen wieder wettgemacht werden kann.

Anbieter free-from-Produkte	Homepage
Alfred Paulsen GmbH & Co KG	www.alfredpaulsen.de
Allos Hof-Manufaktur GmbH	www.allos.de
Alnatura Produktions- und Handels GmbH	www.alnatura.de
Andechser Molkerei Scheitz GmbH	www.andechser-natur.de
Arche Naturprodukte GmbH	www.arche-naturkueche.de
Barnhouse Naturprodukte GmbH	www.barnhouse.de
Bauck GmbH	www.bauckhof.de
Berief Food GmbH	www.berief-food.de
BioGourmet GmbH	www.bio-gourmet.com
Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG	www.bohlsener-muehle.de
Byodo Naturkost GmbH	www.byodo.de
dm-drogerie markt GmbH + Co. KG	www.dm.de
Dr. Schär AG/Spa	www.schaer.com
Eco Terra GmbH	www.ecoterra-store.com
Eko-Wital Sp.z.o.o	www.eko-wital.pl
Ella's Basenbande GmbH & Co. KG	www.basenbande.de
KoRo Handels GmbH	www.korodrogerie.de
Lima Food	www.limafood.com
Mangstl GmbH	www.suppenhandel.de
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG	www.bergbauernmilch.de
Molkerei Söbbeke GmbH	www.soebbeke.de
Münchner Kindl Senf GmbH	www.muenchner-kindl-senf.de
Raso Naturprodukte	www.raso.de
Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg	www.schwarzwaldmilch.de
Sonnentor Kräuterhandels-gesellschaft mbH	www.sonnentor.com
Spira Verde GmbH	www.spiraverde.de
wageswiese GmbH	www.emils.com
Zwergenwiese Naturkost GmbH	www.zwergenwiese.de

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt den täglichen Konsum von nicht mehr als sechs Gramm Salz. Knapp die Hälfte der Erwachsenen in Deutschland nimmt dagegen mehr als zehn Gramm Salz pro Tag zu sich. Dabei kann ein erhöhter Salzkonsum Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zur Folge haben. Wer seinen Salzkonsum reduzieren will, sollte möglichst auf Fertigprodukte verzichten, da diese oft sehr viel Salz enthalten. So kommen etwa auch Bio-Instant-Gemüsebrühen oft mit wenig Gemüse und dafür

viel Salz daher. Gemüsebrühen ohne Salz werden von Spira Verde, KoRo und Sonnentor angeboten, eine Variante mit wenig Salz bieten Flaroma (Mangstl), Raso und EkoWital. Als Würzalternative gibt es etwa salzreduzierte Tamaris Soja Sauce von Lima Food oder Arche Naturküche.

Zusatzstoffe unerwünscht

Auch wenn die Wissenschaft die gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe bislang als gesundheitlich unbedenklich einstuft, raten Verbraucher-

schutzorganisationen zur Vorsicht. Gefährlich werden können sie in jedem Fall für eine wachsende Zahl von Allergikern. Auch bei Kindern sollte man laut der Verbraucherzentrale auf einige Zusatzstoffe möglichst verzichten. Die Verbraucherinitiative Foodwatch wünscht sich ein Verbot aller gesundheitlich umstrittenen Zusatzstoffe.

Bei Bio-Produkten ist die Zahl der erlaubten Zusatzstoffe stark reduziert: Beim staatlichen Bio-Siegel sind es 53, bei Bioland nur 24 und bei Demeter 21. Künstlich hergestellte Farb- und Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker sind tabu.

Manche Bio-Betriebe schaffen es auch, Zusatzstoffe vollständig aus den Rezepturen zu verbannen. Das Start-up Ella's Basenbande aus Oranienburg bringt basische Gemüse-Fertiggerichte ohne Zucker und Zusatzstoffe auf den Markt. Dafür müssen die Produkte bis zum Verzehr gekühlt gelagert werden.

Die Freiburger Bio-Manufaktur Emils (wageswiese GmbH) stellt Salatsaucen, Mayonnaise, Remoulade, Ketchup, Senf und (neu im Sortiment) eine Burger- und Sandwichcreme ganz ohne Zusatzstoffe her. Seit der Unternehmensgründung 2009 verzichtet sie komplett auf Verdickungsmittel wie Xanthan, Guarkernmehl, Sonnenblumenprotein oder Johannisbrotkernmehl, auf Zitronensäure sowie Hefeextrakt. Stattdessen kommen nur Öle, Essig, Senf, Nüsse, Fruchtsaftkonzentrat, Gemüse und Gewürze in die Gläser. Damit sind fast alle Produkte auch vegan, gluten- und laktosefrei. Als „Meister des konsequenten Weglassens“ bezeichnet sich Emils selbst und verkörpert damit ein typisches Free From-Unternehmen.

Lena Renner



pixabay / Capri23auto

Unsere heimischen Champignons sollen das Immunsystem stärken und eine krebshemmende Wirkung haben.

Ernährungswunder Pilze

Pilze sind wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung

Pilze sind reich an wichtigen Nährstoffen, enthalten kaum Kalorien und sollen zudem heilende Wirkungen haben. Was verbirgt sich hinter dem Ernährungswunder Pilze und welche Rolle können sie bei der Vorbeugung von Krankheiten spielen?

Pilze sind reich an essenziellen Aminosäuren. 100 Gramm enthalten durchschnittlich etwa 3,3 Gramm Eiweiß und übertreffen damit sonstiges Gemüse, sogar Erbsen und Bohnen, bei weitem. Besonders wertvoll sind sie deshalb für Vegetarier und Veganer, oder für Menschen, die auf purinhaltige Lebensmittel verzichten müssen. Immunmo-

dulierende Proteine wirken zudem regulierend auf das Immunsystem – können also sowohl stimulieren als auch dämpfen. Spitzenreiter ist hier der Steinpilz mit 5,5 Prozent Proteinen.

Nährstoffe in Fülle

Auch an Vitaminen mangelt es Pilzen nicht. Vitamine der B-Gruppe sind besonders zahlreich in Champignons, Austerpilzen und Shiitake vertreten. Riboflavin (B2) und Niacin (B3) sind wichtig für den Stoffwechsel und Zellfunktionen und spielen eine bedeutende Rolle bei der Energiegewinnung. Panthothensäure (B5) und Biotin (B7) aktivieren als Koenzyme Enzyme und werden zur Bildung von Hormonen, Neurotransmittern und Hämoglobin benötigt. Pilze speichern außerdem Vitamin D aus UV-Licht und können so einem Vitamin-D-Mangel vorbeugen.

In Pilzen enthaltene Mineralien und Spurenelemente sorgen für ein gutes Immunsystem und einen gesunden Energiestoffwechsel. So ist Kupfer wichtig für die Produktion der roten Blutkörperchen, die als Bestandteil der natürlichen antioxidativen Enzyme wiederum die Abwehrkräfte stärken. Selen verhindert die Bildung freier Radikale im Körper und Phosphor unterstützt den Aufbau von Knochen und Zähnen. Für die Funktion unserer Muskeln und Nerven benötigen wir Kalium, das auch für den Erhalt unseres Wasser- und Elektrolythaushalts gebraucht wird. Zudem kann es den Blutdruck senken und so Bluthochdruck vorbeugen.

Sättigend und kalorienarm

Für ein lange anhaltendes Sättigungsgefühl sind neben dem Eiweiß die Ballaststoffe in Pilzen verantwortlich, die auch

vor Darmkrebs schützen und das Herzinfarktrisiko senken. Als einer der Hauptbestandteile der Zellwand hat das Polysaccharid Chitin eine sättigende Wirkung. Andererseits kann es schwer verdaulich sein, was sich durch ausreichendes Kochen der Pilze beheben lässt. Spitzenreiter in puncto Sättigung ist der Trüffel mit 16 Prozent Ballaststoffen. Zu guter Letzt enthalten Pilze fast kein Salz, sind cholesterinfrei, kalorien- und fettarm. 100 Gramm Pilze enthalten durchschnittlich nur 25 Kilokalorien – bei Champignons sind es sogar nur 15. Bei den in Pilzen vorhandenen Kohlenhydraten handelt es sich nicht um Stärke, sondern um Mannit – einer besonders für Diabetiker geeigneten Zuckerart. So ist der Glykämische Index von Pilzen auch sehr niedrig – ihr Verzehr hat also nur geringe Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel.



Mit nur 15 Kilokalorien pro 100 Gramm sind Champignons das ideale Diät-Essen.



Der Shiitake gilt in der asiatischen Medizin als besonders heilsam und wird gegen Grippe oder bei Lebererkrankungen verwendet.

Heilung durch Pilze?

Seit 5.000 Jahren werden Pilze in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) zur Heilung von Krankheiten eingesetzt. Auch Gelehrte in der Antike schrieben bereits über die Heilwirkung von Pilzen. Was ist dran an den Versprechungen der Mykotherapie, also der Pilzheilkunde?

Eine besonders heilende Wirkung wird in der asiatischen Medizin dem Shiitake zugesprochen. Helfen soll er gegen Grippe und Erkältung, Entzündungen, Bluthochdruck, Lebererkrankungen und Allergien. In Japan wird sein Verzehr bei Magengeschwüren, Gicht, Verstopfung und Neuralgien empfohlen. Außerdem soll er in der Lage sein, ein Tumorstadium zu bremsen, und findet im Kampf gegen Gebärmutterhalskrebs Verwendung. Eine Studie der Universität Weihenstephan hat eine antivirale Wirkung des Pilzes nachgewiesen.

Als ‚Elixier für Unsterblichkeit‘ wird in der TCM der Glän-

zende Lackporling angepriesen. Verabreicht in Form von Pulver und Extrakten soll er den Blutdruck senken, das Immunsystem aktivieren, Entzündungen verhindern sowie gut sein bei Bronchitis, Diabetes und Muskelkrämpfen. Auch dieser Pilz ist Forschungsgegenstand in der Krebstherapie.

Austernpilze sind laut der TCM gut, um Venen zu stärken und Sehnen zu entspannen. In China werden sie daher zur Heilung von Hexenschuss sowie Glieder- und Sehnenstarre eingesetzt. Gegen einen hohen Cholesterinspiegel werden die Pilze in Tschechien verwendet. Tatsächlich hat eine Studie der Leibniz Universität Hannover nachgewiesen, dass der Austern-Seitling den Blutfettspiegel positiv beeinflussen kann: Bei regelmäßigem Verzehr könne eine deutliche Senkung der Cholesterinwerte festgestellt werden. In Japan sollen Austernpilz-Extrakte bereits erfolgreich gegen verschiedene Tumore angewandt worden sein. Nach

dem Research Institute of Nutrition in Bratislava zählt der Austern-Seitling zu den präventiven Heilmitteln in puncto Darmkrebs, da die Anzahl der erwünschten Darmbakterien nach dem Verzehr der Pilze zunehme. Aber nicht nur ‚Exoten‘, sondern auch unsere geläufigen Champignons sollen eine krebshemmende Wirkung haben. Das haben Forscher vom Krebszentrum ‚City of Hope‘ bei Los Angeles herausgefunden. Laut einer Studie der australischen Wissenschaftler Jeong Koyyalamudi sowie Gerald Pang stärken die bei uns beliebten Speisepilze außerdem das Immunsystem. Demnach regen die Pilze die Bildung von Immunglobulin A im Speichel an, das als Antikörper die erste Abwehrkette des Körpers gegen Viren und Bakterien bildet.

Weitere Forschung nötig

Alles in allem haben Heilpilze in Deutschland bisher allerdings noch keinen Stellenwert in der Medizin oder speziell

der Krebsbehandlung. Laut dem Deutschen Krebsforschungszentrum sei der Wissensstand immer noch mehr als lückenhaft und weitere Forschung notwendig. „Es fehlt an aussagekräftigen klinischen Studien zu Wirksamkeit und Risiken“, warnt auch die Verbraucherzentrale. So seien viele der vermuteten Wirkungen bisher nur im Labor oder in Tierversuchen nachgewiesen worden.

Beim Verzehr von Pilzen ist zudem Vorsicht geboten. Seit dem Reaktorunglück in Tschernobyl ist teilweise immer noch eine radioaktive Belastung von Wildpilzen möglich. Vor allem Maronenröhrlinge und Steinpilze gelten als besonders betroffen. Alle Wildpilze können außerdem giftige Schwermetalle wie Cadmium, Quecksilber und Blei enthalten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) rät deshalb dazu, pro Woche nicht mehr als 250 Gramm Wildpilze zu verzehren.

Lena Renner

Trüffel sind nicht nur eine Delikatesse, sondern auch besonders ballaststoffreich. (l.)

Austernpilze sollen gegen einen hohen Cholesterinspiegel helfen. (r.)



Fleisch-alternativen im Vergleich

Fleischersatz auf Pflanzenbasis mit bester Umweltbilanz

Wie gesund und umweltfreundlich sind Fleischersatzprodukte wirklich? Das Umweltbundesamt hat in der Studie ‚Fleisch der Zukunft‘ die Auswirkungen von Fleischersatzprodukten auf Umwelt und Gesundheit und ihre Zukunftsperspektiven untersucht. Fleischersatz auf pflanzlicher Basis, zum Beispiel aus Soja, Weizen oder Erbsen, schneide aus Umweltsicht am besten ab, etwas schlechter Fleischersatz auf Insektenbasis. Bei In-Vitro-Fleisch seien die Umweltauswirkungen schwer abzuschätzen – schließlich ist es noch nicht am Markt verfügbar.

In einem lässt die Studie ‚Fleisch der Zukunft‘ keine Zweifel: „Eine starke Reduktion des zu hohen Fleischkonsums in Deutschland ist für eine nachhaltige, gesunde und umweltschonende Ernährungsweise notwendig.“ Dabei wird Fleischersatzprodukten aus Pflanzen, Insekten und In-vitro-Fleisch eine wichtige Brückenfunktion zur Reduktion des Fleischkonsums zugeordnet. Sie sollen die Umstellung kulturell gewachsener Ernährungsgewohnheiten erleichtern. Damit seien sie ein mögliches Element auf dem Weg in eine fleischärmere Ernährung, auch wenn sie kein zwingend notwendiger Bestandteil einer umwelt-

bewussten und gesunden Ernährungsweise seien.

Der beste Fleischersatz

Doch welche Fleischersatzprodukte können wirklich als gesund und umweltfreundlich eingeordnet werden? Das Umweltbundesamt stellte in seiner aktuellen Studie Fleischersatz auf pflanzlicher Basis den aus Insekten hergestellten Produkten und dem als In-Vitro-Fleisch im Labor gezüchteten Ersatz gegenüber. Dabei lagen die pflanzlichen Fleischersatzprodukte klar vorne, was ihre Ökobilanz betrifft. Das liege unter anderem daran, dass Produkte von Pflanzen wie Weizen und Soja



von Menschen direkt verzehrt werden könnten. Werden Pflanzen als Tierfutter genutzt, werden deutlich mehr pflanzliche Kalorien und auch deutlich mehr Ackerfläche, Wasser und Energie benötigt, bis die Kalorien beim Menschen ankommen: Für die Produktion eines Kilos Fleischersatz auf Sojabasis würden 2,8 Kilogramm Treibhausgase ausgestoßen. Für Schweinefleisch betrage der Ausstoß 4,1 Kilogramm, für Geflügel 4,3 Kilogramm und für Rindfleisch sogar 30,5 Kilogramm. Am günstigsten schneiden pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte ab, wenn sie wenig verarbeitet und wenig verpackt sind.

Insekten- und In-vitro-Fleisch

Erzeugnisse aus essbaren Insekten liegen aus Umweltsicht auf Platz zwei. Ihre Ökobilanz ist gegenüber pflanzlichen Fleischersatzprodukten schlechter, aber gegenüber Rind, Schwein und Huhn positiver, da Insekten Futtermittel effizienter verwerten können. Den Treibhausgasausstoß für die Produktion eines Kilos Fleischersatz auf Insektenbasis berechnet die Studie mit drei Kilogramm. Zu den Gesundheitswirkungen dieser Erzeugnisse sei noch wenig bekannt – oft enthalten sie mehr Eiweiß als Fleisch, trügen aber auch ein Risiko für bestimmte Allergiker.

Aussagen zu Umwelt- und Gesundheitswirkungen von In-vitro-Fleisch seien derzeit schwer zu treffen, aber ersten Prognosen zufolge könnte In-vitro-Fleisch beim Wasser- und Landverbrauch besser als konventionell produziertes Fleisch abschneiden, beim Energieverbrauch

„Hier ist die Politik gefragt.“

schlechter. Aktuell erfolgt die Produktion des In-vitro-Fleisches zu Forschungszwecken zudem in Nährmedien, die fetales Kälberserum enthalten, also das Blut ungeborner Kälber. Die Nutzung eines tierfreien Nährmediums sei jedoch entscheidend für die Frage, ob In-vitro-Fleisch zukünftig ökologisch sowie in ethischer und gesundheitlicher Hinsicht vorteilhaft sein könne.

Stärkere Förderung von Fleischalternativen notwendig

Der Marktanteil von Fleischersatzprodukten am weltweiten Gesamtfleischmarkt ist bislang sehr gering mit einem geschätzten Anteil von 0,5 bis 0,6 Prozent im Jahr 2017. In Deutschland liegt der Anteil etwa bei sechs Prozent. Prognosen gingen davon aus, dass in den nächsten Jahren weltweit die Umsätze mit Fleisch stark steigen würden; viel stärker als die Umsätze der Hersteller für Fleischersatzprodukte. Nur wenn Fleischalternativen, und hier insbesondere die auf Pflanzenbasis, stärker gefördert würden und ihr Marktanteil weltweit wachse, würden sie zu einer aus gesundheitlichen und Umweltschutzgründen not-



wendigen fleischärmeren Ernährung beitragen können. Fleischersatz wird grundsätz-

lich ein hohes Potential attestiert, doch Probleme gebe es bei den politischen Rahmen-

bedingungen und der Akzeptanz. Dirk Messner, Präsident des Umweltbundesamtes: „Solange der Preis der Lebensmittel nicht auch die Umweltschäden widerspiegelt, wird das billige Nackensteak noch länger den Vorzug vor einem Sojaschnitzel bekommen. Hier ist die Politik gefragt, diese Rahmenbedingungen zu verändern.“

Die Studie ‚Fleisch der Zukunft – Trendbericht zur Abschätzung der Umweltwirkungen von pflanzlichen Fleischersatzprodukten, essbaren Insekten und In-vitro-Fleisch‘ steht unter www.umweltbundesamt.de/publikationen/die-zukunft-im-blick-fleisch-der-zukunft online zur Verfügung.

Elke Reinecke

Politische Ansatzpunkte

Die Studie definiert verschiedene politische Ansatzpunkte dafür, wo und wie die Produktion von Fleischersatzprodukten und bestimmte Rahmenbedingungen gefördert werden sollten. Dies sind unter anderem die

- ❑ Förderung von Anbau und Verarbeitung verschiedener regionaler Rohstoffe, insbesondere von Hülsenfrüchten,
- ❑ Förderung von gering verarbeiteten und wenig verpackten Produkten – sowohl im Hinblick auf eine effiziente Nutzung von Ressourcen als auch auf gesunde Ernährung,
- ❑ (Neu-)Bewertung der nutzbaren Futtermittel für Insekten zur Nutzung ressourcenschonender Ausgangsstoffe aus organischen Resten
- ❑ und Forschung zu wettbewerbsfähigen, serumfreien Nährmedien zur Produktion von Zellkulturen, die für die In-vitro-Fleischproduktion geeignet sind.

Mit Pfand und QR-Code gegen Einweg-Abfall

Startups machen sich für Mehrwegbehälter

346.419 Tonnen an Abfall für Einweggeschirr und To-Go-Verpackungen fielen 2017 in Deutschland an – so eine Studie des NABU, durchgeführt von der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM). Für gut 60 Prozent davon sind Systemgastronomie, Imbisse und sonstige gastronomische Einrichtungen verantwortlich. Dagegen stellen sich jetzt Startups, die Mehrwegbehälter über Pfandsysteme etablieren wollen.

Über die Hälfte des Einwegmülls machen Teller, Boxen und Schalen für Speisen aus, 20 Prozent entfallen auf Becher und Tassen für Getränke. 2,8 Milliarden Wegwerfbecher landeten laut Umweltbundesamt jährlich im Müll, dazu 1,3 Milliarden Deckel. Was

das Material betrifft, so sind Papier, Pappe und Karton (PPK) die dominierende Abfall-Art. Daneben spielen auch Kunststoffe mit 30 Prozent eine bedeutende Rolle. Als Folge des Abfalls landen jährlich bis zu 12,7 Millionen Tonnen Plastik im Meer. In Form von Mikroplastik gelangt es schließlich auch in Luft und Lebensmittel. Zusätzlich verursachen die Müllberge hohe Kosten für die kommunale Müllentsorgung: Rund 700 Millionen Euro geben kommunale Stadtreiniger für die Entsorgung aus – so eine Studie des Bundesumweltministeriums und des Verbands Kommunaler Unternehmen (VKU).

Mehrweg im Trend

Abhilfe verspricht etwa das Mehrwegbecherpfandsystem des Münchener Startups reCup GmbH. Wer seinen Coffee-to-go im BPA-freien Recup-Becher bestellt, muss

einen Euro Pfand hinterlegen. Um das Pfand zurückzuerhalten, können leere Becher deutschlandweit bei den mehr als 8.000 Recup-Ausgabestellen wieder abgegeben werden. Die Becher werden vor Ort gereinigt und anschließend wieder ins System zurückgeführt. Alle teilnehmenden Partner und der Weg zur nahegelegenen Ausgabestelle lassen sich über die kostenlose Recup-App oder unter app.recup.de einsehen. Mittlerweile sind es über 5.200 Cafés, Restaurants, Bäckereien, Kioske und Tankstellenstationen. Auch

denn's, Alnatura, Bio-Company und Basic sind bereits Recup-Partner und haben das System deutschlandweit implementiert. Außer den Mehrwegbechern werden inzwischen mit dem Pfandsystem Rebowl auch Take-away-Schalen angeboten. Auch andere Pfandsysteme werden aktuell in deutschen Großstädten erprobt. Das Berliner Non-Profit-Unternehmen Tiffin Loop bietet eine Mitnahmembox aus Edelstahl an. „Wir wollten einen hochwertigen plastikfreien Behälter, der sowohl für die Gesundheit als



Vytal
Sven Witthoef



Vytal
Sven Witthoef

auch für die Umwelt unbedenklich ist", sagt Geschäftsführer Mustafa Demirtas. Schon wenn der Behälter fünf Mal zirkuliert ist, sei die wegen der Herstellung erhöhte CO₂-Bilanz wieder ausgeglichen. Um eine Box mitzunehmen, müssen Kunden seit Juli 2021 lediglich einen QR-Code in der Tiffin App vorzeigen. Eine Gebühr von 20 Euro wird nur fällig, wenn die Box nicht innerhalb von zwei Wochen bei einem der teilnehmenden Restaurants zurückgegeben wird. Als Alternative können Kunden auch eine Tiffin Card kaufen. Noch dieses Jahr will Tiffin Loop sein Angebot um einen Tiffin Beutel zum Transport der Boxen sowie eine Tiffin Cup für Getränke erweitern. Mit rund 15 Partnern in Berlin, Hamburg und Köln befindet sich das Startup aktuell noch in der Pilotphase.

Etwas weiter ist da schon das digitale Mehrwegsystem Vytal, das auch für Kantinen, Caterer und Unternehmen gedacht ist und bereits 1.300 Partner gefunden hat. Auch hier müssen Kunden bei der Verwendung kein Pfand zahlen, sondern sich lediglich bei der Vytal-App registrieren und den Behälter innerhalb von 14 Tagen wieder zurückbringen. Per QR-Code können die Boxen zu ihren Nutzern rückverfolgt werden, sodass diese über die App bequem einsehen können, welche Schalen gerade ausgeliehen sind und wie viel Zeit noch zur Rückgabe bleibt. Bei Überschreitung der Nutzungsdauer wird eine einmalige Gebühr von zehn Euro fällig. Außerdem fällt für Restaurants und Kantinen eine Einrichtungsgebühr von 100 Euro sowie eine Befüllungsge-

Unternehmen	Sitz	Material	Funktion	Pfand	Kosten für Gastronomie	Partner
Recup/Rebowl	München	BPA-freies Polypropylen	Per Pfand	1 / 5 Euro	Systemgebühr, abh. von Vertragslaufzeit	> 5.200
Tiffin Loop (Eco Brotbox GmbH)	Berlin	Edelstahl (Typ DIN 18/8)	Per QR-Code	-	15 Euro pro Tiffin Box + niedriger Betrag pro Einsatz der Box	15
Vytal	Köln	BPA-freies Polypropylen und Thermoplastisches Elastomer (TPE)	Per QR-Code	-	Einrichtungsgebühr 100 Euro, Nutzungsgebühr 15 / 20 Cent	1.300
reCIRCLE	Stuttgart	PBT, Deckel aus Polypropylen	Per Pfand	10 Euro	Nutzungsgebühr 13,5 Cent	425 (+ 1.500 in der Schweiz)
Relevo	Gröbenzell (München)	BPA-freies Styrol-Acrylnitril-Copolymer, Deckel aus TPE	Per QR-Code	-	Nutzungsgebühr 10 Cent pro Becher, 20 pro Schale	400
eatTAINABLE (Max Maier und Rieber)	Ludwigsburg (Rieber: Reutlingen)	Edelstahl, Vakuumdeckel aus Tritan oder Edelstahl	Per QR-Code	Kann vereinbart werden	Monatliche Systemgebühren	15

bühr von wenigen Cents pro Nutzung an.

Die Mehrwegschalen, die in drei verschiedenen Größen erhältlich sind, werden testweise bereits an mehreren Rewe-Salbars ausgegeben. Auch die Lieferdienste Volt und Gorillas nutzen sie.

Über QR-Code und Nutzungsgebühr funktionieren auch die digitalen Mehrwegsysteme Relevo und eatTAINABLE. Relevo wurde Anfang 2020 gegründet und hat inzwischen bereits um die 400 Partner. Bis zu 1.000 Mal wiederverwendet könnten seine Mehrweg-Sets aus recycelbarem SAN-Kunststoff werden. Zudem würden sie zu 100 Prozent in Deutschland entwickelt und produziert.

eatTAINABLE wurde von der Max Maier Unternehmensgruppe in Kooperation mit der Küchentechnik-Firma Rieber entwickelt. Wie Tiffin Loop >



Vytal / Sven Witthoef

Wie bei einem Bücherei-Leihsystem können Nutzer ihre leere Box zurückgeben.



Vytal / Sven Witthoef



Per App und QR-Code kann man die Edelstahl-Boxen des Berliner Startups Tiffin Loop ausleihen.

stellt es Boxen aus Edelstahl zur Verfügung, die von der kleinen Einportionen-Box mit 0,5 Liter bis zum Großverpflegungsbehälter mit 55 Litern reichen. Außerdem können Gastronomen auch bereits vorhandene, eigene Behälter verwenden, die dafür einfach mit dem QR-Code nachgerüstet werden. Statt per App ist die Ausleihe der Boxen auch über eine Mehrweg-Kundenkarte möglich.

Eine Nutzungsgebühr von 13,5 Cents pro Nutzung für Gastronomen wird bei dem Stuttgarter Startup reCIRCLE veranschlagt, dessen große Schwester in der Schweiz sitzt. In unterschiedlichen Größen sind vier verschiedene Boxen zur Mitnahme verfügbar. Die Dosen bestehen aus PBT, der Deckel aus Polypropylen. Zehn Euro

Pfand zahlen Kunden für die Mitnahme eines Behälters. Seit Ende 2020 ist bei den Mehrwegboxen auch wiederverwendbares Besteck inklusive, im Juli dieses Jahres wurde das Portfolio um einen transparenten, isolierenden Mehrwegbecher ergänzt. Seit kurzem hat reCIRCLE zudem lokale Partnerunternehmen in den Niederlanden, Dänemark, Estland und Italien. Langfristig möchte das junge Unternehmen ein flächendeckendes Mehrwegsistem in ganz Europa aufbauen.

Kunststoff verboten

Politisch untermauert werden die Mehrweg-Startups durch die Kunststoffrichtlinie der EU, die seit dem 3. Juli 2021 in Kraft ist. Demnach ist es nicht mehr erlaubt,

zahlreiche Einwegkunststoffprodukte wie To-Go-Teller und -Becher sowie generell Produkte aus oxo-abbaubarem Kunststoff in Umlauf zu

bringen. In Deutschland wird die Richtlinie über die Einwegkunststoffverbotsverordnung umgesetzt.

Lena Renner



B2B Lieferantenverzeichnis

Backwaren



Herzberger Bäckerei GmbH
Hermann-Muth Straße
36039 Fulda
Tel: 0661 104700
www.herzberger.com



Mestemacher - The lifestyle bakery
Am Anger 16
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de
Roggenvollkornbrote und Westfälischer Pumpernickel von Mestemacher sind ballaststoffreich, aus dem vollen Korn gebacken und ein wertvoller Energieträger ohne Konservierungsstoffe. Mestemacher engagiert sich seit 2001 mit sozialen Engagements für die Gleichstellung von Frau und Mann und die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Bier



BIERMANUFAKTUR ENGEL GmbH & Co. KG
Haller Straße 29
74564 Crailsheim
Tel: 07951/9193-0
Fax: 07951/9193-30
www.engelbier.de

Brotspezialitäten



LEIMER KG
83278 Traunstein
Tel: 0861 7091-0
mailbox@leimer.de
Semmelbrösel und -würfel, Croutons uvm. auch in Naturland- und Bioland-Qualität.

Fruchtverarbeitung



Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH
Märkische Str. 66
15806 Zossen
Tel: 03377 328-0
Fax: 03377 328-115
www.lienig.com

Gesundheit



livQ AG
81737 München
Tel: 089 235 14 91 0
www.livQ.de
Fermentierte Produkte: Bio-Essenz und flüssige Bierhefe, laktosefrei, vegan, Immunsystem, B-Vitamine, Darmpflege, eigene Herstellung.

Gewürze/Kräuter



Ph. Seyfried Gewürzmühle GmbH & Co. KG
Lagerstrasse 11
68169 Mannheim
Tel: 0621/32898 99-0
Fax: 0621/317753
E-Mail: info@seyma.de
www.seyma.de

Hochwertige Gewürzkomponenten und komplette Würzsysteme – von der Rohwarenbeschaffung bis hin zur Entwicklung moderner und individueller Produktkonzepte.



Kreuzweg 6
92557 Weiding
Tel: 09674 1376
Fax: 09674 8675
info@wurdies.de
www.wurdies.de

Kräuter und Gewürze auch viele Mischungen auf Wunsch nach Ihrer Rezeptur.

Mühlen



Gebrüder JEHLICH GmbH
01683 Nossen
Tel: 07951/9193-0
Fax: 07951/9193-30
www.jehmlich.info ➤

Mühlen und Feinmahlsysteme für Superfoods, Ölpresskuchen, Zuckerarten, Salze, Gewürze. Anlagen in GMP-Ausführung.

Nüsse/Trockenfrüchte



Herbert Kluth GmbH & Co. KG
24558 Henstedt-Ulzburg
info@kluth.com
www.kluth.com
Tel: 04193 966 20

Das BIOFARM-Sortiment umfasst neben Nusskernen, Trockenfrüchten u. Saaten auch sechs Snack-Produkte wie den „Cashew Cranberry Mix 150g“ sowie veredelte Knabbereien wie den „Salz Nuss Mix 150 g“. Mit diesem Angebot empfiehlt sich BIOFARM dem Handel auch als Bio-Ergänzung im Snack-Regal. BIOFARM ist die Bio-Marke von KLUTH, dem norddeutschen Spezialisten für hochwertige Naturkost.

pflanzliche Rohstoffe



Kräuter Mix GmbH
Wiesentheider Str. 4
97355 Abtswind
Tel: 09383 2040
info@kraeuter-mix.de
www.kraeuter-mix.de
Luftgetrocknete Kräuter, Gemüse und Gewürze für Lebensmittel, Arzneien, Tee, Extrakte, Spirituosen und Tiernahrung.



Kündig Bio Agrarprodukte GmbH
Gradestraße 44
D-12347 Berlin
Tel. 030 609 020 70
Fax 030 609 020 760
info.de@kuendig.bio

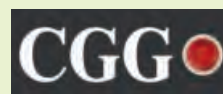
Die Kündig Gruppe ist ein über 100-jähriges Produktions- und Handelsunternehmen im Familienbesitz mit Hauptsitz in Zürich (Schweiz). Kündig ist spezialisiert auf hochwertiges getrocknetes Gemüse, Kräuter, Gewürze und Pilze sowie auf Getreide, Ölsaaten und Tiefkühlprodukte

Schokolade



TrustFood GmbH
Hansastr. 44
80686 München
Tel.: 089 5404246-0
www.CHOCQLATE.com
Chocqlate, so natürlich wie Schokolade sein kann mit virgin cacao & Kokosblütensüße

Tee



Tea Goetz GmbH
Kabelkamp 11
30179 Hannover
vertrieb@teagoetz.com
www.teagoetz.com
Bio und Fairtrade

B2B-Lieferantenverzeichnis

Ordern Sie für vier Ausgaben pro Jahr zum günstigen Preis:
Auflage mind. 20 TSD Exemplare.

Preise pro Ausgabe

4,80 Euro pro mm bei 32mm Spaltenbreite - Grundeintrag bis 6 Zeilen = 96 Euro

Beispiele:

Grundeintrag + Signet 10mm = 144 Euro
Grundeintrag + Signet 20mm = 192 Euro
Grundeintrag + Signet 10mm + Texteintrag 15mm = 216 Euro
Grundeintrag + Signet 10mm + Texteintrag 30mm = 288 Euro

Kleinanzeigen:

Spaltenbreite 32 mm
90mm Höhe=432 Euro
75mm Höhe=360 Euro
65mm Höhe=312 Euro
alle Preise zzgl. 19% MwSt.

Das ProOrg Projekt – Code of Practice für optimierte Bio-Lebensmittelqualität in der Verarbeitung

CORE Organic Cofund, ein ERA-NET Programm, fördert für den Zeitraum 2018-2021 das Projekt „Code of Practice for organic processors“ (ProOrg).

Ziel ist es, Methoden einer minimalen, schonenden Verarbeitung von Bioprodukten zu bewerten, um einen Code of Practice für die ökologisch optimale Verarbeitung zu entwickeln. Dieser umfasst Strategien und Werkzeuge, die Bio-Lebensmittelverarbeitern dabei helfen, passende Verarbeitungstechnologien und Innovationen auszuwählen. Die Ergebnisse können außerdem Verbände und den Gesetzgeber bei Entscheidungen zu Verarbeitungstechnologien unterstützen. Näheres zum Projekt, den involvierten Partnern und den Ergebnissen bietet die ProOrg Website unter: proorgproject.com.

Neben dem Fokus auf die Marktsituation und die Verbrauchererwartungen in Hinblick auf Bio-Lebensmittel, befasst sich ein entscheidender Teil der Projektarbeit mit der Entwicklung, dem Test und der Optimierung des Code of Practice.

Dieser Kodex, der als Praxisleitfaden für Verarbeitungsunternehmen von Bio-Lebensmitteln und Kennzeichnungsorganisationen fungiert, besteht aus drei Werkzeugen:

- Management Leitfaden (Guideline) für Unternehmen, die ökologische Lebensmittel herstellen
- Bewertungsinstrument (Assessment Framework) zur Beurteilung von Verarbeitungstechnologien, bezogen auf Anforderungen an die Bio-Lebensmittelqualität
- Kommunikationsleitfaden für Unternehmen in Bezug auf Verarbeitungstechnologien

Den Management Leitfaden und das Bewertungsinstrument stellen wir nachfolgend genauer vor.

Der Management Leitfaden

Wenn ein Unternehmen heute Bio-Lebensmittel produzieren will, ist es sehr wichtig, von Anfang an die bestmöglichen Voraussetzungen für die richtige Verarbeitung dieser Bio-Produkte zu schaffen und diese stetig weiterzuentwickeln. Das betrifft z.B. die Einführung einer Parallelproduktion, die Minimierung eingesetzter Zusatzstoffe oder die Förderung schonender Verarbeitung. Die Einhaltung von gesetzlichen Normen spielt dabei eine große Rolle.

Der Management Leitfaden

Ziel dieses Management-Leitfadens ist es, einen Beitrag zur Weiterentwicklung der praktischen Verarbeitung im Sinne von mehr Integrität, Qualität, Transparenz und Erfolg zu leisten. Das erstellte Dokument baut auf einer Publikation aus 2006 auf, es aktualisiert und führt diese weiter.

In der ersten Phase entstand der Prototyp des Management Leitfadens, den das Projektteam in mehreren Schritten verfeinerte. Caroline Ebner unterzog den

Der Weg zum Leitfaden

Leitfaden in ihrer Masterarbeit anschließend einem Praxistest, um die praktische Anwendbarkeit zu bewerten. Sie ermittelte, inwieweit Inhalt und Struktur optimiert werden müssen, damit der Leitfaden als Managementinstrument alltagsnah im Unternehmen eingesetzt werden kann.

Für die abschließende Gesamtbewertung des Leitfadens führte das Team im Rahmen der Evaluationsforschung mit Expert*innen-Interviews durch. Befragt wurden Verantwortliche vier ökologisch orientierter, deutscher Verarbeitungsbetriebe. Diese qualitative Inhaltsanalyse zeigte: Allen Befragten ist die Notwendigkeit ersichtlich, den Leitfaden einzusetzen, und sie verbinden mit dem Einsatz einen konkreten Nutzen oder Mehrwert. Sie ordneten den Leitfaden im Bereich des Qualitätsmanagements des Unternehmens ein und werden ihn voraussichtlich jährlich sowie bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter aktiv anwenden. Insgesamt konnte der Test die gute Umsetzbarkeit und die sehr hohe Qualität der Entwurfsversion des Leitfadens bestätigen.

Das unternehmerische Know-how der Expert*innen ergab außerdem wichtige Erkenntnisse zur weiteren Optimierung von Inhalt und Struktur. Diese wurden in Handlungsempfehlungen übersetzt und sind in der finalen Version des Management Leitfadens umgesetzt. In einem letzten Schritt wurde der Leitfaden an die neue rechtliche Situation durch die Bio Verordnung EU VO 2018/848 angepasst.

Der Grundgedanke des Leitfadens ist es, die verantwortlichen Personen in den Betrieben in ihren Kenntnissen und Fähigkeiten zu stärken. Denn als Mitarbeitende, die die Produkte einkaufen, produzieren und handhaben, haben sie einen starken Einfluss auf die Eigenschaften der Endprodukte. Aufgebaut als Excel-Datei gliedert sich der Management Leitfaden in die sieben Themen Organisation, Qualitätsmanagement, Rohwaren, Verarbeitung, Verpackung und Aufmachung, Lagerung und Transport sowie Umweltmanagement. Jedem der inhaltlichen Kapitel ist eine Checkliste zugeordnet, die aus obligatorischen oder optionalen Kriterien bestehen und mit Rechtsverweisen sowie Verlinkungen versehen sind. Dieses mehrgliedrige, interaktive Excel-Werkzeug lässt Raum für Anmerkungen und Aufzeichnungen.

Das Ergebnis

Der „Management-Leitfaden für Bio-Lebensmittelverarbeiter“ liefert eine umfassende Einführung für Unternehmen in die gesetzlichen Anforderungen des Bio-Lebensmittelsektors, die für die tägliche Praxis gelten. Er bietet die Grundlage für eine erfolgreiche Implementierung im Unternehmen und dessen QM-Systemen. Der Management Leitfaden kann helfen:

- a) die Produktionsfähigkeiten effektiv zu verbessern,
- b) die Qualität von Bio-Lebensmitteln zu verbessern,
- c) die Integrität von Bio-Produkten zu sichern und
- d) die Akzeptanz der Verbraucher zu stützen.

Der Grundgedanke des Leitfadens ist es, die verantwortlichen Personen in den Betrieben in ihren Kenntnissen und Fähigkeiten zu stärken. Denn als Mitarbeitende, die die Produkte einkaufen, produzieren und handhaben, haben sie einen starken Einfluss auf die Eigenschaften der Endprodukte.

Aufgebaut als Excel-Datei gliedert sich der Management Leitfaden in die sieben Themen Organisation, Qualitätsmanagement, Rohwaren, Verarbeitung, Verpackung und Aufmachung, Lagerung und Transport sowie Umweltmanagement. Jedem der inhaltlichen Kapitel ist eine Checkliste zugeordnet, die aus obligatorischen oder optionalen Kriterien bestehen und mit Rechtsverweisen sowie Verlinkungen versehen sind. Dieses mehrgliedrige, interaktive Excel-Werkzeug lässt Raum für Anmerkungen und Aufzeichnungen.

gen des Nutzenden. Es kann ganz oder in Teilen in die eigene QM-Infrastruktur übernommen werden. Der komplette Management Leitfadens ist auf der AÖL-Website unter der Rubrik Qualitätssicherung verfügbar.

Das Bewertungsinstrument

Die Bio-Prinzipien gelten sowohl für die Produktion als auch für die Verarbeitung. Die Vorgaben für die Verarbeitung in der Bio-Verordnung und in den privaten Richtlinien sind jedoch oft wenig konkret und lassen viel Raum für Interpretation. Auf dieser Basis ist es für Unternehmen schwierig, zu beurteilen, ob die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln mit den Anforderungen an die Bio-Lebensmittelqualität vereinbar ist. Hier setzt das Bewertungsinstrument an, das innerhalb eines strukturierten Rahmens einen generischen, schrittweisen Evaluationsprozess vorgibt. Das Bewertungsinstrument soll dazu beitragen, eine einheitlichere Bewertung von Technologien für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln möglich zu machen. Über die praktische Anwendung im Unternehmen hinaus bietet es einen Ansatz zur Unterstützung des gesetzlichen Rahmens und der bestehenden privaten Bio-Richtlinien.

Die Entwicklung

Analog zur Entwicklung des Management Leitfadens wurde für

Quo Vadis Bio-Markt: Mit Handel die Welt retten

Herbsttagung der AÖL e.V.
10. November 2021
08:30 Uhr – 13:00 Uhr
Fulda, ITZ

Aldi ist heute mit Abstand der größte Biohändler, andere Einzelhändler holen im Schulterschluss mit den Anbauverbänden auf. Handelsmarken ersetzen Herstellermarken und machen diese austauschbar. Der Discount nutzt Verbandswarenzeichen, um das Billigimage abzulegen, Verbände wiederum sichern sich Rohwarenabnehmer und Lizenzen.

Wie sind diese Entwicklungen einzuordnen – in Hinblick auf das Ziel, ein zukunftsfähiges Ernährungssystem zu schaffen, das ökologisch, sozial und ökonomisch tragfähig ist? Auf unserer Herbsttagung wollen wir den europäischen Bio-Markt und seine Entwicklung betrachten. Wir diskutieren dazu, wie Unternehmen zur nachhaltigen Transformation der Ernährungssysteme und der gesamten Gesellschaft beitragen können. Anmeldung unter: isabell.gerr@aoel.org

das Bewertungsinstrument ein Prototyp erstellt, diskutiert und verfeinert. Im Rahmen verschiedener Fallstudien wurde das Instrument praktisch angewendet – eine dieser Anwendungen erfolgte in der Masterarbeit von Pia Uthe. Im Fallbeispiel wurde der im Beurteilungsinstrument beschriebene Bewertungsprozess von den Nutzern im Unternehmen angewendet. Die Erfahrungen und Herausforderungen, die während des Bewertungsprozesses auftraten, wurden dokumentiert sowie von einem Review-Prozess begleitet, um eine externe Perspektive auf die Anwendbarkeit des Bewertungsinstrumentes zu erlangen. Aus den so gesammelten Erfahrungen

wurde ein Online-Tool entwickelt, welches zahlreiche Hilfestellungen bietet und durch die einzelnen Bewertungsschritte führt.

Das Ergebnis

Das Bewertungsinstrument stellt einen allgemeingültigen Leitfaden zur Verfügung, mit dessen Hilfe die Bio-Lebensmittelqualität bewertet werden kann – in Abhängigkeit von den verwendeten Verarbeitungstechnologien, Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen. Darüber hinaus bietet es eine Anleitung für den Vergleich alternativer Verarbeitungstechnologien und/oder Alternativen zu umstrittenen Stoffen,

die das gleiche Verarbeitungsziel haben. Das Bewertungsinstrument kann auf verschiedene Lebensmittelprodukte, Verarbeitungszwecke, Rezepturen und Verarbeitungstechnologien angewendet werden und umfasst auch Lagerung, Transport und Verpackung. Ein harmonisiertes Bewertungsverfahren ist das Ziel dieses Instruments, was jedoch nicht bedeutet, dass die Bewertung über alle Lebensmittelverarbeiter vereinheitlicht wird. Eine Bewertung muss immer auf den internen und externen Kontext der Organisation zugeschnitten sein und das Bewertungsinstrument lässt dies explizit zu.

Auch wenn das Bewertungsinstrument ein objektives Verfahren bereitstellt, ist die abschließende Beurteilung, ob ein mit einer neuen Verarbeitungstechnologie hergestelltes Produkt mit den Bio-Prinzipien übereinstimmt, ein Werturteil. Dieses muss schlussendlich auf einem Konsens innerhalb des Bio-Sektors abgestützt werden.

Die deutsche Version des Bewertungsinstrumentes als Online-Tool wird zum Projektende, spätestens ab Dezember, auf der AÖL-Website verfügbar sein.

Alexander Beck, AÖL e.V.; Matthias Meier, Berner Fachhochschule; Caroline Ebner, FiBL Deutschland e.V.; Johanna Stumpner, AÖL e.V.; Pia Uthe, BLQ GmbH

VAKUUMBEUTEL VAC95+

allfo
GmbH & Co. KG



100 % RECYCLINGFÄHIG

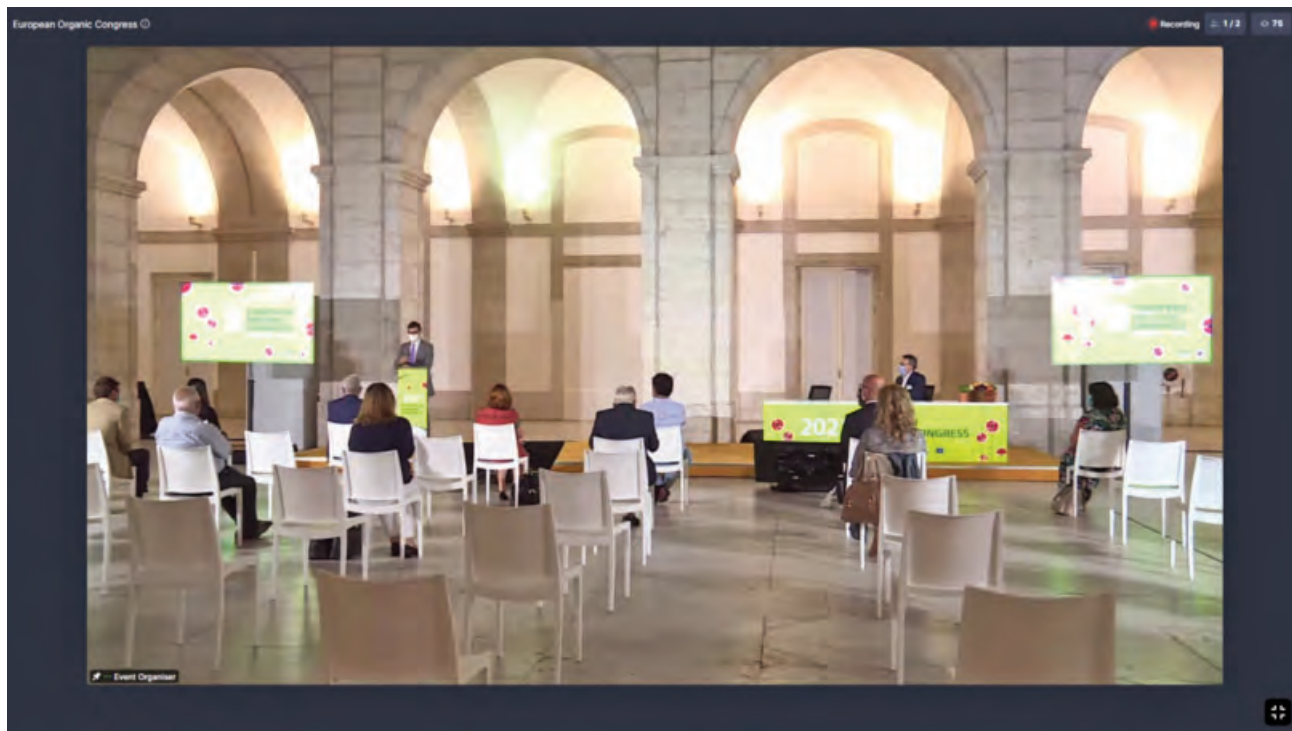
- Siegelrandbeutel PP, 85µ
- Gute Barriere- und Sieleigenschaften
- Verschiedene Formate auf Lager



www.allfo.de

Erfolge und Bausteine von Bio in Europa

European Organic Congress beleuchtet aktuelle Entwicklungen



Über 660 Teilnehmer aus ganz Europa trafen sich vom 16. bis 18. Juni im Netz zum diesjährigen European Organic Congress (EOC), veranstaltet von IFOAM Organics Europe. Ein Teil der Veranstaltung konnte mit kleinem Präsenzpublikum auch direkt aus Lissabon im Gastgeberland Portugal übertragen werden. Im Fokus des Treffens standen die Aktivitäten der EU für den Ökolandbau – von Green Deal über Ökoaktionsplan bis hin zur neuen Öko-Verordnung. Auch die aktuellen Vorhaben im Bereich des Carbon Farmings nahmen die Referenten unter die Lupe.

Als „europäische Erfolgsgeschichte“ bezeichnete Jan Plagge, Präsident von IFOAM Organics Europe, Bio in der Begrüßung. „Wenn es nicht schon da wäre, müsste man es erfinden.“ Der Ökolandbau sei Teil der Lösung aller Umweltprobleme, könne zu mehr Tierwohl beitragen und umfasse auch eine soziale Dimension. Dass sich politisch und gesellschaftlich viel bewegt, es aber auch noch viele

Bausteine gibt, zeigte sich in den drei Kongresstagen. Das Einstiegspodium setzte sich mit der Gemeinsamen Europäischen Agrarpolitik (GAP) auseinander und fragte, ob das Ziel des Green Deals, bis 2030 25 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche auf Ökolandbau umzustellen mit ihrer Hilfe erreicht werden kann. Darüber, dass die GAP bisher weit hinter den ehrgeizigen Zielen des Green Deals

zurückbleibt, waren sich alle Diskutanten einig. Heftige Kritik kam von Celia Nyssens vom Europäischen Umweltbüro (EEB): Zu wenig Sicherheit über die Verwendung der Gelder gäben die Eco-Schemes und zu gering sei die Rechenschaftspflicht der Mitgliedstaaten. Wenn aber die Erwartungen der Steuerzahler nicht erfüllt würden, sei es besser, den Reformentwurf wieder zurückzuziehen.

„Aber was passiert dann?“, mahnte Tassos Haniotis von der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (DG AGRI) der Europäischen Kommission. Besser sei es, mit dem zu arbeiten, was man hat. Dabei müssten die Anstrengungen, ökologischer zu werden, auch in der konventionellen Landwirtschaft zunehmen. Essentiell sei es, im gesamten Sektor Best Practices zu ermitteln und zu verbreiten.



(v.l.n.r.) Jan Plagge, Präsident von IFOAM Organics Europe; Janusz Wojciechowski, EU-Landwirtschaft-Kommissar; Eric Gall, IFOAM Organics Europe; Thomas Legge, European Climate Foundation; Christian Holzleitner, DG CLIMA der Europäischen Kommission; Kurt Sannen, IFOAM Organics Europe; Pierre-Marie Aubert, Institut für Nachhaltige Entwicklung und Internationale Beziehungen (IDDRI); Shefali Sharma, Institut für Agrar- und Handelspolitik (IATP)

Mitgliedstaaten müssen ehrgeiziger werden

Darauf, wie es mit der Umsetzung der GAP in den einzelnen Mitgliedstaaten vorangeht, ging Jan Plagge ein. Mit einer Umfrage untersucht IFOAM die aktuelle Lage bei den einzelnen EU-Mitgliedern. Als Positivbeispiel nannte Plagge Schweden, das sich 30 Prozent Bio-Fläche als Ziel gesetzt hat und dafür bereits Wartungsgelder berechnet und Raten für die Gastronomie bestimmt habe. Auch das Vorzeigeland Dänemark, in dem der Bio-

Sektor eng mit der Regierung verbunden ist, habe eine gute Rahmenpolitik erarbeitet. Leider gebe es aber auch sehr viele schlechte Beispiele. So würden Bio-Landwirte in Frankreich nach den aktuellen Regierungsplänen benachteiligt und müssten sogar mit Einkommensverlusten rechnen. „Die Regierung kann entweder nicht rechnen oder will den Wandel nicht!“, entrüstete sich Plagge.

Faustine Bas-Defossez vom Institut für Europäische Umweltpolitik (IEEP) untermauerte Plagges Kritik mit Ergebnissen des im April veröffentlichten

Green Deal-Barometers: Mehr als ein Drittel der dafür befragten Nachhaltigkeitsexperten sehen das fehlende Engagement der Mitgliedstaaten als größtes Problem bei der Umsetzung des Green Deals. Auch die Kongressteilnehmer schlossen sich dieser Beobachtung an: 70 Prozent gaben über eine Online-Umfrage an, mit dem aktuellen Stand der nationalen Umsetzung „gar nicht zufrieden“ zu sein. Dabei waren sich die Referenten darüber einig, wie wichtig das Engagement der Mitgliedstaaten für eine erfolgreiche Agrarwende sei. Auch der

Ende März von der Kommission veröffentlichte Ökoaktionsplan, der die Bio-Nachfrage und -Produktion ankurbeln will und auf dem Kongress viel Lob bekam, fordert von den EU-Mitgliedern wirksame Umsetzungsstrategien. Der Plan beinhaltet etwa die Verpflichtung, Bio-Produkte in den Beschaffungsprozess öffentlicher Einrichtungen einzubeziehen. Außerdem sollen mindestens 30 Prozent des Forschungsbudgets im Bereich Land- und Forstwirtschaft für den Öko-Sektor bereitgestellt werden.

Von Bio-Kaninchen zur ersten Ökoregion

Ein optimistischeres Bild als bei der GAP-Diskussion ergab sich, als das Gastgeberland Portugal seine Anstrengungen und Fortschritte im Bio-Bereich vorstellte. Vom ersten Aktionsplan für die Nationale Strategie für den ökologischen Landbau, die sich für den Zeitraum von 2017 bis 2027 zehn Ziele gesetzt hat, sei bereits ein knappes Drittel umgesetzt worden. Geplant ist unter anderem, den Bio-Konsum um 50 Prozent zu erhöhen, das Weiterbildungsangebot um 20 Prozent aufzustocken und die Bio-Fläche auf zwölf Prozent zu bringen. Dazu soll der Getreide- und Gemüse-Anbau verdreifacht und die Viehhaltung reduziert werden.

Die NGO Agrobio, eine Tochterorganisation der IFOAM und Mitorganisatorin des diesjährigen Kongresses, hat die Mission, den ökologischen Landbau in Portugal voranzutreiben und Bio zu allen zu bringen. Wie sie berichtete, nehme in Portugal aktuell wie vielerorts die Bio-Nachfrage zu – aber ohne dass die Produktion ausreichend mitziehe. Um das zu ändern, müsse >

Pan do Mar

"Brot des Meeres"

Aus Tradition



Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten
aus unserer Familien-Manufaktur.



Neu im Glas



Von Hand filetiert.
Mit BIO-Zutaten veredelt.



Thunfisch per Hand mit
der Angel gefangen.

www.pan-do-mar.de

der Zugang zu Land und der Marktzugang für Bio-Produkte erleichtert werden. Erzeugerzusammenschlüsse sollten entwickelt werden und die Bauern technische Unterstützung erfahren. Außerdem wäre es logistisch gut, mehr Produktionsstätten an den Rändern von Ortschaften aufzubauen.

Viele verschiedene Projekte zeigten, was sich im Ökolandbau in Portugal bewegt. Im Projekt GMÓVEL werden Hühner zur Unkrautbekämpfung im Wein-, Obst- und Gemüseanbau eingesetzt. Mit EspumaBio soll die Produktion von Bio-Schaumweinen wirtschaftlich tragfähiger werden. Coelhos Bio will in Portugal eine regulatorische Grundlage für die Zucht von Bio-Kaninchen schaffen und Züchtern Wissen für die Umstellung an die Hand geben. In den Grundschulen der Gemeinde Olivais bauen Kinder in eigenen Gärten Gemüse an, stellen Kompost her und lernen so, worum es bei Bio geht.

Bürgermeister Armindo Jacinto stellte abschließend Portugals erste Ökoregion Idanha-a-Nova vor. Seit 1950 habe seine aktuell etwa 8.000 Einwohner starke Gemeinde, die sich in Ostportugal an der spanischen Grenze befindet, 70 Prozent ihrer Bevölkerung durch Landflucht verloren, so erzählte Jacinto. Mit der Strategie „recomçar“ (neu anfangen) will Idanha das Landleben wieder attraktiv machen, Unternehmen anziehen und die Gemeinde neu beleben – mit Erfolg. Aushängeschilder sind heute etwa das Unternehmen „Sementes Vivas“, das die Erzeugung und Vermehrung von traditionellem portugiesischen Bio-Saatgut erforscht, oder das prämierte Startup „Aromas do Valado“, das für seine biologischen Körperpflege- und Kosmetikprodukte bereits internationale Anerken-

nung gefunden hat. Im Februar 2018 wurde Idanha offiziell zur Ökoregion.

Ländliche Regionen mit Ökolandbau beleben

Dem Thema ländliche Entwicklung wurde auf dem Kongress auch ein eigenes Panel gewidmet. Fast 50 Prozent des EU-Gebiets werde durch ländliche Regionen ausgemacht, erklärte Eva Berckmans von IFOAM. Sie spielten daher eine elementare Rolle für die Agrarwende und die Umsetzung des Green Deals. Silvia Micheleni, die bei der DG AGRI für die ländliche Entwicklung zuständig ist, berichtete von der neuen Vision der Kommission für den ländlichen Raum bis 2040. Schwerpunkte wurden darin auf verbesserte öffentliche Verkehrsverbindungen und Transportmöglichkeiten sowie den Ausbau der digitalen Infrastruktur gelegt, aber auch der Ökolandbau soll vorangetrieben werden.

Als ganz im „Geiste des Green Deals“ bezeichnete Micheleni die Ökoregionen (oder Bio-Distrikte), von deren Entwicklung Salvatore Basile, Präsident des Internationalen Netzwerks der Ökoregionen, erzählte. Nachdem 2004 mit dem italienischen Cilento die erste Ökoregion etabliert wurde, gebe es heute europaweit bereits 48 Mitstreiter. Grundlage einer Ökoregion sei eine formelle Vereinbarung zwischen Landwirten, öffentlichen Behörden und anderen lokalen Akteuren für eine nachhaltige Ressourcennutzung nach den Prinzipien des Ökolandbaus – nicht nur zugunsten der ökologischen, sondern auch der sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung. So sollen neue Arbeitsplätze geschaffen, Frauen und junge Leute gefördert und

die Lebensqualität in ländlichen Gebieten verbessert werden. Für den Ausbau der Ökoregionen wünscht sich Basile noch mehr Unterstützung von der EU.

Zwischen Harmonisierung und Flexibilität

Viele Änderungen erwarten den Öko-Sektor mit der neuen EU-Öko-Verordnung, die ab 2022 verpflichtend in Kraft treten wird. Als ihre größte Herausforderung identifizierten die Referenten die Balance zwischen einer EU-weiten Harmonisierung und der regionalen Anpassung. Ersteres sei nötig, um gleiche Wettbewerbsbedingungen für alle zu schaffen und den Betrieben eine klare Struktur zu geben, machte Elena Panichi aus der DG AGRI klar. Die Standards von Bio müssten zudem gewahrt werden und den Konsumenten Sicherheit über die Integrität eines Produkts gewährleisten. Andererseits habe man es in der EU mit 27 verschiedenen Realitäten zu tun, denen man durch die Möglichkeit einer an die regionalen Gegebenheiten angepassten Umsetzung gerecht werden müsse.

Marian Blom, Vizepräsidentin von IFOAM Europe, warnte davor, die Änderungen durch die neue Verordnung zu unterschätzen. Ein anderes Wort im Gesetz könne große und vielleicht unvorhergesehene Auswirkungen für die Akteure im Bio-Sektor haben. So müssten etwa Schweinehalter große Summen investieren, um die neuen Vorgaben zum Innenraum der Ställe umzusetzen. Mit Blick auf die stärkere Einschränkung von Geschmacksverstärkern müssten die Rezepturen vieler Produkte neu formuliert werden.

Auch was die Pestizidrückstände angeht, sei Vorsicht geboten. Die Vorsorgemaßnahmen, die nach der neuen Verordnung auch Landwirte treffen müssen, um Kontaminationen zu vermeiden, sollten verhältnismäßig sein, um die Produktion nicht zu sehr zu erschweren.

Feuer verhindern statt Feuerlöscher bauen

Christian Holzleitner von der DG CLIMA gab einen Einblick in die Bestrebungen der Europäischen Kommission im Bereich von Carbon Farming, also der CO₂-Reduzierung durch Kohlenstoffbindung in landwirtschaftlichen Böden. Bis Ende 2021 will die Kommission ein Rahmenwerk für einen EU-weiten Standard beim Kohlenstoffabbau schaffen und Carbon Farming dann als neues Geschäftsmodell für Landwirte und Förster bewerben.

Shefali Sharma vom Institut für Agrar- und Handelspolitik (IATP) wies auf die Gefahren von Kompensationszahlungen hin, die Großkonzernen das Signal gäben, die Umwelt in Ruhe weiter verschmutzen zu können. Am Beispiel des ‚Kenya Agricultural Carbon Projects‘ zeigte sie zudem, wie gering die Einnahmen der Landwirte am Kohlenstoffmarkt sein können. Um das zu vermeiden, sollte Klimafinanzierung aus öffentlichen Geldern den Landwirten die nötige Planungssicherheit geben. Die anderen Panel-Teilnehmer warnten davor, sich beim Klimaschutz lediglich auf CO₂ zu fokussieren. Man müsse alle Emissionen der Landwirtschaft betrachten und daher etwa auch die Milchwirtschaft reduzieren, meinte Thomas Legge von der Euro-

pean Climate Foundation. „Was wir für die Biodiversität tun, tun wir auch fürs Klima“, fügte Pierre-Marie Aubert vom Institut für Nachhaltige Entwicklung und Internationale Beziehungen (IDDRI) hinzu. Beim Carbon Farming sei zu beachten, dass Böden nicht endlos Kohlenstoff speichern können, sondern irgendwann gesättigt sind. Außerdem könne der gespeicherte Kohlenstoff auch wieder freigesetzt werden.

„Entfernen ist eben nicht das Gleiche wie reduzieren“, bestätigte Legge. Die Landwirtschaft solle nicht weiter ‚business as usual‘ betreiben und die entstandenen Emissionen dann entfernen. „Anstatt nur in Feuerlöscher zu investieren, müssen wir es schaffen, dass keine neuen Feuer entstehen“, brachte Kurt Sannen von IFOAM Europe das Problem auf den Punkt. Der Biolandbau könne das leisten und solle daher von der Kommission als Ganzes beworben werden. Dagegen sei es schwierig, die stets variierenden Tonnen von gebundenem Kohlenstoff genau zu messen und dann zu entlohnen. „Statt Schadensbegrenzung brauchen wir systemische Lösungen“, forderte Sannen.

Zum Abschluss drückte Jan Plagge seine Wertschätzung für das Engagement der Europäischen Kommission im Bio-Bereich aus. „Wir nehmen Bio sehr ernst“, erwiderte Janusz Wojciechowski, EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung. Er versicherte, die Ziele auf dem Papier sollten nun Realität werden. Damit der Öko-Aktionsplan erfolgreich umgesetzt werden kann, sei die Mithilfe der europäischen Bio-Gemeinschaft gefragt.

Lena Renner

(F)ROHER WINTER-GENUSS

Nach dem dem tollen Erfolg unserer 2020 Limited Editions dürfen sie auch dieses Jahr in Ihrem Schokoladensortiment nicht fehlen.

Spekulatius & Mandarine
Es gibt sie wieder! Leckere Zartbitter- Rohschokolade mit kräftigen Spekulatiusgewürzen & sonniger Mandarine.

LOVE CHOCK LIMITED EDITION
Winter Spice & Mandarine | 769,-

LOVE CHOCK LIMITED EDITION
Almond Crunch & Cinnamon

LOVE CHOCK LIMITED EDITION
RAW

Knuspermandel & Zimt
Köstliche vegane Mild-Rohschokolade mit knusprigen Mandelstückchen und winterlichen Zimtnoten.

LOVE CHOCK

WWW.LOVECHOCK.COM

Klimafreundliche Ernährungswirtschaft – Wege in die Zukunft

IV. Öko-Marketingtage vom 8. bis 9. Dezember 2021

Zum vierten Mal lädt die Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft im Dezember zu den Öko-Marketingtagen nach Schloss Kirchberg. Renommiertere Referenten aus Gesellschaft und der Bio-Branche werden dieses Jahr Impulse für Wege in eine klimafreundliche Ernährungswirtschaft geben: von Zukunftsvisionen der Politik bis zur Bewerbung klimafreundlicher Produkte.

Die weltweite Zunahme von extremen Wetterereignissen aufgrund der Klimakatastrophe – auch direkt vor unserer Haustür – zeigt die Dringlichkeit: Klimaneutralität bis Mitte des 21. Jahrhunderts ist

notwendig und passend dazu werden zunehmend Unternehmen und Produkte in allen Bereichen mit Begriffen wie klimaneutral, klimafreundlich und klimapositiv ausgezeichnet.

In Deutschland hat die Landwirtschaft einen substantiellen Anteil an den Treibhausgas-Emissionen. Bio bietet bereits bei Anbau und Erzeugung gute Lösungen zur Verringerung von Treibhausgasen und Verbesserung des Klimas. Wie kann entlang der gesamten Wertschöpfungskette in der Ernährungswirtschaft ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden? Welche Vorteile bieten ökologische Erzeugung und

Verarbeitung bereits für eine klimafreundliche Ernährung und wie kann die Bio-Branche bestehende Mehrwerte in der Klimabilanz der Unternehmen verwerten? Wie können klimafreundliche Werte kommuniziert und glaubwürdig damit geworben werden? Diese und weitere Fragen stehen im Mittelpunkt der Öko-Marketingtage 2021.

Gemeinsam mit Entscheidern aus der gesamten Wertschöpfungskette, Vertretern der Anbauverbände, aus Lebensmittelhandel, Handwerk und Politik, können Teilnehmer Lösungsansätze diskutieren und in den Pausen und beim Dinner wertvolle neue Part-

nerschaften knüpfen.

Partner der Tagung sind die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Verbände Bioland, Demeter, Ecoland, Naturland, die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL), der Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf sowie die Universität Hohenheim.

Weitere Informationen unter: <https://www.schloss-kirchberg-jagst.de/index.php/akademie-schloss-kirchberg/tagungen/oeko-marketingtagung>

07954 9211880 oder

akademie@hdb-stiftung.com

WIR STEIGERN DAS ÖKO-SOZIALPRODUKT.

**LASSEN SIE UNS ÜBER
GEMEINSAME ZIELE REDEN!**

Naturland & Partner
auf der Anuga 2021
09. bis 13.10.2021 in Köln
Halle 5.1, Stand E-052
naturland-zeichen.de

#ökofürswir

Wir für eine öko-faire Landwirtschaft



Naturland





Koelnmesse GmbH
Hanne Engwald

Bühne für Bio auf der Anuga

Sonderschau Anuga Organic Market rückt Bio ins Zentrum der Transformation

Vom 9. bis zum 13. Oktober versammelt sich in Köln die Lebensmittelbranche aus der ganzen Welt zur nächsten Anuga. Auch dieses Mal wird die Sonderschau Organic Market Bio-Produkte für den Handel in Szene setzen und die Möglichkeiten eines vielfältigen Bio-Vollsortiments für den Supermarkt präsentieren.

Ein Highlight ist auch in diesem Jahr wieder die Unverpackt-Station, deren Hardware die Firma HL Display liefert. Ihre Schüttbehälter bestehen aus praktisch unzerbrechlichem, lebensmittelgeeignetem Kunststoff, der zum Teil recycelt bezogen wird. Gefüllt werden sie mit 50 verschiedenen Nüssen und Trockenfrüchten vom Hamburger Importeur Bode Naturkost. Als besonderer Hingucker lockt ein buntes und breit gefächertes Angebot an frischem Obst und Gemüse Besucher in den Markt. Über 50 Sorten stellt der Großhändler Landgard Bio zur Verfügung. Eine eigene Kaffeebar mit Ausschank wird von dem Startup Cofi Loco betrieben, das in

seiner Rösterei in Bonn fairen Bio-Kaffee verkauft. Frisch duftende Croissants gibt es in der Backstation von Délicatessen.

Pioniere, Startups und internationale Hersteller

Passend dazu finden Besucher in den Regalen ein umfangreiches Frühstückssortiment: Brotspezialitäten von Mestemacher, Aufbackbrote von Backhäusle, Schokoaustriche von Brinkers, vegane Honigalternative von Vegabloom und die neuen fruchtigen Frühstücksgesamte im Glas von Ella's Basenbande. Nach 15 Jahren ist erstmals der italienische Hersteller Rigoni di Asiago

mit seinen Fiordifrutta-Marmeladen wieder im Boot. Verschiedene Tees werden von 'Bio aus Dänemark' und Wurdies geliefert, dazu gibt es Kaffee von Wertform.

In den Kühlregalen reihen sich Käsespezialitäten von der dänischen Molkerei Thise, den Käse rebellenden und Aurora. Wurstaufschnitt wird vom spanischen Hersteller Casademont geboten, von Eggelbusch, dem Handl Tyrol, Börner Eisenacher und den Fleischwerken Zimmermann. Letzterer hat auch Dosenwurst, Dosensuppen und gefüllte Ravioli im Gepäck. Für vegetarische und vegane Convenience gibt es Bio-Burger und Frühlingssrollen von Lotus Natur. Das Startup Complete-

organics bietet außerdem fermentierte Gemüse-Variationen von Kimchi bis Blumenkohl im Glas. Für Tiefkühl-Fisch ist der französische Produzent Escal mit dabei. Wer thailändisch kochen möchte, findet Unterstützung bei den Fertigsaucen des niederländischen Unternehmens Onoff Spices, und für Gewürzvielfalt sorgt der bayerische Hersteller Wurdies. Auch Süßwaren-Anbieter sind auf dem Organic Market vertreten. Qualitätsschokolade gibt es vom Schweizer Maestrani und dem holländischen Lovechock. Dazu kommen Schokoriegel vom Leipziger Startup the nu company, Proteinriegel der jungen Hamburger Good- ➤



life Company und gesunde Snacks der neuen Influencer-Marke naturally pam.

Organic Forum rein digital

Begleitend zum Organic Market wird das ‚Anuga Organic Forum‘ zukunftsweisende Themen der Bio-

Branche behandeln und das Thema Transformation als Markenkern von Bio in den Vordergrund stellen. Die dafür ursprünglich vorgesehene Bühne wurde im Laufe des Sommers aufgrund der Pandemie von der Messeleitung gecancelt. Stattdessen wird es nun ein deutlich ge-

kürztes Programm im digitalen Forum geben: in Form von sechs Slots, verteilt auf drei Tage. Die Termine konnte die Messe vor Redaktionsschluss noch nicht bekanntgeben. Bitte informieren Sie sich auf der Webseite der Anuga.

Lena Renner

Anuga Organic Forum 2021

Die geplante Forums-Bühne mit rund 30 Veranstaltungen musste gestrichen werden, das Thema Bio Wichtigerem weichen. Was übrig bleiben konnte, findet digital statt. Wegen Corona fehlen Themen wie Bio aus Zentralasien, der Ukraine und Schweiz mit Projekten vom Acker auf den Teller. Die Termine finden Sie unter www.anuga.de. Sie standen bis Redaktionsschluss nicht fest.



Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in Europa im Kontext des Green Deal

Im Rahmen des Green Deal und dessen vorgesehenen Maßnahmen, die Klimakatastrophe zu bekämpfen, kommt der Landwirtschaft und der Ernährungswirtschaft eine bedeutende Rolle zu. Auch insbesondere für die CO₂ Problematik bietet der biologische Landbau und bewusst nachhaltige Ernährung beachtliches und effektives Lösungspotential. Es gilt nun, die sich daraus ergebenden Möglichkeiten zu nutzen, um auf EU-Ebene auch im Kontext des Green Deal entsprechende Weichen für einen Paradigmenwechsel in der Agrarpolitik zu stellen. Deshalb sind die Landwirtschaft, der Handel, die Politiker und natürlich ganz besonders die Biobewegung gefordert.

Teilnehmer

Sarah Wiener, *MdEP*
Prof. Dr. Horst Lang, *Globus SB-Warenhaus*
Tina Andres, *BÖLW*
Moderation: Bernward Geier

Bio in den USA: Integrität bewahren

Bio ohne Boden. Wie konnte das möglich werden? Das Lob-

by-Engagement großer Agrarunternehmen, die Bio-Grundlagen neu zu definieren, hat verheerende Folgen. Die Gesetzgeber haben den Boden im Pflanzenanbau wegdefiniert und Hydrokultur bzw. Hydroponik erlaubt. Kapitalstarke Unternehmen rollen seitdem immer mehr Plastik über dem Boden aus und setzen Pflanztöpfe mit Blähton und Nährlösung drauf für die Aufzucht und Pflege von Bio-Produkten. Auch in Containern wird ohne Erde produziert. Echte Biobauern, mit Boden unter den Füßen, haben mit ihren natürlichen Anbaumethoden das Nachsehen. Sie können nicht so günstig produzieren und werden mit ihrem echten Bio vom Biomarkt verdrängt.

Teilnehmer

Dave Chapman, *Real Organic Project*
Bob Quinn, *Kamut Intern.*
Steffen Reese, *Naturland*
Luise Luttkolt, *IFOAM Organics International*
Moderation: Bernward Geier

Bio in der EU – Wie schaffen wir das bis 2030 ?

In der EU Strategie ‚Vom Feld zum Teller‘ wird besonders für den biologischen Landbau ein sehr ambitioniertes Ziel gesetzt,

denn bis 2030 sollen EU-weit 25 Prozent der Landwirtschaft biologisch wirtschaften. Diese Zielsetzung wurde inzwischen von der Agrarministerrunde bestätigt. Entscheidend sind nun die Maßnahmen und das entsprechende Setzen von politischen Rahmenbedingungen, um dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen, was durchaus machbar ist. Mehr noch, es kann überboten werden. Wie, das zeigen uns Österreich, wo schon jetzt fast die 30 Prozent Bio-Marge erreicht wurde, und Dänemark als beeindruckender Weltrekordhalter in der Bio-Vermarktung.

Teilnehmer

Martin Häusling *MdEP*
Paul Holmbeck, *IFOAM World Board*
Harald Ebner, *MdB*
Marina Aigner, *Burgenländische Landesregierung*
Moderation: Bernward Geier

Öffentliche Beschaffung und Verpflegung – Booster für Bio?

Italien und Dänemark haben schon vor ca. 15 Jahren Bio

den Weg in ihre staatlichen Kantinen geebnet. In Dänemark ist der Bio-Versorgungsgrad in der Außer-Haus-Verpflegung heute bei rund 60 Prozent und das ist Normalität schon morgens beim Hotel-Frühstück. Frankreich, Österreich und Deutschland, sie alle wollen folgen. Die in Deutschland eingesetzte Zukunftskommission Landwirtschaft empfiehlt der Bundesregierung den massiven Einsatz von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen. Das soll auch Werkskantinen, Krankenhäuser und die gesamte Gastronomie mitreißen. Die neue Öko-Gesetzgebung in Deutschland fördert gezielt Bio in der Außer-Haus-Versorgung, um Bauern mit Marktanreizen die Umstellung auf Ökolandbau zu erleichtern.

Teilnehmer

Paul Holmbeck, *IFOAM World Board*
Dr. Nina Wolff, *Slow Food*
Patrick Wodny (angefragt), *Speiseräume*
Moderation: Bernward Geier

Bio in Russland – Aktueller Status und Entwicklung

Die biologische Landwirtschaft in Russland scheint ein weißer Fleck auf der Karte zu sein, aber es gibt eine lebendige und aktive Biobewegung und vor allem im urbanen Umfeld auch einen schnell wachsenden Markt. Auch wenn die politischen Rahmenbedingungen schwierig sind, hat die biologische Landwirtschaft viele Chancen in diesem großen Land, wo etwa sehr viel Ackerfläche brach liegt und auf den Ruinen der ursprünglichen ‚sozialistischen agro-industriellen Komplexe‘ sprich Kolchosen ökologische Landwirtschaft entstehen kann. ‚Bio made in Russia‘ hat Zukunft, wobei keine Importwelle in der EU zu erwarten ist. In jedem Fall lohnt ein Blick auf die aktuelle Situation und das Entwicklungspotential.

Teilnehmer

Ilya Kaletkin, *National Organic Union*
Stefan Dürr, *EKONIVA*
Bernward Geier, *COLABORA*
Moderation: Markus Arbenz

Biomarkenkern als Motor der Transformation

Es ist viel von Transparenz, Vielfalt und naturnaher Produktion die Rede. Nicht nur bei Lebensmitteln. Dekarbonisierung betrifft alle Wirtschaftsbereiche. In der Landwirtschaft ist unser Verhältnis zum Fleischkonsum mit der Massentierhaltung im Gefolge und der Umgang mit der boden- und umweltbelastenden Agrochemie belastet. Dringend bedarf es einer Rückbesinnung. Wachstum in die Qualität, nicht in der Masse mit künstlichen Nahrungsmitteln, ist der richtige Weg zur Transformation. Das betrifft die Natur und den Menschen. Bio verändert! Das zieht alle, junge und alte Menschen an.

Teilnehmer

Renate Künast, *MdB*
Volker Krause, *Bohlsener Mühle*
Erich Margrander, *bioPress*
Prof. Dr. Hartmut Vogtmann
Moderation: Bernward Geier

Jetzt als Bioland-Genuss!



Natürlich von Schwarmstedter

- Lecker und kartoffelig
- Aus frischen Bio-Kartoffeln
- Vorgebacken in hochwertigem Bio-Rapsöl



Bioland

www.schwarmstedter.de

Natexpo 2021: Die neuesten Biotrends in Paris

Von Hanföl bis Unverpackt

1.350 französische und internationale Aussteller werden vom 24. bis 26. Oktober zur Natexpo in Paris erwartet. Sie werden zahlreiche Innovationen in allen Biobereichen vorstellen, von Lebensmitteln über Kosmetika bis hin zu Dienstleistungen. Fast 50 Firmen haben sich bereits für den neuen Bereich ‚Ökoprodukte / Ökodienste‘ angemeldet. Die diesjährigen Trendthemen sind: neue persönliche Ökologie, gastronomische Gegenkultur, neuartige Natur und moderner Minimalismus. Die Verbraucher erwarten heute, dass sich die Unternehmen über die Biolandwirtschaft hinaus engagieren. Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen, Müllvermeidung, Upcycling, Saisonalität oder faire Löhne für alle Beteiligten sind neue Herausforderungen in der Branche. Ihnen will die Natexpo mit dem neuen Bereich ‚Ökoprodukte / Ökodienste‘ gerecht werden. Er umfasst unter anderem das 2018 eingerichtete ‚Lab‘ mit Startups, die Lösungen für die Kreislaufwirtschaft anbieten, sowie die Village Foodtech, in der innovative Unternehmen zeigen, wie sie Technologie und Innovation in den Dienst einer besseren Ernährung stellen. Mehr als 150 Aussteller seien dieses Jahr zum ersten Mal dabei, so die Natexpo. Neben den bei der Messe vorgestellten Innovationen erfahren die Besucher, wer die Natexpo-Trophäen für die besten Neuheiten gewonnen hat. Außerdem haben sie Gelegenheit, sich in der Neuheiten-Galerie über die letzten Trends in Sachen Gesundheit, Gastronomie, Minimalismus und neue Zutaten zu informieren. Auf diesem Gebiet werden mehr als 200 Produkte vorgestellt. Folgende Trendthemen gibt es bei der diesjährigen Natexpo:

Covid-19, eine neue persönliche Ökologie

- Von wohlduftenden Desinfektionsmitteln bis zu Produkten, die das Immunsystem stärken, haben sich während der Pandemie ökologische Innovationen am Markt etabliert.

Gastronomische Gegenkultur

- Virtuelle Aperitifs haben laut der Natexpo während der Lockdowns zu einer neuen Kreativität bei Saucen, Dips und Brotaufstrichen geführt. Dem Trend zum Selberkochen und -backen sind Bio-Hersteller mit originellen Rezepten und Lösungen begegnet, von klassischen Gewürzmischungen zu exotischen Überraschungen für Neugierige. Mit dabei sind viele neue pflanzliche Produkte als fleischlose Proteinlieferanten.

Neuartige Natur

- Die Liste der Öle auf dem Markt wächst stetig und bietet eine Vielzahl von pflanzlichen Butteralternativen, ob aus Leindotter, Hanf oder Chiasamen. Hanf taucht auch darüber hinaus als entspannende Zutat in immer mehr Lebensmitteln und Naturkosmetikprodukten auf.

Moderner Minimalismus

- Das Wachstum unverpackter Waren wurde durch die Pandemie etwas verlangsamt, die Natexpo erwartet aber ein Revival parallel zur Sorge um den Planeten. Dazu florieren auch biologisch abbaubare oder wiederverwendbare Zero-Waste-Verpackungen.

Weitere Infos finden Sie im Natexpo Trends Book.

Voelkel



Sortenreine Apfelsäfte Jahrgangsedition aus heimischer Ernte

Die exklusiven Direktsäfte aus den beliebtesten Apfelsorten Deutschlands begeistern mit einzigartigem Geschmack und Zutaten aus enkeltauglicher Landwirtschaft.

Ein QR-Code auf dem Etikett führt zu Filmmaterial über den Obsthof Augustin. Dort werden die knackigen Äpfel im biodynamischen Kreislauf angebaut und in der hauseigenen Mosterei schonend zu dieser besonderen Spezialität in der Mehrwegflasche veredelt.

www.voelkeljuice.de

Ökotopia



Japan Gyokuro kbA, 50 Gramm

Edler Tautropfen – so die Übersetzung des Namens – ist der hochwertigste japanische grüne Blatttee aus Kagoshima im Süden Japans.

Er erhält seinen Vitalstoffreichtum und das duftig-milde und süßliche Aroma durch eine volle Übersattung der Pflanzen mit dunklen Netzen.

Die besondere Frische dieses Gyokuros bleibt durch die Verpackung unter Stickstoff-Atmosphäre optimal geschützt.

www.oekotopia.de

Schnitzer



Bread Less ohne Mehl und Hefe – die Brotalternative

Das glutenfreie Vitalbrot ist reich an Saaten und Haferflocken und liefert hochwertigste Nährstoffe wie Vitamin E, Omega-3-Fettsäuren, Magnesium, Eiweiß und Vitamin B1.

Auch für Körperbewusste und Sportbegeisterte.

- Glutenfrei
- Vegan
- Palmölfrei
- Laktosefrei

Preis:
Bread Less ohne Mehl und Hefe,
350 g, 3,49 Euro

www.schnitzer.eu

Yogi Tea



Für die Sinne Natürliche Energie

Achtsam sein, sich dem gegenwärtigen Moment öffnen, ihn ganzheitlich und mit allen Sinnen genießen. Das ist Yogi Tea® Für die Sinne.

Durch die enthaltenen ätherischen Öle entfalten sich die Aromen besonders intensiv und öffnen Körper und Geist für das „Hier und Jetzt“.

Ätherische Öle sind die „Essenz der Pflanzen“ und werden in flüssiger Form aus den verschiedenen Pflanzenteilen wie Blüten, Blätter aber auch Rinden, Wurzeln oder Harzen gewonnen.

Mit Yogi Tea® Für die Sinne – Natürliche Energie, sorgen spritziges Bergamott- Zitronenöl und hochwertiger weißer und grüner Tee für einen Tag voller Elan.

UVP: 3,99 Euro

www.yogitea.com/de/

Demeter Felderzeugnisse



Wild Ocean TK-Schollen Filets

Die Schollen stammen aus den sauberen und eiskalten Gewässern vor Island.

Sie werden gemäß dem Icelandic Fisheries Management nachhaltig, in genau definierten Fanggebieten gefangen.

Unmittelbar danach werden die Schollen verarbeitet und schonend tiefgefroren.

Eine Wasserglasur schützt die zarten Filets vor Gefrierbrand.

Sie sind einzeln entnehmbar und praktisch grätenfrei. Gefangen mit Haken und Langleine.

Frei von Gluten, Soja, Laktose

www.wild-ocean.de

TrustFood



Chocqlate Bio-Schokoladen mit Virgin Kakao und Kokosblütensüße

Den puren und reinen Geschmack guter Schokolade erleben.

Einzigartige Rezeptur:

- besonders mild und cremig
- vollmundiger Edelkakao
- fruchtiger Virgin Kakao

Erhältlich in den Sorten:

Erdbeere, Hanfsamen, Haselnuss,
Himbeere, Kokos, Kaffee,
Matcha, Orange, Pfeffer,
Oriental, Ingwer, Fleur de Sel, Pur

www.chocqlate.com

Demeter Felderzeugnisse



bio inside Pfannengerichte (TK) – Käsespätzle

Der beliebte Klassiker mit der würzigen Käsesauce aus Emmentaler und Röstzwiebeln ist schnell zubereitet und schmeckt, wie man es von früher kennt.

Die Pfannengerichte sind in zwei weiteren Sorten erhältlich:

- Krautnudeln, mit Schleifernudeln und Sauerkraut
- Schupfnudelpfanne mit einer Gemüsemischung.

Frei von künstlichen Zusatzstoffen.

www.bio-inside.de

Yogi Tea



Eine Revolution für das Teeregale – Lebe den Moment mit Choice

Choice bietet eine Kollektion von insgesamt 14 Bio-Tees und Bio-Kräuterteemischungen. Jeder Tee wird mit viel Sorgfalt und 100 Prozent Bio-Zutaten zusammengestellt. Alle Tees unterliegen strengsten Qualitätskontrollen und sind Rainforest Alliance-zertifiziert.

Cacao Orange ist eine einzigartige Kombination aus handverlesenem Schwarztee und edlem Kakao, verfeinert mit einer zarten Orangenote für einen intensiven, verwöhnenden Geschmack.

UVP: 3,49 Euro

www.choice-organic.com

Demeter Felderzeugnisse



bio inside Pinsa alla Pizzaiola (TK)

Die Bio-Pinsa für bewusste Genießer, glutenfrei, mit extra langer Teigführung.

Was ist eigentlich eine Pinsa?

Das Besondere an einer bio inside Pinsa ist der Teig.

Die lange Teigführung von 48 Stunden sorgt dafür, dass der Teig innen luftig locker und außen knusprig ist.

Belegt mit einer würzigen Tomatensauce.

Erhältlich in zwei Sorten:

- Pinsa alla Pizzaiola
- Pinsa Funghi.

Frei von Gluten, Soja, Laktose

www.bio-inside.de

Nürnberger Bio Originale



Bis 48 Prozent Nussanteil

Der Original Nürnberger Elisen-Lebkuchen in Bio Premium Qualität wird in 5 leckeren Sorten handwerklich hergestellt.

Der besonders hohe Nussanteil, bestehend bis zu 48 Prozent aus Haselnüssen und Mandeln, und die sorgfältig ausgewählten Zutaten in bester Bio-Qualität schmeckt man mit jedem Bissen.

Mit viel Liebe und handwerklichem Geschick wird der Lebkuchenteig zubereitet und per Hand auf die Oblaten gestrichen.

www.nuernberger-bio-originale.de
www.lebkuchen.bio

Sommer



Brotchips gebacken statt frittiert

Die Brotchips von Sommer sind schneller aufgeknaabert als hergestellt:

Zuerst wird aus bestem Demeter-Mehl, Paprika und Chili ein locker-luftiges Brot gebacken. In hauchdünne Scheiben geschnitten, wird es dann langsam im Backofen geröstet. Mit einer Prise Salz geht es ab in die Tüte – fertig zum Knuspern!

Weiteres Plus: Mit jedem verkauften Sommer Bio-Produkt wird nicht nur die Vielfalt auf dem Acker unterstützt, sondern auch der Green Forest Fund e.V. für mehr Artenvielfalt im Wald.

In den Sorten Paprika & Chili und Salz & Pfeffer Demeter, vegan
100g, VE 5
UVP 1,99 Euro

www.sommer-backkunst.de

AlmaWin



Klimaneutral Spülen - für eine saubere Zukunft!

Für fünf klimaneutrale Produkte kompensiert AlmaWin den CO₂-Fußabdruck entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von der Rohstoffgewinnung, dem Transport der Rohstoffe und Vorprodukte, der Produktion bis hin zum Kunden.

Gemeinsam mit dem Partner Fokus Zukunft GmbH engagiert sich AlmaWin in Klimaschutzprojekten in Peru und Indien.

www.almawin.de

Barnhouse



Krunchy Low Sugar – eine echte Innovation im Müsli-regal

Eine kleine Knuspermüsli-Sensation, die zuckerarm, ballaststoffreich und köstlich ist.

Barnhouse Krunchy bedeutet: Keine Kompromisse bei Qualität, Geschmack und beim Knuspergenuss.

Erhältlich in den Sorten:

- Plain Grain (Hafer-Basisorte)
- Very Berry (mit Himbeeren, Heidelbeeren und Tonka)
- Crazy Nuts (geröstete Haselnüsse, Cashews und Kokoschips)

Gebacken mit dem Hafer von den Feldern der regionalen Barnhouse Bäuerinnen und Bauern. Vegan. Ohne Palmöl.

www.barnhouse.de

Demeter Felderzeugnisse



bio inside Veggie Burger (TK) Jackfrucht – Linsen Patty

Das vegane Bio-Patty basiert auf Jackfrucht, roten Linsen und Kichererbsen.

Mit einem Gemüseanteil von ca. 70 Prozent und einem hohen Proteingehalt ist der Burger eine unschlagbare vegane Alternative, die ganz bewusst nicht an Fleisch erinnert.

Saftig, knusprig und lecker.

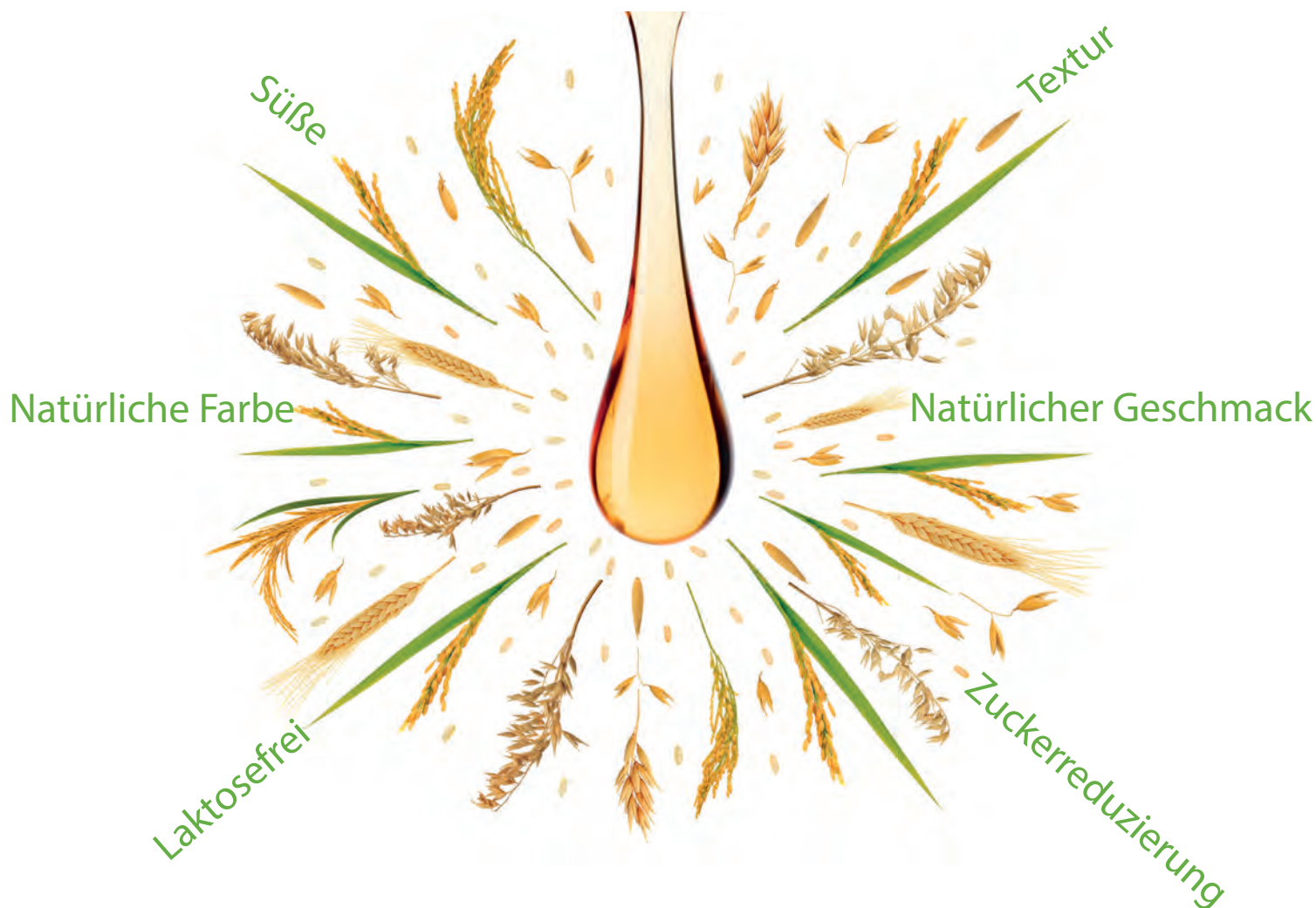
Auch als Kidney – Rote Bete-Patty ein Genuss.

Ohne Soja und Gluten.

Für alle die es individuell besonders haben wollen.

www.bio-inside.de

PROBIEREN SIE UNSERE EINZIGARTIGEN GETREIDEEXTRAKTE



DIE BESTE LÖSUNG FÜR NATÜRLICHE, VERSTÄNDLICHE & KURZE AUSZEICHNUNG

Als Pionier seit 30 Jahren auf dem Bio-Markt tätig, hat Meurens Natural ein natürliches Herstellungsverfahren entwickelt, das **natürliche, verständliche & kurze Auszeichnung** sicherstellt.

SORTIMENT :

✓ Reissirup

✓ Dinkelsirup

✓ Gemälzter Gerstensirup

✓ Manioksirup

✓ Hafersirup

✓ Maissirup

✓ Weizensirup

✓ Dattelsirup

→ LÖSUNGEN NACH WUNSCH AUF ANFRAGE



Experte für biologische und natürliche Lösungen auf Getreidebasis.
meurensnatural.com | info@meurensnatural.com | +32/87693340



Introducing the Industry's Finest Natural & Organic Products

Humbly made from nature's most wholesome ingredients & inspired by the most trusted principles of agriculture.



Organic Rice

BASMATI GRAIN
BROWN, PARBOILED, & WHITE
ROUND GRAIN
BROWN & WHITE
LONG GRAIN
BROKEN, BROWN
PARBOILED, & WHITE
MEDIUM GRAIN
BROWN & WHITE
RED GRAIN
RICE FLOUR
BROWN, & WHITE
SEMOLINA
BROWN, PARBOILED, & WHITE

We exhibit at the Anuga together with our exclusive representative Anabela Foods e.K.
hall 5.1 booth D080

Wir stellen aus zusammen mit unserer Exklusiv-Vertretung Anabela Foods e.K.
auf der Anuga 2021 Halle 5.1 Stand D080

Multiple Drying Units

10,000 Tons of Paddy Rice Storage

100% Stainless Steel Parboiling Unit

Advanced Milling Technology with Infrared Sorters

2,000 Tons of Finished Rice Product Storage Capacity with CO2 Treatment



Production Facility
Taj Food (Pvt) Ltd.
info@tajfoodpk.com
www.tajfoodpk.com

USA Sales Office
AKC Commodities, Inc.
info@akccommodities.com
www.akccommodities.com

Europe Sales Office
Anabela Foods e.K.
info@anabelafoods.de
www.anabelafoods.de

