

Bio Bullsh*t Bingo – Eosta räumt spielend mit Vorurteilen gegenüber Bio auf

geschrieben von organic | 19. April 2018



Waddinxveen, 19. April 2018 – Eosta adaptiert das bekannte Bingo-Spiel, um mit gängigen Vorurteilen gegenüber Bio aufzuräumen. Das von Eosta kreierte „Bio Bullsh*t Bingo“ gleicht normalen Bingo-Karten, aber anstatt der Zahlen ist es mit kritischen Aussagen gegenüber Bio versehen. Das Ziel des Unternehmens: Auf spielerische Art und Weise mit falschen Annahmen und Spekulationen in Bezug auf Bio-Produkte und den ökologischen Landbau aufzuräumen. „Let’s play Bio Bullsh*t Bingo!“

Viele, die die Werte von Bio vertreten und sich beruflich oder auch privat damit beschäftigen, sehen sich häufig mit Vorurteilen konfrontiert: „Nur mit Bio kann man die Weltbevölkerung gar nicht ernähren“, „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“ oder „Das ist doch alles nur eine Marketing-Lüge“. Solche Vorurteile lassen sich widerlegen – vorausgesetzt, die passenden Argumente sind zur Hand.

Für alle, die sich immer mal wieder zum Thema Bio

rechtfertigen müssen, hat Eosta – natürlich mit einem Augenzwinkern – ein eigenes Spiel entwickelt: „Bio Bullsh*t Bingo“. Anstelle von Zahlen beinhalten die Bingo-Karten kritische Aussagen gegenüber Bio. Die Spielweise ist dieselbe: Beim nächsten Essen mit Freunden, Bekannten oder Verwandten, beim Info-Abend der Stadt oder bei einer politischen Diskussion nehmen Sie einfach Ihre „Bio Bullsh*t Bingo“-Karte zur Hand. Sie streichen alle Phrasen, die während des Gesprächs fallen. Sind alle Aussagen in einer Reihe, Spalte oder Diagonale gestrichen, stehen Sie auf und rufen laut „Bullsh*t!“ Um die Fragen in den Gesichtern aller Anwesenden zu klären, liefert Eosta entsprechend fachlich fundierte Gegenargumente mit. So hofft das Unternehmen, auf spielerische Art und Weise mit falschen Annahmen und Spekulationen in Bezug auf Bio-Produkte und den ökologischen Landbau aufräumen zu können.

Das Beispiel: „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“

Eine Aussage, die wir sehr oft zu hören bekommen, ist: „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“. Wie können wir diese entkräften? Hier gilt es, Kosten und Nutzen von biologischen und konventionellen Produkten in Relation zueinander zu setzen, so wie es Volkert Engelsman, Geschäftsführer von Eosta, im Rahmen der Kampagne „True Cost – Was unser Essen wirklich kostet“ erklärt: „Bio ist nicht zu teuer, sondern konventionelle Lebensmittel sind einfach zu billig! Was wir mit Schnäppchen und Sonderangeboten sparen, bezahlen wir als Steuerzahler z.B. über höhere Abwasser- oder Müllentsorgungsgebühren zurück. Auch unsere Enkel oder Menschen am anderen Ende der Welt werden zur Kasse gebeten. Denn die negativen Auswirkungen der konventionellen Landwirtschaft auf Umwelt und Gesellschaft sind in diesen Angeboten nicht enthalten. Der Mehraufwand zum Schutz der Ressourcen sowie zum verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Umwelt spiegelt sich nur im Preis der Bio-Lebensmittel

wider. Und ganz ehrlich, eine lebenswerte Landschaft mit Bienen, Vögeln, heimischer Flora und Fauna, sauberes Trinkwasser und fruchtbare Böden, auf denen gesunde Nahrungsmittel wachsen, dass sollte uns doch ein paar Cent mehr wert sein!“

Das „Bio Bullsh*t Bingo“ sowie eine Zusammenstellung passender Gegenargumente sind ab heute auf der Website des Unternehmens zu finden: www.natureandmore.de

Hintergrundinformationen:

Eosta wurde 1990 in den Niederlanden mit dem Ziel gegründet, ein Unternehmen zu schaffen, das Ökonomie und Ökologie verbindet. Heute zählt Eosta zu den größten Handelsunternehmen für Bio-Obst und -Gemüse weltweit. Für das eigens entwickelte Transparenzsystem Nature & More, mit dem die Herkunft der Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden kann, ist Eosta bereits mehrfach mit internationalen Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet worden. Gemeinsam mit verschiedenen Handelskunden in ganz Europa trägt Eosta / Nature & More seit 2016 die True Cost-Debatte direkt in den Handel und macht die wahren Kosten konventioneller Lebensmittel für den Verbraucher transparent. Volkert Engelsman, CEO von Eosta, führt aktuell das Nachhaltigkeitsranking der renommierten Zeitschrift TRouw in den Niederlanden an.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.eosta.com und www.natureandmore.de

FOODprint: Jetzt Essen ohne Gentechnik sichern! Endspurt der Initiative – bis zum 30. April 2018 abstimmen

geschrieben von organic | 19. April 2018



Legau, April 2018 / Wer weiterhin wissen will, ob gentechnisch veränderte Lebensmittel auf seinem Teller landen, sollte jetzt handeln: Bis 30. April 2018 noch läuft die Initiative „FOODprint – Ich stehe auf Essen ohne Gentechnik“. Bereits über 100.000 Menschen haben mit ihren Händen, Füßen oder ihrer Unterschrift on- und offline ein unmissverständliches Zeichen zur Sicherung von genfreiem Essen und Saatgut gesetzt. „Machen auch Sie jetzt mit, damit wir gegenüber der Politik mit noch mehr Nachdruck unsere Forderungen nach gesetzlichen Regelungen für die neuen Gentechnik-Verfahren vertreten können“, ruft Joseph Wilhelm, „FOODprint“-Initiator und Gründer von Rapunzel Naturkost, im Endspurt zur Beteiligung auf. Dies geht online unter <http://www.change.org/foodprint> oder „analog“ auf Unterschriftenlisten in vielen Läden des deutschen Naturkost-Fachhandels.

Aktuell drängen so genannte neue Gentechnikverfahren ohne gesetzliche Regelung auf den Markt. Die Wahlfreiheit und die gentechnikfreie Zukunft unserer Bio-Lebensmittel stehen somit auf dem Spiel. Darum hat der Bio-Pionier mit 30 Partnern aus

der Bio-Branche im September 2017 „FOODprint“ gestartet – um mit Händen und Füßen abzustimmen für eine gentechnikfreie Welt.

Dieses Leitmotiv der Initiative ist wörtlich zu nehmen. Neben den Unterschriften hat das Bündnis auf der Weltleitmesse, der Biofach in Nürnberg, dem Rapunzel Eine Welt Festival im Allgäu sowie auf den Bio-Regionalmessen Süd und Nord auch 2.000 echte Fuß- und Handabdrücke gesammelt. Das ergibt eindrucksvolle 400 Meter bunte Stoffbahnen – für Vielfalt statt Einfalt! Damit möchten die „FOODprint“-Beteiligten bei der Übergabe der Unterschriften an Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner besonders viel Aufmerksamkeit auf das Thema lenken. Darüber hinaus organisiert Rapunzel Naturkost am 17. Oktober 2018 ein Gentechnik-Forum mit Workshops und Vorträgen für alle Interessierten (Anmeldung und mehr Informationen unter www.rapunzel.de/gentechnik-forum), um das Thema weiter zu verfolgen.

„FOODprint“ als unmissverständlicher Appell an die Politik

Jeweils die Hälfte der bis heute gesammelten Stimmen ging über die Online-Petition und die analogen Unterschriften-Listen ein, die in zahlreichen Geschäften des deutschen Naturkost-Fachhandels ausliegen. Damit kommt ein besonders starkes Veto gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel direkt aus den Bio-Läden. „Wir bedanken uns bei unseren Partnern für diese großartige Unterstützung“, so Joseph Wilhelm. „Die Initiative zeigt das massive Misstrauen der Gesellschaft gegenüber den internationalen Agrarkonzernen und, dass Menschen in unserem Land gentechnisch veränderte Lebensmittel ablehnen. Gleichzeitig ist „FOODprint“ ein Appell an die Politik, Genome Editing als gentechnisches Verfahren einzustufen und das bestehende EU-Verbot für gentechnisch veränderte Produkte nicht anzutasten“.

Kein Einsatz (neuer) Gentechnikverfahren ohne Kennzeichnung

Rapunzel rief die Initiative „FOODprint“ ins Leben, da zu befürchten ist, dass mit den neuen Gentechnikverfahren (Genome Editing) die bestehenden Gesetze zur Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel unterwandert werden. Obwohl dieses Verfahren unter die gesetzliche EU-Definition von Gentechnik fällt, wird die Methode gegenwärtig nicht als gentechnisches Verfahren mit entsprechender Zulassungs- und Risikoprüfung behandelt. Das hat zur Folge, dass pflanzliche Nahrungsmittel und Saatgut, in deren Erbgut Wissenschaftler über Verfahren der neuen Gentechnik eingegriffen haben, nicht gekennzeichnet werden müssen. Sie können damit unerkannt auf unsere Teller und in die Umwelt gelangen.

Eine zentrale Forderung der Initiative ist daher, alle neuen Gentechnikmethoden ausnahmslos als gentechnische Verfahren einzustufen, da sie alle direkt ins Erbgut eingreifen. Darüber hinaus sprechen sich die „FOODprint“-UnterstützerInnen für eine eindeutige gesetzliche Regelung der neuen Gentechnik-Verfahren aus und fordern die Vertreter aus Politik und Wissenschaft dazu auf, die gentechnikfreie Pflanzenzüchtung und Saatgutproduktion gleichwertig zu fördern.

Weitere Informationen, Online-Petition und Download der Unterschriftenliste: www.rapunzel.de/foodprint

Pressekontakt:

Eva Kiene

Dipl.-Kommunikationswirtin (BAW)

PR und Unternehmenskommunikation

Rapunzel Naturkost GmbH

Rapunzelstraße 1

D-87764 Legau

Telefon: +49 8330 529-1209

Telefax: +49 8330 529-1501

E-Mail: Eva.Kiene@rapunzel.de

www.rapunzel.de

Rapunzel Gründer als „Entrepreneur Of The Year 2017“ geehrt

geschrieben von organic | 19. April 2018



Berlin/Legau, November 2017 | International bekannte Ehrungen für verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln – so etwas hatten Joseph Wilhelm und seine Frau Jennifer Vermeulen 1974 nicht im Sinn, als sie den kleinen Naturkostladen in Augsburg eröffneten. Jetzt wurde der Rapunzel Gründer als „Entrepreneur of the Year 2017“ ausgezeichnet. Die unabhängige Jury beeindruckte vor allem das soziale Engagement des Bio-Lebensmittelherstellers aus dem Allgäu sowie weltweit bei Anbaupartnern und Lieferanten.

Mit dem „EY Entrepreneur of the Year“ ehrt die Wirtschaftsberatung Ernst & Young besonders erfolgreiche

Unternehmer, die eine unabhängige Jury aus den zahlreichen Bewerbungen kürzt. Bei der Gala am 17. November 2017 im Deutschen Historischen Museum in Berlin wurde es spannend: 29 Finalisten erhielten eine Anerkennung. Aber wer darf als Gewinner in den fünf Kategorien nochmals auf die Bühne? In der Laudatio durch Steffen Klusmann, dem Chefredakteur des manager magazin, war nach den ersten Worten klar: Rapunzel hat sich in der Kategorie Konsumgüter/Handel durchgesetzt.

Soziales Engagement gehört seit Beginn zu Rapunzel Naturkost, wie Joseph Wilhelm erläutert: „Wir haben uns nie am eindimensionalen wirtschaftlichen Erfolg orientiert. Der ganzheitliche Nutzen für alle an der Wertschöpfung Beteiligten ist entscheidend.“ Dazu zählt auch die hohe Arbeitsqualität im Unternehmen, wie etwa familienfreundliche Arbeitszeitmodelle. Auch die Innovationskraft von Rapunzel im Naturkost-Fachhandel überzeugte die Jury, seien es die weltweit erste Bio-Schokolade oder der Klassiker Samba, als Nuss-Nougat-Aufstrich in Bio-Qualität vor 25 Jahren eine Sensation.

Leonhard Wilhelm, Assistent der Geschäftsleitung und Sohn der Rapunzel Gründer, nahm den Preis in Berlin stellvertretend in Empfang. Denn Joseph Wilhelm war durch eine andere Auszeichnung verhindert: In Indien besuchte er den diesjährigen Grand Prix Gewinner des One World Award, Sikkims Ministerpräsidenten Shri Pawan Chamling.

Auf Bio als „Trendthema“ angesprochen, entgegnete Leonhard Wilhelm: „Der konventionelle Handel wirbt ja mittlerweile gerne mit Bio. Da wo wir herkommen, also wie mein Vater und meine Mutter 1974 begonnen haben, war das aus reiner Überzeugung und Ideologie heraus. Also ganz anders, wie es die konventionellen Anbieter heute machen.“

Über den Wettbewerb „EY Entrepreneur Of The Year“

Die Auszeichnung „EY Entrepreneur Of The Year“ honoriert unternehmerische Spitzenleistungen in über 60 Ländern

weltweit. In Deutschland wird der Preis 2017 zum 21. Mal verliehen. Eine unabhängige Jury wählt die Gewinner in den verschiedenen Kategorien sowie die Ehrenpreisträger aus. In Deutschland wird der von Ernst & Young (EY) organisierte Wettbewerb von den Partnern LGT Private Banking, die strategische Unternehmensberatung für Kommunikation CNC, Manager Magazin und Frankfurter Allgemeine Zeitung unterstützt. In diesem Jahr erreichten 29 Unternehmen das Finale.

Kurzprofil Rapunzel Naturkost GmbH

Die Rapunzel Naturkost GmbH, Legau/Allgäu, ist mit einem Umsatz von rund 185 Millionen Euro (2016) und 370 Mitarbeitern ein führender Erzeuger, Hersteller und Vertreiber von biologischen Lebensmitteln. Etwa 600 Rapunzel Produkte findet man bundesweit in über 6.000 Naturkostläden, Bio-Supermärkten und Reformhäusern sowie weltweit in über 30 Ländern. Rapunzel ist bei seinen Lieferbeziehungen sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die Lebensqualität der anbauenden Bauern wichtig.

Pressekontakt:

Eva Kiene

Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau,
www.rapunzel.de

Tel. 08330/529-1209, Fax 08330/529-1501, presse@rapunzel.de

Bildquelle: © EY

Verleihung des 5. internationalen One World Award – Feierliche Gala für die Gewinner aus aller Welt

geschrieben von organic | 19. April 2018



Im Rahmen des Eine Welt Festivals von Rapunzel Naturkost wurden am 8. September die fünf Gewinner des 5. One World Award – kurz OWA – mit einer feierlichen Gala geehrt. Rund 700 Gäste kamen aus aller Welt nach Legau im Allgäu. In diesem Jahr teilten sich den OWA Grand Prix und ein Preisgeld in Höhe von 30.000 Euro zwei herausragende Projekte:

Der Ministerpräsident Shri Pawan Chamling aus Indien, dem es gelang innerhalb von nur zwölf Jahren den Bundesstaat Sikkim gemeinsam mit 65.000 Bauern auf eine rein biologische Landwirtschaft umzustellen.

Die United World Colleges (UWC) aus Freiburg/Deutschland und Pune/Indien, die in ihren sozial und nachhaltig orientierten Bildungsangeboten mit den Zielen des OWA auf bemerkenswerte Weise übereinstimmen.

Innerhalb von wenigen Jahren hat sich der OWA zum bedeutendsten Preis der weltweiten Bio-Bewegung etabliert. Joseph Wilhelm, Gründer und Geschäftsführer von Rapunzel Naturkost sowie Initiator des OWA, beschreibt ihn in seiner

Begrüßungsrede als „Mutmacher-Preis, der Persönlichkeiten und Initiativen auszeichnet, die sich für eine gerechte und faire Globalisierung einsetzen.“ Der von Rapunzel und IFOAM – Organics International vergebene Preis wird alle drei Jahre verliehen.

Bundesentwicklungsminister Dr. Gerd Müller überreichte gemeinsam mit Joseph Wilhelm die Preise, so auch den Lifetime Achievement Award an die äthiopischen Wissenschaftler und Umweltaktivisten Dr. Tewolde Berhan Begre Egziabher und Dr. Sue Edwards, die als erstes Ehepaar für ihr weitreichendes Lebenswerk geehrt wurden. Die Laudatio für diesen Ehrenpreis hielt Markus Arbenz, Geschäftsführer von IFOAM – Organics International.

Kurze Filme und Interviews zeigten dem Publikum das besondere Engagement der Gewinner auf. Durch den Abend führte die Journalistin und Buchautorin Dr. Tanja Busse, die mit ihren nachdenklichen und einfühlsamen Worten den richtigen Ton für eine bewegende und emotionale Verleihungszeremonie traf. Für die musikalisch stimmige Atmosphäre sorgte der bekannte Gitarrensolist Walter Abt.

Ein Preisgeld in Höhe von jeweils 5.000 Euro sowie eine OWA-Medaille gingen unter großem Applaus an: Professor Amin Babayev aus Aserbaidschan, Nasser Abufarha (Canaan Project) aus Palästina und Martha-Jean Shamiso Mungwashu aus Simbabwe.

Die Laudatio übernahmen Roberto Ugas (World Board IFOAM – Organics International, Peru), Steffen Reese (Naturland Deutschland) und Helmy Abouleish (Sekem, Ägypten).

Höhepunkt der Gala war sicherlich die Verleihung des OWA Grand Prix an die beiden Gewinner: Ministerpräsident Shri Pawan Chamling aus Indien und die Vertreter des United World Colleges (UWC) aus Freiburg/Deutschland und Pune/Indien. Sie wurden jeweils mit einem Preisgeld in Höhe von 15.000 Euro und einer OWA-Statue der vietnamesisch-deutschen Künstlerin Dao

Droste für ihr herausragendes Engagement und ihre außergewöhnlichen Initiativen gewürdigt. Die Laudatio hielt die Alternative Nobelpreisträgerin Vandana Shiva, die als Umweltaktivistin und Öko-Feministin weltweite Anerkennung genießt.

Das abschließende Foto mit allen Gewinnern und Mitwirkenden zeigte eindrucklich, wie vielfältig „Eine Welt“ sein kann und wie sich das Handeln Einzelner darin ausdrücken kann.

Joseph Wilhelm und die OWA-Verantwortlichen wie Bernward Geier (Koordinator und Vorsitzender der OWA-Jury) waren in sichtlich guter Stimmung über den großen Erfolg des 5. One World Awards. Mit Vorfreude blickten sie bereits auf die Bewerbungen aus aller Welt für den nächsten OWA, der 2020 verliehen wird.

Über den One World Award (OWA)

Diese Welt besser und fairer zu machen und als Lebensgrundlage für alle zu erhalten, beschäftigte den deutschen Bio-Pionier und Gründer von Rapunzel Naturkost Joseph Wilhelm lange Zeit. Das bewegte ihn letztlich dazu, einen internationalen Preis ins Leben zu rufen – den One World Award. Seit 2008 werden mit ihm Persönlichkeiten und Projekte auf internationaler Ebene ausgezeichnet, die ganz im Sinne einer positiven Globalisierung Zukunftsperspektiven für die Menschen in ihren Heimatländern schaffen.

Die Menschheit steht heute vor der Herausforderung, die Chancen der Globalisierung so zu nutzen, dass sie in der Tat mehr bedeuten kann als eine Profitmaximierung auf Kosten einer überwiegenden Mehrzahl der Weltbevölkerung. Deshalb basiert die Zielsetzung des OWA auf den vier Säulen der Nachhaltigkeit: Ökologie, Ökonomie, Soziales und Kultur.

Mit IOFAM – Organics International, dem Dachverband der weltweiten Bio-Landbaubewegung (800 Mitgliedsorganisationen

und Institutionen in 120 Ländern) fand Rapunzel den idealen Partner für die Organisation und Ausrichtung dieser Auszeichnung.

Mehr Informationen erhalten Sie unter: www.one-world-award.de

Pressekontakt

„One World Award“

c/o RAPUNZEL NATURKOST GmbH

Eva Kiene/ Heike Kirsten

Tel.: +49 (0)8330/ 529-1209

E-Mail: presse@rapunzel.de

**Über 20.000 Besucher feiern
friedlich das Eine Welt
Festival bei Rapunzel –
Besucher und Aussteller aus
aller Welt erleben den Eine
Welt Gedanken**

geschrieben von organic | 19. April 2018



Alle drei Jahre geht es richtig rund in Legau, wenn Rapunzel zum legendären Eine Welt Festival einlädt. Dann kommen Menschen, Musik, Kultur und Kulinarisches aus aller Welt zusammen. Das Kult-Fest ging am 9. und 10. September im Allgäu über die Bühne.

Wie fassen wir dieses vielseitige Festival am besten zusammen? War es der friedliche und respektvolle Umgang miteinander, waren es die interessanten Vorträge, die internationalen Besucher und Aussteller? Oder einfach Feiern und Lachen, Reden und Zuhören, Bio-Essen und Trinken, Musik lauschen und Tanz bis nach Mitternacht? Eines ist sicher: Die weit über 20.000 Besucher hatten Spaß beim 13. Eine Welt Festival im kleinen Allgäuer Marktflecken Legau, auch wenn die Sonne sich bisweilen versteckte.

Aus vielen Ländern kamen **Anbaupartner von Rapunzel** als Botschafter vom Feld. Engagiert beantworteten sie die Fragen der Besucher zum Anbau von Kokos, Feigen, Palmöl und mehr. Wie Rapunzel Müsli, Samba & Co. herstellt, sahen die Gäste im **gläsernen Produktionsgang**.

Nachhaltiges Futter für den Kopf bot das **vielseitige Vortragsprogramm**, u.a. mit **Tanja Busse** (Autorin von „Die Wegwerfkuh“), der alternativen Nobelpreisträgerin **Vandana Shiva** und Gentechnikexpertin **Angelika Hilbeck**. Sie informierten über Themen rund um die Landwirtschaft von morgen, Gentechnik und Fairen Handel. Auch die Mutmacher-Projekte, die am Festival-Vorabend den **One World Award** von Rapunzel und IFOAM – Organics International erhalten hatten,

präsentierten ihre Projekte.

Auf der **Grünen Meile – dem Markt der guten Dinge** boten rund 140 Aussteller ihre Angebote für Besser-Shopper an – von Textilien, Schmuck über Möbel und Energie bis hin zu nachhaltigen Reisen. Besucher und Aussteller waren gleichermaßen zufrieden: Hier traf das Angebot auf die richtige Zielgruppe.

Rappellvoll waren die **Kochshows**, ob bei bekannten Köchen wie Veganpassion-Autorin **Stina Spiegelberg** oder dem TV-Koch **Alfred Fahr**, bei der **basischen Küche von Biochi** oder der Küche mit gesunden Speiseölen mit **Ölexpertin Heike Kirsten** und **Ayurveda-Koch Ulrich Schlichting**.

Und natürlich gab es leckeres Bio-Essen. Besonders gut kam neben dem Klassiker, den Bio-Pommes, das Chana-Dal mit Reis an. Wer es nachkochen möchte, findet das Rezept auf der www.rapunzel.de.

Was wäre das Eine Welt Festival ohne Musik? Am Samstag zeigten **Walter Abt & Sol y Sombra** eine besondere Fusion aus Flamenco und Jazz. Wer abtanzen wollte, lebte sich bei Folkrock mit der Südtiroler Band **Mainfelt** aus – oder anschließend beim Sound von **DJ Lovis Willenberg**, ganz nach dem Motto: „The groove is in your heart“.

Tausend Besucher lauschten am Sonntagabend **Konstantin Wecker** und seiner fünfköpfigen Band. Mit diesem Konzert seiner Jubiläumstour „Poesie und Widerstand“ berührte er die Herzen der Zuschauer.

Möglich machten dieses besondere Festival die vielen Helfer: Rund **350 Mitarbeitende** von Rapunzel, unterstützt von freiwilligen Helfern der **Kenia Ambulanzhilfe Leutkirch e.V.**, zogen an einem Strang und sorgten dafür, dass alles reibungslos klappte. Rapunzel spendet für jede auf dem Festival geleistete Stunde 2 Euro an zwei Projekte: Zum einen an die Kenya Ambulanzhilfe, die seit über 20 Jahren

Straßenkindern in Kenia eine Chance auf ein lebenswertes Leben gibt. Zum anderen an die Hekima Girls School in Tansania, die Mädchen eine höhere Schulbildung ermöglicht.

Mehr zum Festival finden Sie unter www.rapunzel.de/festival

Pressekontakt

Rapunzel Naturkost GmbH

Eva Kiene

Tel.: +49 (0)8330/ 529-1209

E-Mail: presse@rapunzel.de

Grundsteinlegung für neues, zirkulär gebautes Firmengebäude

geschrieben von organic | 19. April 2018



Mit einer symbolträchtigen Zeremonie legte Eosta am Donnerstag, den 14. September 2017, den Grundstein für das neue Firmengebäude in Waddinxveen in den Niederlanden. In seiner Ansprache verdeutlichte Geschäftsführer Volkert Engelsman, warum das neue Büro- und Logistikgebäude mehr als

nur eine ökonomische Manifestation ist und dem Ansatz der neuen zirkulären Ökonomie zugrunde liegt. Der 19.500 Quadratmeter große und 22,5 Millionen Euro teure Neubau wurde von Thomas Rau entworfen und wird Mitte 2018 fertig gestellt.

Ein Dodekaeder besteht aus zwölf Fünfecken und ist eng mit dem Goldenen Schnitt verknüpft. Und weil alle lebendigen Strukturen, Pflanzen, Tiere und der Mensch auf dem Goldenen Schnitt basieren, wird der Dodekaeder seit jeher mit der Lebenskraft und dem Kosmos assoziiert. Für Geschäftsführer Volkert Engelsman einer der Gründe, einen solchen Stein als Grundstein für das neue, zirkulär gebaute Büro- und Logistikgebäude auszuwählen.

„Ausgangspunkt für das neue Hauptquartier ist die Kreislaufwirtschaft, in der man ein Gebäude eher als ein Rohstoff-Lager denn als Endprodukt sieht. Fast alles im Gebäude – vom Boden bis zur Decke – ist wiederverwendbar“, erklärt Engelsman die Grundidee. „Zum Beispiel gibt es eine Betonwand mit einem Kamin, die aus recycelten Toilettenbecken hergestellt ist. Und die Kantinenküche wird mit Materialien aus 6., 7., 8. Hand eingerichtet.“

Teilen statt Haben

Das neue Konzept der zirkulären Wirtschaft (Circular Economy) geht aber weit über das klassische Recycling hinaus: die eingesetzten Stoffe bleiben über den Lebenszyklus hinaus in einem geschlossenen Kreislauf der Nutzung – und im Eigentum der Hersteller. Kunden erwerben dann nicht das Eigentum an den Produkten, sondern nur noch den Zugang zu den Produkten. So investiert auch Eosta nur in eine bestimmte Anzahl Lichtstunden, statt in Lampen und Leuchtmittel. Einen Partner hat man dabei in Philips gefunden. Für die Hersteller werden auf diese Art Anreize geschaffen, Produkte so langlebig und sparsam wie möglich zu entwickeln, da auch die Stromrechnung durch Philips selbst bezahlt wird.

Neues Arbeiten

Neben dem zirkulären Ansatz greift der Neubau auch die Prinzipien des neuen Arbeits auf: so öffnen sich alle Büroräume hin zu einem großen Atrium, es gibt offene Kamine, Lounge-Bereiche, einen Dachgarten und Räume fürs Meditieren, Povernappen und für sportliche Betätigung. Eine Firmenkantine mit biologischem Essen runden das Konzept von Nachhaltigkeit ab.

Biologische Landwirtschaft

Auch schließt der neue Firmensitz nahtlos an die Werte der biologischen Landwirtschaft an. In der konventionellen Landwirtschaft wird der Boden ausgebeutet und die natürlichen Ressourcen bzw. ihre Eigenschaften gehen sukzessive verloren. Bio-Bauern hingegen erhalten den Boden gesund, lebendig und fruchtbar, indem sie z.B. regelmäßig mit Kompost und Fruchtfolge wechseln arbeiten. So funktioniert auch das Modell der zirkulären Wirtschaft, es setzt auf die Widerstandsfähigkeit und die Langlebigkeit der Natur. Denn in der Natur gibt es keine Abfälle.“

Bauunternehmer

Der zirkuläre Ansatz stellt besondere Anforderungen an Bauunternehmen, Zulieferer und Innenausstatter. Bei den Planungen des Neubaus wurde Engelsman klar, wie schwierig der Schritt von einer linearen zu einer zirkulären Ökonomie sein kann. „Nicht jeder ist schon so weit. Eigentlich wollten wir keine Stahlträger kaufen, sondern nur deren Tragfähigkeit. Aber das hat nicht geklappt, das Bauunternehmen hat unser Anliegen schlichtweg nicht verstanden. Wir sind gerne Pioniere, und so haben wir gelernt, dass wir manchmal Kompromisse eingehen müssen. Doch unsere Ideale geben immer die Richtung vor, das wollten wir auch mit der Grundsteinlegung verdeutlichen.“

Erleben Sie, wie die Ideale des Bio-Unternehmens auch bei der

Planung und dem Bau eines Gebäudes immer die Richtung vorgeben. Die Dokumentation des Baus finden Sie auf:

<https://www.facebook.com/natureundmore/>

Über Eosta

Eosta wurde 1990 in den Niederlanden mit dem Ziel gegründet, ein Unternehmen zu schaffen, das Ökonomie und Ökologie verbindet. Heute zählt Eosta zu den größten Handelsunternehmen für Bio-Obst und -Gemüse weltweit. Für das eigens entwickelte Transparenzsystem Nature & More, mit dem die Herkunft der Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden kann, ist Eosta bereits mehrfach mit internationalen Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet worden. Gemeinsam mit verschiedenen Handelskunden in ganz Europa trägt Eosta / Nature & More seit 2016 die True Cost-Debatte direkt in den Handel und macht die wahren Kosten konventioneller Lebensmittel für den Verbraucher transparent. Mehr Informationen finden Sie unter: www.eosta.com und www.natureandmore.de

Pressekontakt:

Kontakt in den Niederlanden:

Eosta BV / Nature & More

Jana Semt

Telefon +31 180 63 55 00

jana.semt@eosta.com

www.eosta.com

Kontakt in Deutschland:

organic Marken-Kommunikation GmbH

Carina Hoffmann

Telefon +49 69 750 688-13

hoffmann@organic-communication.de

#MakeOurPlanetGreatAgain: Rapunzel setzt Licht-Zeichen für Klimaschutz

geschrieben von organic | 19. April 2018



**Bio-Pionier beleuchtet sein Gebäude in Legau grün
– Aktion vom 2. bis 9. Juni 2017**

Legau, 2. Juni 2017 / Der von US-Präsident Trump angekündigte Ausstieg aus dem Pariser Klimaschutzabkommen geht in die falsche Richtung für unsere Welt – von der es nur eine gibt und die wir gemeinsam schützen sollten. So reagierten viele Menschen weltweit und auch im Allgäu beim Bio-Pionier Rapunzel Naturkost auf die Nachricht aus den USA. „Wir wollen sichtbar zeigen, dass wir anderer Meinung sind, an einen anderen Weg für eine grüne und gesunde Zukunft für Mensch, Tier und Natur glauben und uns mit denen solidarisieren, die ähnlich denken“, erklärte Firmengründer Joseph Wilhelm als Reaktion darauf. Daher beteiligt sich Rapunzel mit einer grünen Beleuchtung des

Firmengeländes an der spontanen, weltweiten Bewegung #MakeOurPlanetGreatAgain.

Von Freitag, 2. Juni 2017, bis Freitag, 9. Juni 2017, leuchtet es nach Sonnenuntergang zwischen 21 und 22 Uhr in Legau im Unterallgäu noch grüner als sonst. Auch im Oberallgäu grünt es zur gleichen Zeit noch mehr: Das Bio-Unternehmen Primavera in Oy-Mittelberg ist ebenfalls dabei.

„Wir machen Bio aus Liebe.“ Der Leitspruch von Rapunzel drückt dem Geschäftsführer zufolge aus, „warum wir uns seit über 40 Jahren für Bio-Lebensmittel und ökologischen, genfreien Landbau einsetzen: Weil wir einen Teil dazu beitragen wollen, die Welt ein bisschen besser zu machen. Das, was wir mit der aktuellen Politik in den USA beobachten müssen, führt aus unserer Sicht keineswegs zu einer besseren Welt“, betonte Joseph Wilhelm.

UNTERNEHMEN

Die Rapunzel Naturkost GmbH, Legau/Allgäu, ist mit etwa 350 Mitarbeitern ein führender Erzeuger, Hersteller und Vertreiber von biologischen Lebensmitteln. Etwa 600 Rapunzel Produkte findet man bundesweit in über 6.000 Naturkostläden, Bio-Supermärkten und Reformhäusern sowie weltweit in über 30 Ländern. Rapunzel ist bei seinen Lieferbeziehungen sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die Lebensqualität der anbauenden Bauern wichtig.

Pressekontakt

für die Aktion #MakeOurPlanetGreatAgain bei Rapunzel Naturkost:

Katja Egli – Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, www.rapunzel.de

Mobil: 0170 / 7818424 | E-Mail: katja.egli@rapunzel.de