

Siebte Lammsbräu Gourmetbier-Edition: „Lammsbräu 1628 Oak Aged“

geschrieben von Andreas | 13. April 2016
PRESSEINFORMATION



Ein kräftiges, eichengereiftes Starkbier, einzigartig in Farbe und Geschmack.

Neumarkt, 13. April 2016 – Mit ihrer Gourmetbier-Reihe „1628“ macht Deutschlands beliebteste Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu die ganze Vielfalt anspruchsvollen Biergenusses erlebbar. Und auch diesmal haben sich die Lammsbräu Braumeister etwas ganz Besonderes überlegt: Das „1628 Oak Aged“ – ein traditionell eichengereiftes Starkbier, einzigartig in Farbe und Geschmack.

Kraftvoll bernsteinfarben und naturtrüb, gekrönt von schneeweißem, feinporigem Schaum – schon der bloße Anblick des neuen 1628 verheißt puren Genuss. Intensive Aromen von Karamell und Honig mit Andeutungen von Minze und Zitrone

prägen seinen Duft und Geschmack. Am Gaumen überrascht das untergärige Starkbier mit exotische Nuancen. Dabei ist das „1628 Oak Aged“ jederzeit von angenehm kräftiger und edler Struktur, spritzig, körperreich und anhaltend bitter im Abgang.

Basis des im traditionellen Lammsbräu-Kupferkessel eingebrauten Bieres ist eine exquisite Würze aus ausgesuchten ökologischen Brauzutaten: von den Lammsbräu Malzmeistern speziell zusammengestellte Münchner und Pilsener Malze, ganze Polaris Aromahopfundolden aus Hersbruck und reines Bio-Mineralwasser, tief aus dem Neumarkter Jura. Die bewusst schonende Weiterverarbeitung dieser Zutaten in Lammsbräus Schonkochverfahren bürgt für jederzeit volles Aroma und den Erhalt aller wertvollen Inhaltsstoffe. Seine Abrundung erfährt das „1628 Oak Aged“ durch Lammsbräus selbst gezüchtete Bio-Hefen im Gärkeller der Traditionsbrauerei und die namensgebende Eichenreifung, die Farbe und Geschmack nochmals auf ganz eigene Weise prägt.

Abgefüllt in elegante handverkorkte 0,75 l-Spezialflaschen mit geprägten Etiketten und Flaschenhals-Booklet bietet das neue „1628 Oak Aged“ einen rundum exklusiven Biergenuss. Am besten zur Geltung kommen die feinen Aromen des „Oak Aged“ im original Lammsbräu Genießerglas bei einer Trinktemperatur von 8-10°C.

Die auf 1000 Flaschen limitierte Edition ist ab sofort direkt im Getränkeabholmarkt der Neumarkter Lammsbräu erhältlich bzw. Sie kann unter spezialbier@lammsbraeu.de bestellt werden (12,99 Euro/Flasche zzgl. 5,90 Euro Versandkosten).

Alkohol-Gehalt: 7,4% vol | Trinktemperatur: 8-10°C

Pressekontakt

Dr. Daniel Haussmann

Thomas Pfaff Kommunikation

Höchlstraße 2

D-81675 München

Fon: +49-89-992496-54

Fax: +49-89-992496-53

haussmann@pfaff-kommunikation.de

Gesucht: PraktikantIn für den WildnisKulturHof

geschrieben von Michaela Schmitz | 13. April 2016



Wir suchen DICH!

Wer hat Interesse Holzer'sche Permakultur praktisch zu lernen?
Da wir schon viele Frauen hier bei uns haben, suchen wir vor allem kräftige, männliche Unterstützung!

Wir brauchen dringend Hilfe beim Einpflanzen, Aussäen, Umgraben, Mulchen, Beschneiden, Bauen, ...

Und wir zeigen, wie Wildniskultur lebt!

Bitte um Direktnachricht an Judith Anger j.anger@wildniskulturhof.at

Mesnerhof-C: Coliving und Coworking in den Tiroler Alpen

geschrieben von Michaela Schmitz | 13. April 2016



Nur eine Stunde südlich von München entfernt liegt Steinberg am Rofan, das schönste Ende der Welt. Dort ruht seit 400 Jahren der zauberhafte Mesnerhof, ein Tiroler Bauernhof-Ensemble auf 1000 Meter Höhe. Der ehemalige Wohntrakt des alpinen Kleinods wurde bereits zum Retro-Chalet umgebaut. Nun soll mit Unterstützung der Crowd ein Camp für Coliving und Coworking in den Tiroler Bergen entstehen.

Schaffung eines alpinen Rückzugsorts

Über Jahrzehnte stand der Mesnerhof im Tiroler Ort Steinberg am Rofan leer und war dem Verfall ausgesetzt. Vor fünf Jahren übernahm der gelernte Betriebswirt und Projektmanager Georg Gasteiger gemeinsam mit seiner Frau Barbara Anselm das Bauernhof-Ensemble, um daraus einen alpinen Rückzugsort für beides – Urlaub und Arbeit, zu schaffen. 2013 wurde in einem ersten Schritt der ehemalige Wohntrakt behutsam und authentisch saniert. Als „Retro- Chalet“ erfreut sich das Selbstversorgerhaus seither sowohl bei nationalen, als auch internationalen Gästen größter Beliebtheit und gilt als eine der Top 10 Destinationen Tirols auf der Community-Buchungs- und Vermietungsplattform Airbnb.

Der Mesnerhof-C: Verbindung zwischen Urlaubs- und Arbeitswelt
Die Betreiber haben noch viel vor: der ehemalige Bauernhof wird zum „Mesnerhof-C“. Das „C“ steht dabei für „Community“

und das Haus soll künftig sowohl für „leisure communities“ (z.B. Familienfeiern, Re-Unions, Outdoor- Aktivitäten etc.), als auch für „working communities“ (Co-Working, Seminare, Workshops, Hackathons, Maker-Labs, Business-Accellerators, Barcamps etc.) zur Verfügung stehen. „Ab Sommer 2017 werden wir am Mesnerhof-C eine einzigartige Raumvielfalt für 35 Personen anbieten können, ein geerdeter Hybrid zwischen Arbeits- und Urlaubswelt“, so Gasteiger zu seinem Vorhaben.

Save the Heustadl – Make your Camp!

In einem nächsten Schritt wird der 370m² große Heustadl zu einem Camp für Coliving und Coworking ausgebaut. Während die Finanzierung für eine Basisversion gesichert ist und als Tourismusinnovation auch Förderung erhält, fehlen noch die Mittel für einige Bau- und Ausstattungselemente, die den Mesnerhof-C zu einem attraktiven „Community Retreat“ in den Bergen machen. Unter dem Motto „Save the Heustadl – Make your Camp!“ richten sich die Betreiber nun an bestehende und zukünftige Gäste und rufen zur Unterstützung via Crowdfunding auf.

Ziel ist es, bis Ende Mai über die Plattform startnext mindestens EUR 25.000,- einzuwerben. Unterstützer der Aktion erhalten attraktive Dankeschöns mit persönlicher Note und passenderweise verbunden mit alpiner Heuarbeit (u.a. Duftbeutel mit handgemähtem Berg-Heu, Sensenmähkurse, Patenschaft für ein Heumandl). Darüber hinaus gibt es Buchungsrabatte für das zukünftige Camp sowie ein limitiertes Angebot an Aufhalten im Retro-Chalet zum exklusiven Kampagnenpreis und eine Erwähnung auf der „Wall of Heustadl-Savers“.

Links:

Crowdfunding auf startnext: <https://www.startnext.com/heustadl>

Mesnerhof-C im Web: <http://mesnerhof-c.at/>

Mesnerhof - C

auf

Facebook:

<https://www.facebook.com/Mesnerhof.Community.Tirol>

CETA durch die Hintertür: Wirtschaftsminister Gabriel plant Entmachtung des Bundestages

geschrieben von Andreas | 13. April 2016

Pressemitteilung – Thema: Freihandelsabkommen

- Bundesregierung will Freihandelsabkommen mit Kanada ohne Parlamentsvotum vorläufig in Kraft setzen
- Mit der vorläufigen Anwendung begeht Wirtschaftsminister Sigmar Gabriel Wortbruch
- Wissenschaftliches Gutachten sieht demokratiepolitische und verfassungsrechtliche Probleme

Berlin, 28. März 2016. Das europäisch-kanadische Freihandelsabkommen CETA soll vorläufig in Kraft treten – ohne dass der Bundestag überhaupt darüber abstimmt. Das Bundeswirtschaftsministerium spricht sich dafür aus, dass die EU-Staaten das Abkommen per Beschluss vorläufig anwenden. Das sei „übliche Praxis“ und „vollständig demokratisch“, erklärte das Ministerium in einer Unterrichtung vor dem Deutschen Bundestag.

„Erst versichert Wirtschaftsminister Sigmar Gabriel, ohne ein ‚Ja‘ des Bundestages gebe es weder CETA noch TTIP. Jetzt soll der CETA-Vertrag ohne Beteiligung des Parlaments vorläufig in Kraft treten, obwohl das Abkommen in dessen Regelungshoheit eingreifen kann. Herr Gabriel will das CETA-Abkommen durch die Hintertür durchsetzen – ohne dass je ein deutscher Parlamentarier die Hand gehoben hat. Das ist ein demokratiepolitischer Skandal und ein Betrug an der

Öffentlichkeit“, erklärte Thilo Bode, Geschäftsführer der Verbraucherorganisation foodwatch. „Wenn die nationalen Parlamente erst in vielen Jahren die Chance bekommen, über CETA abzustimmen, sind bereits Fakten geschaffen. Dann ist eine Ablehnung sehr unwahrscheinlich.“

Noch 2014 erklärte Wirtschaftsminister Sigmar Gabriel in einem Brief an die Fraktionen des Deutschen Bundestages, dass „ein Abschluss allein durch die EU (...) nicht in Frage“ käme. Die nationalen Parlamente müssten dem Abkommen zustimmen. Mit seinem Vorhaben, die Parlamentarier bei der Entscheidung über CETA jahrelang außen vor zu lassen, setzt der Wirtschaftsminister laut foodwatch seine systematische Täuschungsstrategie in der Freihandelspolitik fort.

Auch juristisch begibt sich Sigmar Gabriel auf Glatteis. Es sei „verfassungsrechtlich wie demokratiepolitisch unakzeptabel, dass die vorläufige Anwendung eines Abkommens an den Parlamenten vorbei erfolgt“, heißt es in einem Gutachten des Europa- und Völkerrechtlers Prof. Dr. Wolfgang Weiß von der Universität Speyer, das die Verbraucherorganisation foodwatch am Samstag veröffentlicht hat. Dadurch „treten die Wirkungen des Abkommens bereits ein, noch ehe eine Zustimmung der Parlamente hierzu erfolgen muss“, kritisiert Prof. Weiß. Das sei zwar tatsächlich gängige Praxis in der EU, aber die „umfangreichen Freihandelsabkommen der neuen Generation“ – zu denen CETA und TTIP gehören – seien „von hoher politischer Bedeutung“, stellten „die Handelsbeziehungen auf eine völlig neue Grundlage“ und berührten den „Entscheidungsraum des deutschen Gesetzgebers“, schreibt der Jurist.

foodwatch forderte die Bundesregierung auf, die vorläufige Anwendung abzulehnen: „Bei den Freihandelsabkommen der neuen Generation geht es um weit mehr als Zollsensungen – CETA und TTIP können in die Regelungshoheit des deutschen Parlaments eingreifen. Unsere gewählten Vertreter müssen darüber mitentscheiden, sonst kommt unsere Demokratie zu schaden“, erklärte Thilo Bode.

CETA gilt als „Zwillingsbruder“ des umstrittenen Freihandelsabkommens TTIP zwischen der EU und den USA. CETA enthält kritische Elemente wie zum Beispiel die sogenannte regulatorischen Zusammenarbeit, die den Konzernen noch mehr Einfluss auf die Gesetzgebung einräumt. Das Abkommen soll im Herbst dieses Jahres vom EU-Ministerrat beschlossen werden.

Redaktionelle Hinweise:

- Sachstandsbericht des Bundeswirtschaftsministeriums zu CETA: tinyurl.com/gkudtan
- Wissenschaftliches Kurzgutachten von Prof. Dr. Wolfgang Weiß zur „vorläufigen Anwendung“ von CETA: tinyurl.com/jhph26n
- Schreiben von Bundeswirtschaftsminister Sigmar Gabriel an die Fraktionen des Deutschen Bundestages: tinyurl.com/gupge26

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Naturland bringt Öko und Fair zusammen – Slow Food und Fair Handeln in Stuttgart (31.03.-03.04.) – Naturland auf beiden Messen

geschrieben von Andreas | 13. April 2016
Pressemitteilung, 22.03.2016

Stuttgart – Guter Geschmack durch ökologische Erzeugung und soziale Qualität dank partnerschaftlicher Handelsbeziehungen: Für diese beiden Aspekte unserer Lebensmittelproduktion stehen die Frühjahrsmessen Slow Food und Fair Handeln, die vom 31. März bis 3. April parallel in Stuttgart stattfinden. Naturland wird auf beiden Messen vertreten sein und dokumentiert so den Anspruch, dass Öko und Fair untrennbar zusammengehören. Deutlich wird das vor allem in der Zusatzzertifizierung Naturland Fair, mit der Naturland seit 2010 als einziger Öko-Anbauverband weltweit Öko & Fair in einem Zeichen vereint – und das für Nord und Süd.

Starke Partner tragen eine starke Idee: Das wird am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner auf der Slow Food Messe (Halle 9, Stand 9F18) deutlich, wo alle mit ausstellenden Unternehmen auch Naturland Fair Partner sind. Gemeinsam mit GEPA – The Fair Trade Company hat Naturland bereits in den 1980er Jahren den weltweit ersten öko-fairen Tee zertifiziert. Die Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH und die Molkereigenossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land (BGL) wiederum stehen dafür, dass auch in Deutschland faire Preise, verlässliche Handelsbeziehungen und soziale Verantwortung die Voraussetzung dafür sind, dass Öko-Bauern eine Zukunft haben.

Auf der Slow Food präsentiert die Hofpfisterei neben ihren öko-fairen Brotspezialitäten auch die gleichermaßen handwerklich hergestellten Wurstwaren ihrer Marke „Die Landfrau“. GEPA präsentiert Kaffee, Tee und Zucker, BGL eine Vielzahl an hochwertigen Molkerei-Erzeugnissen. Ein hervorragendes Beispiel dafür, wie Naturland Fair Bauern in Nord und Süd verbindet, ist die Schoko-Milch von BGL: Fair gehandelte Milch aus dem Berchtesgadener Land und fair gehandelter Kakao von GEPA werden zu einem rundum öko-fairen Genuss für die Verbraucher.

Fairer Handel wirkt: Podiumsdiskussion im Rahmenprogramm der Fair Handeln

Die ganze Vielfalt öko-fairer Produkte aus Nord und Süd zeigt der Naturland Fair Stand auf der Fair Handeln direkt nebenan in Halle 5 (Stand 5G13) der Stuttgarter Messe. Neben Informationen über die Zusammenhänge von Öko-Landbau, Welternährung und fairem Handel erfahren die Besucher auch, welche Vorteile die Zertifizierung von Öko und Fair aus einer Hand Kleinbauern weltweit bietet. Mit dwp eG, GEPA und BanaFair sind zudem drei Naturland Fair Partner und Pioniere im Fairen Handel mit eigenen Ständen auf der Fair Handeln vertreten.

Über die Wirkungen des Fairen Handels am Beispiel schokolierter Haselnüsse diskutiert Agnes Bergmeister aus der Naturland Fair Abteilung mit Martin Lang, dwp eG und Armin Massing vom Forum Fairer Handel am Donnerstag, 31.03. 15:00-15:30 auf der „Welt:Bühne“.

Auf der Slow Food sind Naturland & Partner in Halle 9, Stand 9F18 zu finden. Auf der Fair Handeln ist Naturland in Halle 5, Stand 5G13. Beide Messen können mit einer Eintrittskarte besucht werden.

Naturland Presse Info

Steffen Reese

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1

82166 Gräfelfing

Tel.: 089-898082-30

naturland@naturland.de

www.naturland.de

DBM Druckhaus Berlin-Mitte gewinnt den Wettbewerb „EMAS-Umweltmanagement 2016“

geschrieben von Andreas | 13. April 2016



Pressemitteilung

Berlin, März 2016. Das Bundesumweltministerium (BMUB) und der Deutsche Industrie- und Handelskammertag (DIHK) zeichnen hervorragende und beispielgebende Unternehmen und Organisationen mit einem Umweltmanagementsystem nach EMAS in 2016 aus. Von den eingegangenen Bewerbungen wählte die Jury aus vier Kategorien je einen Gewinner aus. Das DBM Druckhaus Berlin-Mitte hat in der Kategorie „Medium“ gewonnen. Damit wird der hohe Einsatz für den Umweltschutz und die Nachhaltigkeit dieses Unternehmens erneut belohnt.

Vom Kleinbetrieb bis zum Konzern mit vielen Standorten – an dem für 2016 erstmals ausgeschriebenen Wettbewerb nahmen zahlreiche Organisationen und Betriebe unterschiedlicher Branchen und Größen teil. Derzeit gibt es bundesweit 1225 Unternehmen und Organisationen, die nach dem Umweltmanagementsystem von EMAS arbeiten, über 40 davon sind Druckereien. Nach Prüfung durch die Jury, welche sich aus

Expertinnen und Experten des BMUB, DIHK, des Umweltbundesamtes, der Deutschen Akkreditierungs- und Zulassungsgesellschaft für Umweltgutachter und dem Umweltgutachterausschuss zusammensetzt, wurden die Gewinner ausgewählt.

Als Gründe für die Auszeichnung des Druckhauses Berlin-Mitte in der Kategorie „Mittlere Unternehmen/Medium“ werden genannt:

- Das DBM Druckhaus Berlin-Mitte ist bundesweit die erste Druckerei, die die Kriterien für den neuen Blauen Engel für Druckerzeugnisse erfüllt.
- Die Reduzierung des Alkoholverbrauchs für Feucht- und Lösemittel um 52%.
- Mit der Initiative Informationszentrum für nachhaltige Printproduktion (InaP) greift DBM in Fachveranstaltungen und Schulungen das Thema Nachhaltigkeit im Printbereich auf, um zu einer größeren Akzeptanz der nachhaltigen Printproduktion bei Kunden und Partnern beizutragen.
- Zum Erreichen des Blauen Engel für Druckerzeugnisse führte DBM intensiven Kundendialog mit Lieferanten.
- Als Dienstleister für Umweltverbände arbeitet die Druckerei auch im offenen Dialog mit diesen an der stetigen Verbesserung ihrer Umweltleistung.

Die feierliche Urkundenübergabe an die Gewinnerinnen und Gewinner erfolgt Ende 2016 im Rahmen eines Fachgesprächs im Bundesumweltministerium in Berlin. Mit dem Gewinn wurde DBM gleichzeitig für den alle zwei Jahre stattfindenden European Business Awards for the Environment (EBAE) in der Kategorie Management nominiert. Der neue nationale Wettbewerb „EMAS-Umweltmanagement“ findet im jährlichen Wechsel mit dem europäischen „EMAS-Award“ statt, den die EU-Kommission alle zwei Jahre ausschreibt.

Martin Lind, Geschäftsführer des Druckhauses Berlin-Mitte und die Umweltbeauftragte Christin Lieke freuen sich sehr darüber, dass das Umweltmanagement ihres Hauses erneut belohnt wurde.

Alle weiteren Informationen über den Wettbewerb „EMAS-Umweltmanagement 2016“ findet man unter www.emas.de.

Über EMAS

EMAS steht für Eco-Management and Audit Scheme und ist das weltweit anspruchsvollste System für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung. Der Umweltgutachterausschuss ist ein unabhängiges Beratungsgremium des Bundesumweltministeriums. Als Multi-Stakeholder-Forum führt der UGA unterschiedliche Interessengruppen im Bereich Umweltmanagement zusammen und setzt sich aktiv für die Umsetzung und Verbreitung des europäischen Umweltmanagementsystems EMAS ein.

Über DBM Druckhaus Berlin-Mitte Das Druckhaus Berlin-Mitte gilt als eine der umweltfreundlichsten Druckereien Deutschland. Sie ist die erste Druckerei, die Druckprodukte mit dem „Blauen Engel“ UZ-195 kennzeichnen darf. Im Druckhaus arbeiten rund 65 Mitarbeiter an zwei Standorten. Die Druckerei bietet hochwertigen Offsetdruck, Weiterverarbeitung, Veredelung sowie Mailingproduktion an. Zum Einsatz kommen dabei 5-Farb-Druckmaschinen.

Das Unternehmen bietet die klimaneutrale Druckproduktion, durch den Ausgleich mittels hochwertiger Zertifikate (Gold-Standard). Seit 2002 ist das Umweltmanagement der Druckerei nach EMAS validiert und es ist ein der ISO-Norm 9001 entsprechendes Qualitätsmanagement installiert.

Kontakt:

DBM Druckhaus Berlin-Mitte GmbH

Martin Lind

Wilhelm-Kabus-Straße 21-35

10829 Berlin

Telefon 030 / 20 35 32 76

Telefax 030 / 20 35 32 75

mlind@druckhaus-berlin-mitte.de

www.druckhaus-berlin-mitte.de

Pressekontakt:

Marketing Partnership:
Markus Galla
Telefon 089 66 61 62 41
mg@markusgalla.de

Ecodesign: Produkte und Prozesse umweltverträglich gestalten

Umweltkommunikationsprojekt startet mit Ausstellung und Workshop in Ludwigsburg

geschrieben von Andreas | 13. April 2016
Pressemitteilung
Berlin, 7. März 2016

Das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) geförderte Umweltkommunikationsprojekt „Ecodesign als Beitrag zu einer umweltverträglichen und materialeffizienten Produktgestaltung“ startet am 14. März mit einer feierlichen Auftaktveranstaltung im Scala in Ludwigsburg. Das Projekt möchte kleine und mittlere Unternehmen, Designbüros und Agenturen für das Thema Ecodesign sensibilisieren und sie für die Anwendung ökologischer Prinzipien gewinnen. Dies soll praxisnah und anschaulich geschehen. Die Ausstellung „Weiterdenken“, ein Workshop zum Thema „Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewertung von Produkten und Dienstleistungen“ und begleitende Veranstaltungen bieten Gelegenheit, gute Beispiele kennenzulernen und mehr über ökologisches Design zu erfahren.

Ein wichtiges Ziel von Ecodesign ist es, negative Auswirkungen auf die Umwelt möglichst gering zu halten. Grundprinzipien sind das Lebenszyklusdenken, die Langlebigkeit, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen und die Vermeidung von Schadstoffen und Abfällen. Dabei geht es nicht nur um die Gestaltung materieller Güter, es geht genauso auch um die umweltverträgliche und nutzerfreundliche Konzeption von Dienstleistungen und Systemen.

Am 14. März startet das Projekt mit einer feierlichen Auftaktveranstaltung im Scala in Ludwigsburg und der Eröffnung der Ausstellung „Weiterdenken“ im MIK Museum Information Kunst. Die Ausstellung präsentiert die im Jahr 2015 mit dem Bundespreis Ecodesign ausgezeichneten Produkte, Dienstleistungen und Konzepte. Die insgesamt 33 Exponate zeigen auf vielfältige Weise, wie es gelingen kann, Ecodesign in der Unternehmens- und Designpraxis erfolgreich umzusetzen. Am 4. April findet ein Workshop statt, der die Grundlagen ökologischer Produkt- und Prozessgestaltung vermittelt. Dies geschieht nicht nur in der Theorie, sondern auch in praktischen Übungen und anhand konkreter Beispiele aus der Ausstellung. Zielgruppe sind kleine und mittlere Unternehmen, die bisher keine oder wenig Erfahrung in der Anwendung von Ecodesign-Prinzipien und Kriterien haben.

Die nächsten Stationen des Projektes mit Ausstellung, Workshops und Rahmenprogramm sind die Messe Sustainica in Düsseldorf vom 2. bis 5. Juni sowie die Woche der Umwelt im Park des Schlosses Bellevue in Berlin vom 7. bis 8. Juni 2016. Weitere Aktivitäten sind in Planung.

Das Projekt hat eine Laufzeit von drei Jahren, in diesem Zeitraum sind deutschlandweit mindestens zwölf Qualifizierungsworkshops sowie Vorträge, Podiumsdiskussionen und weitere Veranstaltungen geplant. Das Vorhaben wird fachlich und finanziell von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt unterstützt, für die Konzeption und Durchführung ist das Internationale Design Zentrum Berlin (IDZ) verantwortlich.

Auftaktveranstaltung und Ausstellungseröffnung:

14. März 2016, 19:00 Uhr

im Scala, Ludwigsburg

Ausstellung:

14. März bis 8. April 2016

im MIK Museum Information Kunst, Ludwigsburg

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 10:00 bis 18:00 Uhr

Montags und an Feiertagen geschlossen

Workshop:

4. April 2016, 9 bis 16 Uhr

im MIK Museum Information Kunst, Ludwigsburg

Thema: „Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewertung von Produkten und Dienstleistungen“

Workshop-Leitung: Dr. Ulrike Eberle, corsus – corporate sustainability

Mit Einblicken in die Praxis, mit dabei: Herbert Bachus, Leiter Zentrale F&E, CHT/BEZEMA-Gruppe und Denis Dammköhler, Head of Industrial Design Professional Products, Kärcher

Teilnahme kostenlos, Anmeldung unter: medien@ludwigsburg.de

Weitere Informationen unter: www.bundespreis-ecodesign.de

–

Kontakt

Büro Bundespreis Ecodesign

IDZ | Internationales Design Zentrum Berlin e. V.

Columbiadamm 10 | 12101 Berlin

Christiane Caldari-Winkler

T +49 (0)30 61 62 321-0

F +49 (0)30 61 62 321-19

presse@bundespreis-ecodesign.de

www.bundespreis-ecodesign.de

www.facebook.com/BundespreisEcodesign

www.twitter.com/bundespreiseco

Platz 14! Dresdner Start-up mit innovativer Lösung für Verbesserung der Stadtluft unter den erfolgreichsten 50 Gründern des Jahres 2015

geschrieben von Green City Solutions | 13. April 2016



Green City Solutions ist auf der Liste der deutschen 50 Top-Start-ups 2015 ganz vorn dabei. Das Portal „Für-Gründer.de“ präsentiert die aktuelle Studie, die mehr als 145 Gründerwettbewerbs-Analysen einschließt. Insgesamt wurden 810 Preisträger aus mehr als 10.000 Bewerbern einer erneuten Bewertung unterzogen. Überzeugen konnte das Dresdner Cleantech Start-up und deren „CityTree“, eine Kombination von speziellen Mooskulturen und Internet-der-Dinge (IoT) Technologie, die über eine Umweltleistung von 275 Stadtbäumen verfügt und Städte von ihrem Feinstaubproblem befreien könnte.

Frankfurt am Main – „Gründerwettbewerbe in Deutschland“ – so lautet der Titel der veröffentlichten Publikation des Portals Für-Gründer.de in Zusammenarbeit mit dem F.A.Z.-Fachverlag. Insgesamt gingen im Wettbewerbsjahr 2015 über 10.000 Bewerbungen für 145 deutsche Gründerauszeichnungen ein. Die besten summierten sich in 944 Preisträgern von 810 verschiedenen Start-ups. Davon ausgehend präsentiert Für-Gründer.de zum zweiten Mal das Ranking der 50 Top Start-ups des vergangenen Jahres.

Für-Gründer.de ist eines der größten und führenden Portale rund um die Themen

Existenzgründung und Selbstständigkeit in Deutschland. Geschäftsführer René Klein schreibt in der aktuellen Broschüre: „Aus den 810 Preisträgern des Jahres 2015 haben wir die Top 50 gekürt. Ob Nervenimplantate aus Spinnenseide, gesünderes Futtermittel für Milchkühe oder Bäume aus Moos gegen Luftverschmutzung und Feinstaub in den Städten, die Geschäftsideen der Start-ups sind innovativ und schaffen Mehrwert.“

Basierend auf den Kriterien „Anzahl der Auszeichnungen“, „Prämierungen bei verschiedenen Wettbewerben“ und „Höhe des Preisgeldes“ wurden aus allen 810 Preisträgern die 50 Top Start-ups des Jahres 2015 ermittelt. Drei der gewählten Unternehmen stammen aus Sachsen.

Geht es nach Brigitte Zypries, Parlamentarischer Staatssekretärin beim Bundesminister für Wirtschaft und Energie, ist die Teilnahme an derartigen Wettbewerben durchaus sinnvoll: „Sich mit anderen messen und mit der eigenen Idee überzeugen – Gründerpreise und Businessplanwettbewerbe sind

ein wichtiger erster Gradmesser für den späteren Erfolg eines Geschäftsmodells“, so ihr Grußwort in der Publikation.

Diese bietet darüber hinaus wissenswerte Kennzahlen des Jahres 2015: Bayern bietet den Gründern die meisten Wettbewerbe, Baden-Württemberg wiederum lockt mit den höchsten Preisgeldern. Mehr Ergebnisse der Studie finden Sie unter: https://www.fuer-gruender.de/fileadmin/mediapool/Publikation/Gruenderwettbewerbe_in_Deutschland_Publikation_2016.pdf.

Green City Solutions und das Wettbewerbsjahr 2015

Das vergangene Wettbewerbsjahr gestaltete sich für das Dresdner Unternehmen Green City Solutions überaus erfolgreich. Dies belegt nun auch der 14. Platz im Top 50-Start-ups-Ranking aus insgesamt mehr als 810 Preisträgern. „Der Baum 2.0 für saubere Luft“, der CityTree, ist eine freistehende Konstruktion, die spezielle Mooskulturen und modernste IoT-Technologie kombiniert. Die vertikalen Pflanzenfilter verfügen über eine Umweltleistung von 275 urbanen Bäumen auf 1% der Fläche bei einer Reichweite von bis zu 50 Metern.

Die Ideen hinter dem CityTree wusste auch im Jahr 2015 deutschlandweit zu überzeugen: Green City Solutions ging als Sieger des Fraunhofer „Urban Future Call For Ideas“ hervor, wurde Bundessieger Umwelt bei der Initiative „Deutschland – Land der Ideen“, „Kultur- und Kreativpilot“ und gewann die Kategorie IoT innerhalb des Bitkom Get Started Innovator's Pitch.

Über die Umweltleistung hinaus lassen sich auf der Grünfläche des CityTrees visuelle und digitale Informationen implementieren, die eine Einbindung in Marketingmaßnahmen ermöglichen. Integrierte Sitzbänke und Zusatzservices wie bspw. ein WLAN-Hotspot oder eine E-Bike-Ladestation erweitern die Funktionalität. Aufgrund modernster IoT-Technologie, der Solarenergie und des Wassertanks benötigt das vertikale Pflanzendisplay nur wenige Stunden Wartungszeit pro Jahr.

Dies führte über die nationalen Wettbewerbe hinaus auch auf internationaler Ebene zu Anerkennung. Kürzlich wurde Dénes Honus, der Green City Solutions zusammen mit Peter Sängler, Victor Splittgerber und Zhengliang Wu gründete, in die erste Forbes „30 Under 30 Europe“-Liste berufen. Außerdem freute sich das Dresdner Unternehmen im Rahmen der Innovation Grand Challenge auf dem IoT World Forum in Dubai über die Auszeichnung zu einem der drei besten Internet-der-Dinge Unternehmen der Welt und über die Teilnahme am ersten Infiniti Accelerator von NEST. Der European Youth Award kürte das Start-up zum Preisträger in der Kategorie „Go Green“.

Dénes Honus kommentierte die Platzierung: „Wir freuen uns sehr über das Ergebnis und, Teil der Top 50 Start-ups zu sein. Wir wollen auch in diesem Jahr an den vergangenen Erfolgen anknüpfen und schauen deshalb immer nach neuen Herausforderungen. Im Jahr 2020 wollen wir die erste Megacity fächendeckend mit unserer Infrastruktur ausgestattet haben.“ Um diese Vision Wirklichkeit werden zu lassen, befindet sich Green City Solutions derzeit in Gesprächen mit zahlreichen Städten im In- und Ausland.

Kontakt:

Tina Hensel

Green City Solutions GmbH & Co. KG

Andreas-Schubert-Straße 23 | 01069 Dresden

Mobil: +49 162 6940746 | Tel.: +49 351 4622833

Mail: t.hensel@mygcs.de

www.greencitysolutions.de

Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V. : PreussenQuelle und PreussenQuelle „Theodor“ erhalten Bio- Mineralwassersiegel

geschrieben von Andreas | 13. April 2016
PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 15. Februar 2016. Die Bio-Mineralwasser-Familie hat Zuwachs erhalten. Wie die Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser jetzt anlässlich der Leitmesse Biofach in Nürnberg mitteilte, erhält die PreussenQuelle Rheinsberg für ihr Mineralwasser sowie ihre Gastro-Linie „Theodor“ das begehrte Bio-Mineralwassersiegel. Nach den Mineralwässern von Neumarkter Lammsbräu („BioKristall“), Ensinger („Ensinger

Gourmet“) und Christinen (Bio, Gourmet, Bio-Carat, Bio-Sportscap) sowie den Bio-Limonaden von Voelkel („BioZisch“) und Lammsbräu („now“) sind PreussenQuelle und PreussenQuelle „Theodor“ damit die neunte und zehnte Getränkelinie, die den strengen Ansprüchen der Qualitätsgemeinschaft und des Konzepts Bio-Mineralwasser entsprechen.

Mit der Zertifizierung durch die Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser verpflichtet sich die PreussenQuelle zur Förderung des Wasserschutzes, einer absolut nachhaltigen Bewirtschaftung ihrer Quelle, der Einhaltung sozialer Standards und größtmöglicher Transparenz gegenüber dem Verbraucher. Gleichzeitig kann man als Verbraucher damit sicher sein, dass PreussenQuelle und PreussenQuelle „Theodor“, wie alle mit dem Bio-Mineralwassersiegel ausgezeichneten Getränke, höchsten Reinheitsansprüchen genügen.

Dr. Franz Ehrnsperger, Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser: „Die Zertifizierung von PreussenQuelle und PreussenQuelle „Theodor“ zeigt einmal mehr, dass wir mit dem Bio-Mineralwasser-Konzept auf dem richtigen Weg sind und aus guten Gründen immer mehr Unterstützung erfahren. Mit Bio-Mineralwasser bieten wir den Verbrauchern jetzt und in Zukunft reinstes Wasser und machen gleichzeitig auf die Schutzbedürftigkeit unseres wichtigsten Lebensmittels aufmerksam. Denn in Zeiten von Agrarchemie und Schadstoffeinträgen in unsere Böden kann wirklicher und nachhaltiger Wasserschutz nur gemeinsam gelingen.“

Frank Stieldorf, PreussenQuelle Rheinsberg: „Wir freuen uns, dass wir diesen sehr hohen Qualitätsstandard unseren Kunden anbieten können. Wir sehen es als unsere Aufgabe an, über Wasser zu reden und zu informieren, damit Stück für Stück ein neues Bewusstsein für Wasser entsteht und man den Wert unseres wichtigsten Lebensmittels wieder wahrnimmt.“

Über die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.

Die Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V. setzt sich

seit 2008 ein für einen behutsamen Umgang mit unserem wichtigsten Lebens-Mittel, dem Wasser. Sie wacht über die Richtlinien für das Qualitätssiegel „Bio-Mineralwasser“ und sensibilisiert Branche und Verbraucher für die Problematik der zunehmenden Wasserverschmutzung. Um das Zertifikat zu erlangen, müssen Mineralbrunnen 46 streng gefasste Kriterien erfüllen, die den Verbrauchern ein Höchstmaß an Qualität und Transparenz sowie nachhaltige Produktionsbestimmungen garantieren. Die Richtlinien wurden von unabhängigen Experten erarbeitet und werden laufend an neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst. Deren Einhaltung überwacht die Biokontrollstelle BCS Öko-Garantie GmbH. Als bundesweit erstes Bio-Mineralwasser wurde bereits 2009 das „BioKristall“ des Bio-Pioniers Neumarkter Lammsbräu zertifiziert, es folgten Ensinger in Baden-Württemberg (Ensinger Gourmet), Voelkel in Niedersachsen (BioZisch-Limonade) und Lammsbräu (now-Limonade) sowie Gehring-Bunte aus Nordrhein-Westfalen (Christinen Mineralwasser) und die PreussenQuelle Rheinsberg (PreussenQuelle, PreussenQuelle Theodor) aus Brandenburg. Mehr Informationen über Bio-Mineralwasser finden Sie unter www.bio-mineralwasser.de

Über die PreussenQuelle Rheinsberg

Die Rheinsberger PreussenQuelle wurde 2007 erschlossen. Begonnen hatte man mit einer kleinen Handabfüllung, die im Jahr 2014 mit erheblichen Investitionen in Technik und Lager erweitert wurde. Die Wasserqualität wurde früh in der gehobenen Gastronomie wertgeschätzt und von führenden Sommeliers zu Wein empfohlen. Mit der Marke „Rheinsberger PreussenQuelle Theodor“ fand die besondere Wasserqualität schnell im Berliner Naturkostmarkt ihre Freunde und Liebhaber. Beide Vertriebswege befruchten sich gegenseitig, denn in beiden Kanälen wird Geschmack, Genuss und ursprüngliche Qualität gelebt.

Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.
Amberger Straße 1

92318 Neumarkt
Tel. 09181 404-11
info@bio-mineralwasser.de

Pressekontakt:
Dr. Daniel Haussmann
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchstmaße 2
81675 München
Tel. 089 992496-54
haussmann@pfaff-kommunikation.de

Starkes Signal für mehr Öko: 3.000 Naturland Betriebe in Deutschland – Zahlreiche Auszeichnungen für Naturland Betriebe auf der BIOFACH 2016

geschrieben von Andreas | 13. April 2016
Pressemitteilung, 13.02.2016

Nürnberg – Naturland zählt im Februar 2016 erstmals mehr als 3.000 Mitgliedsbetriebe in Deutschland. Nach einem überdurchschnittlichen Wachstum in 2015 konnte der Öko-Verband auch im Januar wieder mehr als 90 neue Naturland Bäuerinnen und Bauern in seinen Reihen begrüßen. „Naturland wächst, regional und weltweit. Dass dabei in Deutschland inzwischen mehr als 3.000 Betriebe ihre Zukunft in der Naturland Gemeinschaft sehen, ist ein starkes und wichtiges Signal zum Abschluss der BIOFACH“, sagte Naturland Geschäftsführer

Steffen Reese am Samstag auf der Messe in Nürnberg.

Nach Angaben des Branchenverbands BÖLW ist die Zahl der verbandsgebundenen Öko-Betriebe in Deutschland im vergangenen Jahr um insgesamt 4,6 Prozent gestiegen, die bewirtschaftete Fläche um 3,2 Prozent. Naturland legte dagegen bei Betrieben und Fläche um fast 11 Prozent zu. Auch international konnte Naturland mit einem Flächenwachstum von 4,5 Prozent seine Stellung als einer der weltweit bedeutendsten Öko-Verbände weiter ausbauen.

Starke Nachfrage nach Naturland zertifizierten Rohstoffen

„Nicht nur die Zahl der Naturland Erzeugerbetriebe wächst. Auch die Nachfrage nach Naturland zertifizierten Rohstoffen wird immer größer. Das ist in den vergangenen Tagen wieder in zahlreichen Gesprächen mit Verarbeitern und Händlern auf der BIOFACH deutlich geworden“, sagte der Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH, Michael Stienen.

Pünktlich zur Messe wurde deshalb mit der Freischaltung der Web-Seite www.oekobauer-gesucht.de der Startschuss für eine neue Naturland Umsteller-Initiative gegeben. Wie funktioniert die Umstellung für meinen Betrieb? Welche Chancen bieten sich mir als Naturland Betrieb. Und wie unterstützt mich die Naturland Fachberatung auf diesem Weg? Auf all diese Fragen finden umstellungsinteressierte Landwirte unter www.oekobauer-gesucht.de eine Antwort. Zudem stellen sich dort zahlreiche Naturland Partner aus Verarbeitung und Handel vor, die die Aktion unterstützen.

Einen wichtigen Beitrag für den Ausbau des Öko-Landbaus leistet auch die Umweltschutzorganisation NABU gemeinsam mit der Alnatura Bio-Bauern Initiative (ABBI), die auf der BIOFACH die diesjährigen ABBI-Förderpreise für Neu-Umsteller vergaben. Unter den 15 ausgezeichneten Betrieben sind auch drei neue Naturland Erzeuger, deren Umstellung auf Öko-Landbau mit insgesamt 110.000 Euro gefördert wird.

Naturland Winzer und Olivenöl-Bauern gewinnen Preise

Daneben gab es auf der BIOFACH auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Auszeichnungen für langjährige Naturland Mitgliedsbetriebe und Partner. Bei der Verleihung der Auszeichnungen für die schönsten Veranstaltungen der 15. Bayerischen Öko-Erlebnistage ging der Sonderpreis für Sonderkulturen an das Würzburger Naturland Weingut am Stein. Das Weingut überzeugte die Jury mit einer Feier zum 125jährigen Jubiläum des Weinguts, bei der die Besucher zugleich ganz besondere Fässer – so genannte Beton-Eier – im neuen Weinkeller des Guts besichtigen konnten.

Auch drei weitere Naturland Winzer waren erfolgreich und gewannen, wie schon in den vergangenen Jahren, zahlreiche Medaillen beim internationalen Weinpreis Mundus Vini BIOFACH. Die höchste Auszeichnung „Großes Gold“, die bei mehr als 500 Weinen im Wettbewerb nur insgesamt elf Mal vergeben wurde, ging an das rheinhessische Naturland Weingut Wittmann für einen „2014er Riesling Vom Rotliegenden trocken“. Das Schlossgut Hohenbeilstein aus Württemberg und das toskanische Weingut des Naturland Partners LaSelva gewannen jeweils drei Goldmedaillen. Beide waren schon in den vergangenen Jahren immer mit zahlreichen Auszeichnungen unter den besten Weingütern des Wettbewerbs gewesen.

Ebenfalls zum wiederholten Mal erfolgreich war der griechische Naturland Partner Biocyclic Network. Beim „BioFach 2016 Olive Oil Award“ wurde dieses Mal ein extra natives Olivenöl aus der Region Kalamata mit dem zweiten Preis ausgezeichnet.

Naturland Presse Info

Verantwortlich:

Steffen Reese

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1

82166 Gräfelfing

Tel.: 089-898082-30

naturland@naturland.de

www.naturland.de