

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt...

geschrieben von Andreas | 20. Juni 2024



MitarbeiterInnen im Naturkostladen (m/w/d) in Vollzeit oder Teilzeit für unseren Verkauf zur Kundenberatung im Frischbereich sowie an der Käse- und Brottheke, Bedienen der Kasse und Warendisposition.

Geheimtipp Oxymer: Little Bee Fresh entdeckt altes Wissen neu

geschrieben von KubickKommunikation | 20. Juni 2024



Erste Erwähnungen von Oxymel finden sich schon in der Antike. Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet Sauerhonig (oxy=sauer und méli=Honig). Berühmte Heiler wie Galenos von Pergamon, Hippokrates von Kos, aber auch die kräuterkundige Hildegard von Bingen berichteten schon von den Kräuterelixieren auf Basis von Essig und Honig. Was danach für lange Zeit in Vergessenheit geriet, erlebt heute ein echtes Revival. Little Bee Fresh, die Manufaktur für nachhaltige Lifestyle-Produkte, hat nun ein Oxymel mit besten Bio-Zutaten vom Bodensee entwickelt.

Tägliche Kur oder Routine nach dem Sport

Ob morgens vor dem Frühstück oder nach dem Sport – Oxymel steht immer für einen bewussten Lebensstil. Ein Esslöffel der Tinktur verdünnt in einem Glas lauwarmem Wasser steht für einen perfekten Start in den Tag und für ein wohltuendes Erfrischungsgetränk. Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, wird darauf achten, dass die Zutaten des Naturprodukts höchste Qualität haben und aus möglichst regionalem Anbau kommen.

Das am Bodensee ansässige Familienunternehmen Little Bee Fresh bietet seit 2017 Bienenwachstücher in Bio-Qualität an. Diese Wachstücher wurden schon von den Ägyptern verwendet, um Lebensmittel frisch zu halten. Bei einem Zufallsfund beim Renovieren eines Hauses, stießen die Gründerinnen auf das

Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in dem sie über die Bienenwachstücher schrieb. Daraus entstand die Geschäftsidee von Little Bee Fresh. Angelika und Rosemarie Jürgens sind selbst Imkerinnen und haben es sich zum Ziel gesetzt, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Bienen und von Kulturlandschaften wie den Streuobstwiesen am Bodensee zu leisten. Im Sauerhonig, den auch schon Tante Ida herstellte, finden der Honig artgerecht gehaltener Bienen und Äpfel von den Streuobstwiesen zusammen. Die Gründerinnen haben sich nun mit einer befreundeten Bio-Imkerei zusammengetan und gemeinsam ein Oxymel nach traditioneller Rezeptur entwickelt.

Geheimrezepte für Oxymel

Traditionelle Rezepte für Sauerhonig können so individuell wie die Köpfe dahinter sein. Die Honig-Essig-Essenz kann je nach Geschmack mit getrockneten oder frischen Kräutern, Obst, Wurzeln, Blüten oder Gewürzen ergänzt werden. Entscheidend für Geschmack und Qualität des Sauerhonigs sind die hochwertigen Grundzutaten. Little Bee Fresh setzt für sein Oxymel auf Apfelessig aus regional angebauten Bio-Äpfeln. Der Honig stammt ebenfalls von Bio-Imkern aus der Umgebung. Dem neuen Little Bee Fresh-Oxymel geben Bio-Zitronenmelisse, Bio-Pfefferminze und Tannennadel seinen unvergleichlich frischen Geschmack.

Über Little Bee Fresh

Die Bio-Bienenwachstücher von Little Bee Fresh verpacken Lebensmittel natürlich, schön und plastikfrei.

Dabei setzen die Gründerinnen in ihrer Manufaktur am Bodensee auf die hochwertigsten bio-zertifizierten Rohstoffe und eine möglichst regionale und kurze Lieferkette durch ausgesuchten Lieferanten. Das Sortiment des Online-Shops wächst stetig um plastikfreie und nachhaltige Produkte, die jedes Zuhause noch grüner machen. Auch hier setzt das Familienunternehmen auf

regionale Lieferanten und kleine Manufakturen aus Deutschland und Österreich.

Zurück zur Natur – in den eigenen vier Wänden

geschrieben von service | 20. Juni 2024



Das junge Unternehmen greenYou ermöglicht mit modernen Indoor-Gardening-Systemen die ganzjährige Aufzucht von Kräutern und Bio-Gemüse – unabhängig vom Standort und nahezu autark.

Man muss kein Gourmet sein, um den Unterschied zu schmecken. Frische Kräuter und Gemüse aus eigenem Anbau bieten ein Geschmacksspektrum, an das industriell gezüchtete Sorten niemals heranreichen können.



Sei es der Rucolasalat aus eigenem Anbau, die Caprese mit Tomate-Mozzarella und eigenem Basilikum oder auch ein richtig guter Caipirinha mit frisch gepflückter Minze: In der heimischen Küche oder im professionellen Restaurant sind

frische Kräuter essentiell.

Auch im Zuge der steigenden Nachfrage nach Bio-Produkten gewinnt die eigene Aufzucht von naturbelassenen Kräutern, die mit keinerlei Pestizide oder Chemie in Kontakt kamen, immer mehr an Bedeutung. Die Vorteile dabei sind klar: sie sind bei Bedarf schnell zur Hand und man spart sich das langwierige Waschen, welches sich auch wieder negativ auf den Geschmack auswirkt.

Mit diesen Beweggründen hat sich das junge Start-up Unternehmen greenYou vor einiger Zeit daran gemacht, aus dieser Idee professionelle Lösungen für die heimische Aufzucht von Kräutern und Gemüse zu entwickeln. Heraus gekommen sind Indoor-Gardening-Systeme, mit denen man ganz einfach sein eigenes Bio-Grünzeugs züchten kann. Selbst in der kleinen Stadtwohnung, unabhängig ob man einen perfekten sonnigen Standort oder den sogenannten grünen Daumen hat. Was man lediglich braucht, ist weniger als ein Viertel-Quadratmeter Platz.

Denn die Indoor-Gardening-Systeme von greenYou machen es einem wirklich leicht: durch automatische Bewässerung spart man sich einerseits das regelmäßige Gießen und dank der regulierbaren Beleuchtung durch ausgeklügelte LED-



Technik mit der eigens entwickelten Sunlight-LED Technologie herrschen stets optimale Lichtverhältnisse. Die nachhaltige Herstellung aus recycelten Materialien verschafft einem zudem ein gutes Gewissen, was die Umwelt angeht. Diesbezüglich setzt

das Unternehmen greenYou ganz auf Qualität Made in Germany mit lokalen Zulieferern. Nicht nur wegen den hohen Qualitätsanforderungen sondern auch wegen der eines unnötigen Carbon-Footprint.

Der Bio-Gedanke zieht sich natürlich bis zu den Hauptkomponenten durch: das ökologisch erzeugte Saatgut, welches bei den Systemen mitgeliefert wird und das man sich bei Bestellung beliebig zusammenstellen kann, ist gentechnisch absolut unbelastet und nicht beeinträchtigt durch chemische Dünger und chemische Schädlingsbekämpfung (Insektizide, Herbizide). Da die Produktion des Saatgutes ausschließlich in Europa erfolgt, sind die Sorten sehr gut an hiesige Verhältnisse angepasst. Bei der Erde vermeidet man nach Möglichkeit auf den Zusatz von Torf und achtet auf einen ausgewogenen pH-Wert, um eine schnelle Keimung und gute Pflanzenentwicklung zu ermöglichen.



Auch auf die ästhetischen Aspekte legen die Macher von greenYou großen Wert: die stylischen Indoor-Gardening-Systeme passen hervorragend in die moderne Küche, eignen sich gut als grüner Blickfang im Wohnbereich oder ergeben beim

Einsatz von mehreren Systemen, die übereinander gestapelt werden können, einen organischen Raumtrenner.

Aber was im Endeffekt den entscheidenden Ausschlag gibt und den Unterschied ausmacht, ist der Geschmack und die Gewissheit, natürliche Erzeugnisse zu sich zu nehmen. Zum Beispiel lernen Kinder somit gleich den natürlichen intensiven Geschmack von Kräutern kennen und der Geschmackssinn wird dadurch besser ausgebildet.

Sogar Besitzer eines Gartens profitieren vom Einsatz der Indoor-Gardening-Systeme: bevor im Frühjahr die Natur draußen wieder erwacht, kann man innen bereits erste Zöglinge züchten,

die man dann zu gegebener Zeit aussetzen kann. Dank der optimalen Aufzucht sind diese resistenter und optimal gewappnet gegen Umwelteinflüsse und Schädlinge und kommen ohne den Einsatz von Dünger aus.

Ein Leben mit und von der Natur. Ein Motto und eine Bewegung, die vielerorts an Zulauf gewinnt und industriell produzierte Erzeugnisse nach Möglichkeit vermeidet. Das Ergebnis: mehr Lebensqualität und das gute Gewissen, das Richtige zu tun.

Weitere Informationen unter www.green-you.de

Über greenYou:

greenYou ist Hersteller von modernen und hochqualitativen Indoor-Gardening-Systemen und steht für ein modernes, innovatives und nachhaltig strukturiertes Unternehmenskonzept, welches ermöglicht, Qualität und Umweltbewusstsein zu vereinen. Durch die enge Zusammenarbeit mit verantwortungsbewussten Herstellern und Partnern werden nicht nur Transportkosten, sondern auch CO²-Emissionen verringert. Beim Produktsortiment wird sehr auf hochwertige, recyclebare Materialien geachtet – einhergehend mit einem Höchstmaß an Innovations- und Designansprüchen.

Alle Markenzeichen und Bildrechte sind Eigentum der greenYou GmbH.

Text ist zum Abdruck freigeben durch die greenYou GmbH.

Belegexemplare und Nachweise für den Abdruck bitte per Post oder Email an: GreenYou GmbH – Piemontweg 2 – 71277 Rutesheim

Email: service@green-you.de

Bilder: www.green-you.de/presse.html

Offene Konferenz „Ernährungsdemokratie zum Anpacken“ war ein voller Erfolg

geschrieben von stadtlandmarktbonn | 20. Juni 2024



Bonn – Am 29.02. und 01.03.2020 fand im Bonner Friedrich-Ebert-Gymnasium die Konferenz „Ernährungsdemokratie zum Anpacken – gemeinsam lernen, gemeinsam genießen, gemeinsam gestalten“ statt, zu der der Stadt.Land.Markt. e. V. in Kooperation mit der Bio-Stadt Bonn und der Initiative zur Gründung eines Ernährungsrats für Bonn und Umgebung eingeladen hatte. Gekommen waren rund 120 Ernährungsengagierte aus dem gesamten deutschsprachigen Raum. In zahlreichen Workshops tauschten diese ihre Erfahrungen aus, wie sich die Lebensmittelversorgung auf kommunaler Ebene „von unten“ beeinflussen und so entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachhaltiger gestalten lässt.

In Ihrer Begrüßungsrede betonte Brigitta Poppe-Reiners, Bürgermeisterin des Stadtbezirks Bonn, die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährungsversorgung für die Stadt und hatte einen prominenten Gast dabei: den Oxforder Bürgermeister Craig Simmons. Dieser tourt gerade mit seiner Frau von Partnerstadt zu Partnerstadt, um deutlich zu machen, dass die Mehrheit der Oxforder nicht für den Brexit gestimmt hat. Simmons' Besuch

passte auch insofern sehr gut, da Oxford uns in Sachen Ernährungsdemokratie einen großen Schritt voraus ist. So hat die Initiative „Good Food Oxford“ in den sechs Jahren ihres Bestehens zwei öffentlich geförderte Stellen geschaffen, jährlich mindestens eine Großveranstaltung mit mehr als 1.000 Teilnehmer*innen auf die Beine gestellt sowie zahlreiche Informations- und Veranstaltungsformate umgesetzt, die der Bevölkerung das Thema nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung näher bringen. Ein Blick in die Bonner Partnerstadt lohnt also auf jeden Fall.

Immer mehr Ernährungsräte im deutschsprachigen Raum

Dass es in Deutschland, Österreich und in der Schweiz eine immer größer werdende Anzahl an Ernährungsräten und an Initiativen zur Gründung ebensolcher gibt, zeigte die „Aufstellung“, zu der Konferenz-Moderator Heinrich Dürscheid beim Startplenum zur Konferenz aufrief: Vertreter der Initiativen stellten sich im Saal auf und anschließend reihum vor, bevor viele von ihnen – wie bei einem Barcamp üblich – auf der Bühne ihre Workshop-Angebote präsentierten. Über 30 Themen kamen zusammen, vom Austausch über geeignete Veranstaltungsformate für Ernährungsinitiativen über die Förder- und Vermarktungsmöglichkeiten von regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln bis zu politischen Strategien für die Ernährungswende und Finanzierungsmöglichkeiten für Ernährungsräte. Außerdem gab es ein Preview von „Foodrevolution – Stadt trifft Land“, einem Dokumentationsfilm über Ernährungsräte in Deutschland und Brasilien, den das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gerade in Zusammenarbeit mit MISEREOR produziert.

Bio-regionale Wertschöpfung fördern

Auf reges Interesse der Teilnehmer*innen stieß auch die Vorstellung der Regionalwert-Nachhaltigkeitsanalyse, einem Online-Tool, das nachhaltige Leistungen von landwirtschaftlichen Betrieben – z. B. Bodenfruchtbarkeit,

Biodiversität, Klima, Tierwohl, und regionale Wertschöpfung – sichtbar machen kann. Um regionale und nachhaltige Wertschöpfungsketten ging es beispielsweise auch in der Session zum Projekt „Food Strips“, bei dem ein ehemaliges Braunkohlerevier zu einer Region der stadtnahen Lebensmittelproduktion weiterentwickelt werden soll. Darya Hirsch, Koordinatorin der Bio-Stadt Bonn, informierte über das Netzwerk der Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise und gab Einblicke in ihre Tätigkeit. Die Arbeitskreise „Bio in Bonn“ und „Direktvermarktung“ der Bonner Initiative für einen Ernährungsrat brachten wertvollen Input ein, mit welchen Maßnahmen sie schon seit zwei Jahren dafür sorgen, dass bio-regionale Lebensmittelerzeuger ihre Produkte in Bonn vermarkten können – von der Bio-Gastro-Messe über die Marktschwärmerei und den Bauernmarkt bis zur Foodcoop. Eine Dokumentation aller Workshops ist geplant, um die großartigen Impulse und Best-Practice-Beispiele anderen Akteuren zugänglich zu machen. Denn, wie zahlreiche Gespräche zeigten, ist vor allem für ehrenamtlich organisierte Initiativen der Austausch von Wissen und Erfahrungen ein hoch geschätztes Gut.

Ernährungsräte können Einfluss auf die Kommunalpolitik nehmen

Das Ziel aller Ernährungsräte ist es, durch ihre Arbeit das eigene, lokale Ernährungssystem zu verändern. Dabei sind die Organisationsformen in den verschiedenen Städten so unterschiedlich wie die Kontakte zur Politik. Weil es in den meisten Kommunalverwaltungen keinen Ansprechpartner für Themen der Ernährungspolitik gibt, stehen Fragen rund um eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln, wenn überhaupt, weit unten auf der Agenda. Ernährungsräte können das ändern. Sie können ihre Forderungen in die (kommunal-) politischen Entscheidungsgremien tragen und auf diese Weise zum Beispiel dazu beitragen, wie Ausschreibungen für die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas, Schulen und Seniorenheimen ausgestaltet werden. Die Voraussetzung dafür ist, dass die Verwaltungen die Expertise und die Innovationskraft der

Ernährungsräte anerkennen und zu einer Zusammenarbeit bereit sind. In einigen Städten ist dies zum Glück schon der Fall.

Ernährungsrat Bonn ist in der Kommunalpolitik angekommen

In Bonn ist das Thema Ernährungsrat mittlerweile in der Kommunalpolitik angekommen, wie sich bei der Podiumsdiskussion am Vorabend der Konferenz zeigte. Die Oberbürgermeister-Kandidat*innen Lissi von Bülow (SPD), Katja Dörner (Die Grünen) und Michael Faber (Die Linke) signalisierten unisono, „dass das Thema wichtig ist und insbesondere auf kommunaler Ebene bearbeitet werden muss, um Veränderungen vor Ort zu erreichen.“, so Lissi von Bülow auf Facebook. Die Idee, einen Ernährungsrat in Bonn zu etablieren, unterstützen alle drei Kandidat*innen. Und auch aus den anderen Fraktionen ist zu hören, dass die vor Kurzem noch unbekannte Idee eines Ernährungsrats für Bonn und Umgebung auf Interesse und Zustimmung stößt. Zahlreiche Best-Practice-Beispiele aus anderen Städten zeigen eindrucksvoll, wie sich verschiedene Herausforderung in der Organisation der städtischen Ernährungsversorgung meistern lassen. Und so dürfte es auch für die kommunalen Entscheider von unschätzbarem Wert sein, vom Wissenstransfer zwischen den Ernährungsräten und weiteren Initiativen, die sich für eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln einsetzen, zu profitieren. Veranstalter*innen und Teilnehmer*innen der Konferenz „Ernährungsdemokratie zum Anpacken“ sind sich jedenfalls einig, dass die Vernetzung untereinander so lebhaft weitergeführt werden und durch einen noch zu gründenden Netzwerk-Verein weiter gestärkt werden sollte.

Für Foto-Anfragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte per Mail an stadtlandmarkt@gmx.de. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht sowie über Belege bei Veröffentlichung!

Die Veranstalter*innen



Der Stadt.Land.Markt. e. V. wurde im Sommer 2018 gegründet, um Verbraucher aus der Stadt mit Erzeugern aus dem Umland zusammenzubringen. Neben dem Betreiben eines Bauernmarktes in der Bonner Altstadt

verfolgt der Verein das übergeordnete Ziel, Bonner*innen über geeignete Veranstaltungs- und Bildungsformate für eine nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren und über verantwortungsvoll erzeugte Lebensmittel zu informieren.

www.stadtlandmarktbonn.de



Die Stadt Bonn ist im Frühjahr 2019 als erste Stadt aus NRW dem Netzwerk Bio-Städte beigetreten. Ziel der Mitgliedschaft in der kommunalen Arbeitsgemeinschaft ist es, den

Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung verstärkt zu fördern. Die Stadt will dazu Projekte und Maßnahmen initiieren, Öffentlichkeitsarbeit machen und die weitere Einführung von Bio-Lebensmitteln in ihren Gemeinschaftseinrichtungen unterstützen.

www.bonn.de/bio-stadt

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

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

geschrieben von organic | 20. Juni 2024



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 TRUW in den Niederlanden an.

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

Düfte von PRIMAVERA: Im Gleichgewicht von Mensch und Natur

geschrieben von Anette von Loewenstern | 20. Juni 2024



Oy-Mittelberg, 27. Juni 2017 – Am heutigen Weltdufttag sollen wir Düfte bewusster wahrnehmen. Für den Bio-Pionier PRIMAVERA LIFE ein willkommener Anlass, auf die Vorzüge naturreiner Düfte aus ätherischen Ölen hinzuweisen. Im Gegensatz zu synthetischen Parfümstoffen sind diese ausschließlich natürlichen Ursprungs. Die wertvollen Öle aus Schalen, Blüten und Blättern beleben nicht nur den Geist, sondern schaffen auch Wohlbefinden. Weil die Pflanzen biologisch angebaut und schonend geerntet und verarbeitet werden, sind sie auch ein aktiver Beitrag für eine intakte Umwelt. Wer die Öle schließlich mit hochwertigen pflanzlichen Pflegeölen mischt, erhält gerade bei hochsommerlichen Temperaturen einen unverwechselbar individuellen, duftenden Frische-Kick für den Tag.

„Wir feiern den Welttag des Duftes nach PRIMAVERA-Art: im Gleichgewicht von Mensch und Natur“, so Mit-Firmengründerin und –Inhaberin Ute Leube. „Im Gegensatz zu anderen Sinnesorganen leitet die Nase ihre Eindrücke direkt

ans Limbische System weiter, dem Bereich des Gehirns, der der Verarbeitung von Emotionen dient. Düfte beeinflussen uns deshalb viel stärker als Bilder oder Töne – und weitaus mehr, als viele wissen.“

Umso wichtiger ist es nach Leubes Überzeugung, auch bei Düften auf unverfälschte Natur zu setzen. „Es macht einfach einen Unterschied, ob Sie einen Rosenduft mit Erdölprodukten im Labor produzieren oder ob er die kostbare Ausbeute tausender wunderschöner Rosenblätter und –blüten ist. Das eine fällt auf – das andere ist die gebündelte Kraft und Schönheit der Natur“.

Der Königin der Blumen ist bei PRIMAVERA traditionell das jährliche Rosenfest gewidmet, das in diesem Jahr am 8. und 9. Juli 2017 am Firmenstandort in Oy-Mittelberg stattfindet (weitere Informationen unter <http://www.primaveralife.com/veranstaltungen/bei-primavera/rosenfest/>

Düfte prägen unser Leben und unser allgemeines Befinden, denn sie können Glücksgefühle, aber auch Ängste auslösen und Erinnerungen wachrufen. Dank Millionen von Nervenzellen in der Riechschleimhaut können Säuglinge ihre Mutter schon im Bauch am Duft erkennen. Auch bei Kaufentscheidungen oder der Partnerwahl spielen Gerüche eine Rolle, wobei die Einflussfaktoren noch nicht ganz erforscht sind. In der Sprache schlägt sich das Thema in vielen Redewendungen nieder: So geht der eine geht immer der Nase nach, der andere hat die Nase voll oder kann jemanden absolut nicht riechen.

Rezept: Sommerliches Pflegeöl zum Selbermischen

Für die natürliche Hautpflege an heißen Tagen empfehlen die Aromatherapie-Experten/innen bei PRIMAVERA ein spritzig-frisches Körperöl mit Gute-Laune-Garantie zum Selbermischen. „Mit dem erfrischenden Duft von Zitrone, fruchtiger Grapefruit und frischem Lemongrass gehen Sie auch bei tropischen

Temperaturen beschwingt durch den Tag“, sagt PRIMAVERA-Produktmanagerin Maria von Känel. Alle drei naturreinen ätherischen Öle aus kontrolliert biologischem Anbau werden mit dem PRIMAVERA Mandelöl bio gemischt. Das klassische Hautpflegeöl lässt sich besonders gut mit ätherischen Ölen natürlich beduften, wirkt wohltuend bei trockener, empfindlicher und spröder Haut und bewahrt die natürliche Hautfeuchtigkeit. Außerdem fördert es die Hautstraffung und Elastizität.

Für das Öl werden 1 bis 2 Tropfen Grapefruit bio, 5 bis 8 Tropfen Zitrone bio/demeter und 5 bis 8 Tropfen Lemongrass bio in 50 ml Mandelöl bio gegeben. Gut mischen, schwenken und schütteln. Wenn das Öl einen Tag stehen gelassen wird, kann sich die Duftkomposition optimal entfalten.

Zur Anwendung das Öl in die feuchte Haut einmassieren. Dazu Oberschenkel, Bauch und Po gerne kräftig massieren, um die Durchblutung zu fördern.

Das ätherische Zitronenöl von PRIMAVERA stammt aus den Schalen italienischer Früchte, die kalt gepresst werden. Es entspringt, genauso wie die Öle Grapefruit bio und Lemongrass bio, kontrolliert biologischem Anbau. Sein Lemongrassöl bezieht PRIMAVERA von BIO BHUTAN, seinem langjährigen Bio-Anbaupartner im Land im Himalaya. Rund 600 Sammlerinnen sowie weitere 100 Mitarbeiter einer Seifenfabrik erwirtschaften dort ihren Lebensunterhalt durch konsequent nachhaltigen Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung von Lemongrass. PRIMAVERA war der erste deutsche Importeur von Lemongrassöl aus schonender Wildsammlung im Bhutan.

UNTERNEHMEN

Für PRIMAVERA LIFE sind seit mehr als 30 Jahren die Liebe zur Natur und der Respekt für Mensch und Umwelt feste Grundsätze

in der Unternehmenskultur. Als führender Hersteller und Anbieter von 100 % naturreinen ätherischen Ölen und hochwertiger zertifizierter Bio- & Naturkosmetik bestimmen ökologisches Denken und nachhaltiges Handeln das durchweg „grüne“ Geschäftskonzept. So zählen internationale CSR-Projekte (=Corporate Social Responsibility) zum festen Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Das Traditionsunternehmen mit Sitz in Oy-Mittelberg im Allgäu befolgt ethische Geschäftspraktiken, zahlt Anbaupartnern und Lieferanten faire Preise, unterhält langfristige Beziehungen zu ihnen und unterstützt die Weiterbildungsmöglichkeiten seiner Kooperationspartner mit dem Ziel, die Qualität seiner Produkte ständig zu verbessern.

PRIMAVERA LIFE stellt höchste Ansprüche an die Qualität und Reinheit aller verwendeten Rohstoffe, an die Nachhaltigkeit des Anbaus und der Weiterverarbeitung. Das Unternehmen verwendet Rohstoffe aus vornehmlich kontrolliert biologischem Anbau und unterstützt aktiv 13 biologische Anbauprojekte weltweit, die Artenschutz und Felderwirtschaft betreiben, chemiefreie Schädlingsbekämpfungs- und Düngemittel verwenden und keine Gentechnik einsetzen. Synthetische Zusätze und Mineralöle kommen nicht in Frage. Die naturreinen Rezepturen bestehen aus vorwiegend biologischen Inhaltsstoffen und werden in pflanzengerechten Verfahren ausschließlich mit Lebensmittel-Emulgatoren, pflanzlichen Konservierungsstoffen und natürlichen Duft- und Farbstoffen hergestellt. Alle Rezepturen werden nicht nur direkt am Firmenstandort Oy-Mittelberg entwickelt, sondern auch sämtliche Produkte dort produziert. Um die Ressourcen der Erde zu schonen, sind bei PRIMAVERA die Verpackungen auf ein Minimum reduziert. Wann immer möglich, wird auf Beipackzettel und Umkartons verzichtet.

#MakeOurPlanetGreatAgain: Rapunzel setzt Licht-Zeichen für Klimaschutz

geschrieben von organic | 20. Juni 2024



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

SONNENWENDE und BioPioniere am Michaelihof, Steiermark, Österreich

geschrieben von Michaela Schmitz | 20. Juni 2024



Special Guests: BioPIONIERE

Save the Date: 24.06.2017 ab 13:00

Wir Michaelis laden euch herzlich zur Sonnenwende am Michaelihof ein!

In den letzten Monaten ist viel passiert und wir wollen das gerne mit euch teilen und gemeinsam feiern.

Wir wollen euch unser neues Projekt vorstellen, unsere Kleinkunsthöhle – **KuKaMi – Kunst und Kultur am Michaelihof**, welches wir durch ein Crowdfunding [wemakeit](https://wemakeit.com/channels/bankaustriakunstpreis) und dem <https://wemakeit.com/channels/bankaustriakunstpreis> beleben werden.

Franz war Bio Pionier der ersten Stunde – mit seiner hofeigenen Käseproduktion!

Wir freuen uns auch weitere Bio Pioniere bei uns zu haben, die diese Zeit mit ihm teilten und uns darüber berichten.

Ihnen zu Ehren findet dieses Fest statt!!!

[Hier findet ihr den EVENT inkl. Programm auf Facebook und könnt euch anmelden ...](#)

Wir schaffen Zukunft in Deutschland! – Biokreis auf der Biofach von 15. bis 18.02.2017

geschrieben von Andreas | 20. Juni 2024
PRESSEMITTEILUNG

Passau, 08.02.2017: Der ökologische Anbauverband Biokreis wird in diesem Jahr auf der Biofach, die vom 15. bis 18. Februar in Nürnberg stattfindet, gemeinsam mit anderen Ausstellern das Motto „Deutschland – Land des Jahres“ repräsentieren. „Deutschland – Bio schafft Zukunft“ – in diesem Sinne vertreten 75 Teilnehmer dezentral die deutsche Bio-Branche, die sich besonders durch Innovation und Verantwortung auszeichnet. Wie der Biokreis hier mitmischt, können Interessierte am Stand 7-151 erfahren und erleben. Natürlich lädt der Bio-Verband außerdem wieder in seinen schon Tradition gewordenen bayerischen Biergarten ein.

Biokreis – Verband für Deutschland

Zum Leitspruch „Deutschland – Bio schafft Zukunft“ trägt der Biokreis mit seinen Projekten „Erste bayerische Bio-Königin“, der Förderung der heimischen Bio-Imkerei und der Initiative „100 % Bio-Leder“ bei. Im vergangenen Jahr hatte der viertgrößte deutsche Bio-Verband die erste Bio-Königin Deutschlands Eva I. gekrönt und damit eine personifizierte Schnittstelle zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern geschaffen. Mit dem jährlich stattfindenden Imkertag, dem Projekt „Bayerischer Blütenhonig“ in Zusammenarbeit mit dennree und verstärkter

Öffentlichkeitsarbeit (zum Beispiel bioNachrichten zum Thema Honig) hat sich der Biokreis außerdem der Förderung der heimischen Bio-Imkerei verschrieben. Bei „100 % Bio-Leder“ steht die Verwertung des ganzen Tiers im Fokus. Nach der Schlachtung von Bio-Tieren soll auch die Haut optimal genutzt werden. Unter anderem damit erfüllt der Biokreis die „Deutschland – Land des Jahres“-Kriterien: Förderung von Vernetzung, Ressourcenschutz, Bildungsarbeit und faire Gestaltung von Handelsbeziehungen.

Standparty mit Live-Band

Wie jedes Jahr gibt der Biokreis am Donnerstagabend, 16. Februar, ab 18 Uhr für seine Gäste eine Standparty, die mit der Ehrung der Jubilare beginnt. Im Vorfeld werden um 17.30 Uhr die „regional-und-fair“-Preisträger gekürt. Die Bäckerei Grafmühle aus Thyrnau (Landkreis Passau) und Georg Thalhammer aus Steinfeld (Landkreis Main-Spessart) zeichnen sich durch ihr besonderes Engagement für langfristige Partnerschaften, regionale Wertschöpfung und faire Marktbeziehungen aus. Auch die bayerische Bio-Königin ist mit von der Partie. Sie wird einen Scheck von dennree entgegennehmen, den der Biokreis zur Förderung der heimischen Bio-Imkerei erhält. Zehn Cent von jedem verkauften Glas „Bayerischer Blütenhonig“ fließen in die Initiative. „The Soulbreakers“, eine Nürnberger Coverband, die Rock´n Roll, Soul, Funk, Rock, Reggae, Funk und Partymusik zum Besten gibt, lädt anschließend zum Tanzen in den Biokreis-Biergarten.

Was gibt´s zu sehen und schmecken?

Der Biokreis freut sich auch über zahlreiche Mitaussteller am Stand 7-151, -152, -158 und -159, die ihre Lebensmittel aus regionaler, bäuerlicher und fairer Erzeugung mit im Gepäck haben: Antersdorfer Mühle, Freilandputen Fahrenzhausen, Weingut Lehner, Chiemgauer Naturfleisch, Innstolz Käsewerk Rainer, Metzgerei Kammermeier, Biohofbäckerei Gottschaller, Edeldestillerie Farthofer und die Hofkäserei Wohlfahrt. Außerdem mit am Stand: die Kontrollstelle Lacon. Der Bio-

Caterer KULT sorgt für die Verpflegung im Biergarten.

bioNachrichten „Bio und vegan?“

Das Thema „Bio und vegan“ spielt auf der Biofach wiederholt eine wichtige Rolle. In der „Erlebnisswelt Vegan“ werden neue Produkte präsentiert, Vorträge und Podiumsdiskussionen veranstaltet und Initiativen vorgestellt. Passend dazu wird in der aktuellen Ausgabe der bioNachrichten die Frage „Bio und vegan?“ gestellt. Dabei geht es um biozyklische Landwirtschaft, Ersatzprodukte, Gesundheit und Zukunftsperspektiven. Das Heft gibt es sowohl am Biokreis-Stand als auch am Internationalen Fachpresse-Stand oder unter www.biokreis.de.

Pressekontakt

Ronja Zöls
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Redaktionsleitung bioNachrichten

Biokreis e.V.
Stelzlhof 1
94034 Passau
T: 0851 / 756 50-17
F: 0851 / 756 50-25
zoels@biokreis.de
www.biokreis.de
www.bionachrichten.de

Erfolg mit Herz – Startup

ermöglicht mit Lebensmitteln 324.567 Mahlzeiten für Schulkinder in Afrika

geschrieben von Sven Perten | 20. Juni 2024



Gerade mal 24 Jahre beträgt der Altersdurchschnitt im Team der Lebensmittel-Marke Lycka. Trotzdem und gerade deswegen hat sich das junge Team zur Aufgabe gemacht, sich mit neuartigen Produkten für die Bekämpfung von Hunger in ärmeren Ländern einzusetzen. Genauer gesagt in Burundi, denn dort unterstützt das in 2014 gegründete Startup mit ihrem Team aus Studenten und Absolventen ein Schulspeisungsprogramm des World Food Programmes in Kooperation mit der Welthungerhilfe. In diesem Jahr gelang den Jungunternehmern mit Listungen in über 3.000 Supermärkten der Durchbruch im deutschen Handel. So konnten sie mit ihrem sozialen Geschäftsmodell in diesem Jahr 324.567 Mahlzeiten für Kinder in Burundi zur Verfügung stellen. Diese Mahlzeiten und die entsprechenden Spenden in Höhe von 29.211€ haben die Hamburger nun zum krönenden Abschluss des erfolgreichen Jahres 2016 dem Vorstand der Welthungerhilfe Michael Hofmann überreicht.

Sowohl die Botschaft, als auch das Konzept des Startups ist simpel: „Jedes gekaufte Produkt spendet genau eine Schulschulmahlzeit. Jeder kann so mit seiner Kaufentscheidung einen

kleinen, aber spürbaren Beitrag für eine Welt ohne Hunger leisten“ erklärt der 28-jährige Gründer Sven Perten aus Eimsbüttel. Die Spenden sind ein fester Bestandteil des Umsatzes, der direkt an die Welthungerhilfe weitergegeben wird. Die Spenden werden zur Finanzierung des Schulspeisungsprogramms in Burundi eingesetzt. Zu den Spenden aus Produktverkäufen sammelt das junge Team auf ihren Aktionen Spenden gegen Gratisproben ein. Egal ob Vertriebsmessen, Promotions oder Verkostungen in Supermärkten, der aus den eigenen Produkten recycelte Spendenbecher ist immer dabei.

„Hast du mal 9 Cent?“ steht es etwas kess auf ihren Plakaten. Denn so viel kostet durchschnittlich eine Schulmahlzeit in Burundi. Ein kleiner Betrag, der hier sowohl für den Handel als auch den Konsumenten keinen bedeutenden Unterschied bei der Kaufentscheidung macht und Kostenkalkulation macht. In Afrika reicht dieser Betrag aufgrund der großen Kaufkraftunterschiede bereits für eine ganze Mahlzeit aus. Die Mahlzeiten werden vor Ort von den Eltern der unterstützten Kinder selbst zubereitet. Ein Großteil der Zutaten werden im eigenen Schulgarten angebaut. Durch die Einbeziehung der Eltern werden Strukturen aufgebaut, die zukünftig auch ohne Spendengelder funktionieren können. Die für die Schüler kostenfreien Schulmahlzeiten sind ein starker Anreiz überhaupt zur Schule zu gehen. Das Projekt steigerte laut Angaben der Welthungerhilfe die Einschulungsraten in den unterstützten Regionen bereits signifikant. Gerade junge Mädchen, denen es sonst verwehrt bleibe eine Schule zu besuchen, werden von ihren Eltern aufgrund der Mahlzeiten zum Unterricht geschickt.

Hilfe zur Selbsthilfe ist das wichtige Stichwort, worauf die Gründer von Lycka großen Wert legen. Lycka-Gründer Felix Leonhardt, 26 Jahre: „Wir wollen mit unserem Projekt keine Nothilfe leisten. Dafür sind große, kurzfristige

Spendenaktionen wie beispielsweise bei Naturkatastrophen viel geeigneter. Wir wollen mit unserem Vorhaben Projekte finanzieren, die darauf ausgerichtet sind, den zukünftigen Generationen in den ärmsten Ländern der Welt eine Perspektive zu schaffen.“ Daher wollen die Jungunternehmer auch zukünftig zusammen mit der Deutschen Welthungerhilfe e.V. vor allem Bildungsprojekte unterstützen.

Seit ihrer Gründung konnten die Hamburger sowohl ihren Umsatz als auch ihre Spenden jährlich verdreifachen und wollen im nächsten Jahr erstmals einen 7-stelligen Umsatz erreichen, den sie dieses Jahr knapp verfehlt haben. Angefangen haben die jungen Gründer mit Frozen Yogurt, den sie im Auslandssemester entdeckten. Mittlerweile ist ihr Plan das Prinzip der sozialen Lebensmittel auszuweiten. Dabei achten sie vor allem auf faire Arbeitsbedingungen und biologische Landwirtschaft. Im Dezember 2016 brachten sie Rohkostriegel heraus, wobei jede verkaufte Tüte eine Mahlzeit spendet. Auch für alle weiteren Produkte, die das Hamburger Startup im nächsten Jahr auf den Markt bringen will, soll dieses Prinzip weiterhin gelten.

Bei aktuell weltweit über 790 Millionen hungernden Menschen, sind 324.567 gespendete Schulmahlzeiten eines jungen Unternehmens nicht die Lösung des Welthungers, aber wohl zumindest eine Initiative, die den einen oder anderen Mittelständler und Großkonzern zum Nachdenken oder auch Mitmachen anregen darf.

Nützliche Zahlen und Fakten zu dieser Pressemitteilung:

Umsatz Lycka, purefood GmbH in 2016:

> 900.000€

Spendensumme Lycka an Welthungerhilfe in 2016:

29.211€ – entspricht 324.567 Schulmahlzeiten (Aus Verkäufen: 25.366€, aus Aktionen: 3.845€)

Anzahl unterstützte Schulen in Burundi:

100 (Quelle: Welthungerhilfe)

Anzahl hungernde Menschen auf der Welt:

790 Mio. Menschen, davon 66 Mio. Grundschulkinder (Quelle: Welthungerhilfe, UN)

Video vom unterstützten Projekt in Burundi:

<https://www.youtube.com/watch?v=Ze4B4i2czfk>

Informationen zu Lycka:

Die Marke Lycka haben die drei Gründer Felix Leonhardt, Sven Perten und Johannes Nass aus dem Studium heraus ins Leben gerufen. Johannes ist mittlerweile ausgestiegen, Sven und Felix führen die Unternehmung zusammen mit Kaja Ringert mit ihrer Marke Lycka unter der Firma purefood GmbH weiter. Die purefood GmbH vertreibt Bio-Lebensmittel mit sozialem Zweck. Jedes verkaufte Produkt spendet in fester Kooperation mit der Deutschen Welthungerhilfe e.V. eine Schulmahlzeit in Burundi, Afrika. Aktuell verkauft das in 2014 gegründete Unternehmen Bio Frozen Yogurt, Bio-Eis und Bio-Rohkostriegel in 3.000 Supermärkten. Dazu gehören Edeka, Rewe, sowie Bio Company, als

auch Sky.

Weitere Informationen unter:

www.lycka.bio