

ECOVIN blickt auf eine erfolgreiche Biofach 2017 zurück

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017

PRESSEMITTEILUNG

Oppenheim, 22. Februar 2017. Die Biofach in Nürnberg ist die Weltleitmesse für Bioprodukte. Jedes Jahr im Februar ist sie der Treffpunkt der Ökobranchen. Mehr als 50.000 Menschen besuchten die Biofach und Vivaness (eine Messe für Naturkosmetik, welche parallel stattfand) in diesem Jahr.

ECOVIN war mit [12 Weingütern](#) dabei und der zentrale Ansprechpartner in der seit letztem Jahr auf der Messe existierenden Erlebniswelt WEIN. Insgesamt konnten Weine von mehr als 300 Winzern verkostet werden. Neben den zahlreichen Winzerinnen und Winzern war auch der Bioweinhandel vertreten. Zwei offene Verkostungszonen luden zum Probieren ein.

Zentraler Anlaufpunkt in der Erlebniswelt WEIN war ein Vortragsbereich. Hier wurde ein kurzweiliges Programm angeboten. Jörg Hurrle, Seminarleiter bei Riegel Bioweine, gab in einer geführten Verkostung einen sehr guten Überblick zum Thema „Welcher Wein zu welchem Essen? Eine gelungene Kombination leicht gemacht“. Zum Feierabend-Schoppen am ersten Messetag wurden von ECOVIN Geschäftsführer Ralph Dejas vier ausstellende Winzer mit je zwei Weinen vorgestellt.

Am zweiten Messetag stand die Ökozertifizierung bei Fachhandel und Gastronomie auf dem Programm. Brigitte Dierckes von der Gesellschaft für Ressourcenschutz vermittelte Wissenswertes aus erster Hand.

Unter dem Titel „Biowein und Klimaschutz“ stellten Dr. Kerstin Fröhle von der Bodenseestiftung und Ralph Dejas das [ECOVIN Biodiversitätsprogramm](#) vor. In der Weiterentwicklung wird dieses Maßnahmenpaket an den mediterranen Raum angepasst.

Die Preisverleihung des Mundus Vini Biofach Wettbewerbs stand

anschließend auf dem Programm. Christoph Meininger und Christian Wolf vom Meininger Verlag übergaben die Urkunden an die Siegerweingüter. Auch zahlreiche ECOVIN Weingüter waren wieder mit dabei.

Einen herzlichen Glückwunsch an dieser Stelle! Eine Auswahl an Siegerweinen präsentierte Wolfram Römmelt in insgesamt drei Tastings am Donnerstag (Weißwein), Freitag (Rotwein) und Samstag (Schaumwein).

Am Freitag wurde der biodynamische Weinbau bei der Veranstaltung „Demeter im Dialog“ näher beleuchtet. Nina Weis vom Demeter e.V. war hier im Gespräch mit Hartmut Heinz (Weingut im Zwölberich) und Paulin Köpfer (ECOVIN Weingut Zähringer).

Das Thema Pflanzenschutz treibt die Biowinzer seit dem letzten Jahr besonders um. Dr. Hermann Pilz vom Meininger Verlag moderierte eine Diskussionsrunde mit Beteiligung von Peter Riegel (Riegel Bioweine), Georg Forster (ECOVIN Weingut Georg Forster), Dr. Uwe Hofmann (Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten), Dietmar Johnen (Bündnis90/Die Grünen) und Ralph Dejas (ECOVIN). Hier wurde klar: Der Bioweinbau in Europa braucht gleiche Wettbewerbsvoraussetzungen! Die Strategie in Deutschland und Österreich bspw. die europaweit zugelassene Kupfermenge von 6kg auf 3 kg pro Hektar und Jahr herabzusetzen, kann nur funktionieren, wenn das seit 2013 nicht mehr zur Verfügung stehende Kaliumphosphonat (KP) wieder zugelassen wird. Dies fordern die Verbände seit geraumer Zeit. Andere Länder wie Frankreich oder Italien dürfen die maximale Kupfermenge ausnutzen.

Ihnen steht ein sogenanntes Kupferkonto zu Verfügung. „Sollte es auf europäischer Ebene vorerst keine Zulassung von KP geben, muss eine Pflanzenschutzstrategie nach französischem Vorbild auch in Deutschland eingeführt werden. Alles andere schafft nur Missmut in der Branche“ kommentiert Ralph Dejas die aktuell prekäre Situation.

Die Meldung im pdf-Format und Bilder finden Sie auf unserer

Homepage.

<http://ecovin.de/entdecken/nachrichten/ecovin-blickt-auf-eine-erfolgreiche-biofach-2017-zurueck>

Pressekontakt

Susanne Sommer

Kommunikation und Projekte

Sie erreichen mich üblicherweise Mo.-Do. 8 – 16 Uhr & Fr. 8 – 14 Uhr

ECOVIN

Bundesverband Ökologischer Weinbau

Wormser Str. 162

55276 Oppenheim

T + 49 (0)61 33 16 40 | F + 49 (0)61 33 16 09

s.sommer@ecovin.de

BIO PLANÈTE stellt neue Produktkategorie vor: Feinste Protein-Mehle aus Europas ältester Bio-Ölmühle

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Zur BioFach 2017 wartet BIO PLANÈTE (www.bioplanete.com) mit einer echten Überraschung auf und stellt nach 33 Jahren als Experte in Sachen Bio-Speiseöle erstmals eine komplett neue Produktreihe abseits des „flüssigen Goldes“ vor: Drei hochwertige, pflanzliche Protein-Mehle zum Backen und Kochen.

Zu der Serie gehört feines Leinmehl aus heimischen Leinsamen, herzhaftes Kürbiskernmehl aus gerösteten österreichischen Kürbiskernen und kerniges Walnussmehl. Auf Basis des Leinmehls hat BIO PLANÈTE zudem die fertig gemischte Protein-Frucht-Mixtur „Frühstücksheld“ entwickelt, die das neue Sortiment ergänzt.

Hochwertige Mehle direkt vom Hersteller

Mehle aus der Ölmühle? Aber ja! Öl und Mehl sind sich weitaus näher, als zunächst angenommen: Die Protein-Mehle entstehen aus den 100 % natürlichen und biologischen Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Nachdem das Öl aus diesen Saaten, Kernen und Nüssen gewonnen wurde, werden sie zu feinem Mehl vermahlen. Dieses eignet sich ideal zur eiweißbetonten Nahrungsergänzung oder als glutenfreier Ersatz für andere Mehle. Alle drei Produkte sind vegan und ballaststoffreich. Zudem sind sie reich an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Magnesium, Zink, Mangan, Folsäure und Vitamin B6.

BIO PLANÈTE hat seine gesamte, langjährige Kompetenz und sein Wissen um die verschiedenen Saaten, Nüsse und Früchte sowie deren Verarbeitung in die Entwicklung dieses neuen Sortiments investiert. Genau wie bei den Ölen geht der Bio-Pionier auch bei den Mehlen von der Idee über die Rohstoffe bis zum fertigen Artikel in der gesamten Entwicklung keine Kompromisse ein – und kann so die hohe Qualität der Produkte garantieren.

Pflanzliche Protein-Mehle liefern mehr Eiweiß als Hühnchen und Ei

Proteine – häufig als Eiweiße bezeichnet – zählen zu den Hauptnährstoffen. Der Mensch benötigt sie täglich, u.a. für den Aufbau von Muskeln, Organen und Zellen. Mit den BIO PLANÈTE Mehlen lässt sich die tägliche Eiweißversorgung ganz unkompliziert verbessern, denn sie sind außergewöhnlich proteinreich: Das Walnussmehl H-Milch 1,5 % (3,4 g)*. Das macht die Mehle zu einem idealen Bestandteil der Ernährung für die ganze Familie, insbesondere für Menschen mit einem

erhöhten Eiweißbedarf wie z. B. Sportler, Heranwachsende, Schwangere, Senioren und Veganer.

Einfache Anwendung, mehr Kraft für den Tag

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind für Menschen entwickelt, die sich bewusst ernähren und Freude am Kochen und Backen haben, denn die drei Sorten lassen sich vielfältig in die tägliche Küche integrieren. Ob Brot, Kekse, Kuchen, Pizza oder sogar Dips: Durch den teilweisen Ersatz von Weizenmehl durch das Protein-Mehl lässt sich der Eiweißgehalt von Lieblingsrezepten immens erhöhen. Voll angewendet ermöglichen sie komplett glutenfreies Backen und Kochen. Für die Mehle hat BIO PLANÈTE aus seiner großen Rohwarenvelfalt Sorten ausgewählt, die auch über einen außergewöhnlichen Geschmack verfügen. So ist das Kürbiskernmehl ausgesprochen aromatisch. Das Leinmehl ist eine ideale Basis für süße und herzhaftere Rezepte und das Walnussmehl schmeckt lecker nussig.

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter www.bioplanete.com/proteine

Eiweißquelle	Eiweißgehalt pro 100 g
BIO PLANÈTE Protein-Kürbiskernmehl	59 g
BIO PLANÈTE Protein-Walnussmehl	47 g
Sojabohne*	35 g
BIO PLANÈTE Protein-Leinmehl	33 g
BIO PLANÈTE Frühstücksheld	31 g
Gouda-Käse*	25 g
Hühnerbrust*	22 g
Haferflocken*	13 g
Hühnerei*	13 g
Weizenmehl Type 550*	11 g
H-Milch, 1,5%*	3,4 g

*Quelle: GU Nährwert- und Kalorientabelle, Ausgabe 2010/2011

Alle Protein-Mehle sind für Vegetarier und Veganer, das Walnuss- und Leinmehl sogar

für die rohköstliche Ernährung geeignet.

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind ab April 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 250-Gramm-Beutel liegt bei 2,99 Euro (Leinmehl) bzw.

3,99 Euro (Walnuss- und Kürbiskernmehl).

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit, die BIO PLANÈTE Protein-Mehle und -Pulver selbst zu verkosten!

Pressekontakt und Rückfragen an:

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: katharina.severitt@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

Vier Lammsbräu-Neuprodukte zur Biofach 2017

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017

– **Lammsbräu Glutenfrei & Weiß**

– **Lammsbräu EdelHell 0,33l**

– **now Pure Zitrone**

– **now Red Kiss (limitiertes Seasonal Special)**

Neumarkt, 26. Januar 2017 – Gleich vier Neuheiten gibt es dieses Jahr zur Biofach vom Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu.

Echten Weißbiergenuss ganz ohne Gluten verspricht das neue Lammsbräu Glutenfrei & Weiß. Dabei setzen die Oberpfälzer Braumeister auch beim glutenfreien Weißen ausschließlich auf traditionelle Bio-Weißbierzutaten wie bestes Weizen- und Gerstenmalz sowie ganze Aromahopfendolden aus regionalem Biolandbau, bevor sie dieser echt bayerischen Spezialität durch ein innovatives Verfahren schonend das Gluten entziehen. Das Ergebnis besticht durch prickelnde Frische und Aromen von Banane, Aprikose, einem Hauch Zitrone sowie Gewürznelken, die von einer milden Hefenote fein abgerundet werden. Und auch die Optik ist ein Genuss: goldgelbe Farbe, weißbiertypische Trübung, gekrönt von schneeweißem Schaum. Lammsbräu Glutenfrei & Weiß ist ab März 2017 im Naturkost- und ausgewählten Getränkefachhandel in 0,33 l Glas-Mehrwegflaschen erhältlich (UVP: 1,29 €).

Schon ab Februar gibt es auch das beliebte Lammsbräu EdelHell in der praktischen 0,33l-Flasche (UVP: 0,99 €). Milde Hopfennote und volles Malzaroma werden harmonisch abgerundet durch eine zart-fruchtige Note. So entsteht ein erfrischend spritziges Geschmackserlebnis, das rund und weich ausklingt. Goldgelb glänzend mit feinporigem schneeweißem Schaum leuchtet dieser Klassiker des Lammsbräu-Sortimentes aus dem Glas.

Die Familie der erfolgreichen now-Bio-Limonaden erhält in diesem Jahr Zuwachs durch now Pure Zitrone und die limitierte Saisonsorte now Red Kiss.

Mit now Pure Zitrone präsentiert Lammsbräu seine besonders fruchtige Interpretation eines absoluten Limo-Klassikers. Der Saft vollreifer Bio-Zitronen verleiht der erfrischend-spritzigen Komposition ihren unverwechselbaren Geschmack. Erhältlich ist now Pure Zitrone ab Februar 2017 in 0,33 l und 0,75 l Glas-Mehrwegflaschen im Naturkosthandel und im ausgewählten Getränkefachhandel (UVP: 0,99 € / 1,99 €).

Verführung pur ist das Seasonal Special now Red Kiss: Tiefrote Bio-Kirschen treffen auf Granatapfel und einen Hauch Vanille – eine Geschmackskombination zum Verlieben. Erhältlich ist die

limitierte Saisonsorte now Red Kiss von April bis September in 0,33l Glas-Mehrwegflaschen im Naturkosthandel und im ausgewählten Getränkefachhandel (UVP: 0,99 €).

Kennzeichen aller now-Bio-Limonaden ist die ausschließliche Verwendung bester Zutaten aus Ökolandbau und eine handwerklich-traditionelle Limonadenherstellung ganz ohne Sirup und andere Industrieprodukte. In jeder Flasche now treffen hochwertige Direktsäfte aus sonnengereiften Bio-Früchten auf die Süße deutscher Bio-Rüben Bio-Kohlensäure und reinstes Bio-Mineralwasser aus Lammsbräus BioKristall-Quelle. Zusammen ergibt dies den ursprünglich-spritzigen Genuss, der seit der Einführung der now-Bio-Limonaden 2009 schon so viele Freunde gefunden hat.

Mehr Informationen zum Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu und seinen Getränken finden Sie auf www.lammsbraeu.de.

Kontakt

Dr. Antonia Green
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51
Fax: +49-89-992496-53
green@pfaff-kommunikation.de

Neumarkter Lammsbräu nachhaltig erfolgreich

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017
PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 14. Februar 2017 – Neumarkter Lammsbräu legt heute anlässlich der bevorstehenden Biofach-Messe in Nürnberg die wichtigsten Kennziffern des Unternehmens zum Geschäftsjahr 2016 sowie eine Vorschau auf das laufende Jahr 2017 vor.

Auch 2016 war für Lammsbräu ein überaus erfolgreiches Geschäftsjahr. So konnten die Oberpfälzer Bio-Getränke-Pioniere ihren Umsatz innerhalb der vom Unternehmen bei all seinem Wirtschaften immer berücksichtigten und respektierten natürlichen Grenzen im letzten Jahr um 13,2 Prozent auf 23,2 Mio. Euro steigern (2015: 20,5 Mio. Euro). Damit übertrifft Lammsbräu die für die gesamte Bio-Branche ermittelten Zahlen um 3,3 Prozentpunkte.[1]

Die Oberpfälzer Traditionsbrauerei verkaufte im zurückliegenden Geschäftsjahr 206.819 hl Getränke (2015: 193.338 hl) und konnte über alle Sortimente und Produktlinien Erfolge verzeichnen. Den Absatz beim zuletzt auch mit dem bayerischen Bio-Siegel ausgezeichneten Bier konnte man trotz eines weitestgehend stagnierenden Marktumfeldes[2] 2016 um 9,3 Prozent auf 86.548 hl steigern (2015: 79.199 hl). Auch die alkoholfreien Getränke beeindruckten mit einem Plus von insgesamt 7,2 Prozent und erreichten 2016 115.357 hl Gesamtabsatz. Spitzenreiter bei den Zuwächsen im alkoholfreien Bereich war wieder das von der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser zertifizierte Bio-Mineralwasser BioKristall, dessen Absatz um 11,2 Prozent auf jetzt 16.064 hl gesteigert werden konnte (2015: 14.450 hl). Deutlich fiel auch das Plus bei den alkoholfreien Bieren aus, deren Absatz von 49.950 hl im Vorjahr auf 53.377 hl stieg (+6,9 Prozent), während sich die beliebten now-Limonaden mit leichten Zuwächsen bei 32.196 hl (2015: 31.025 hl) auf hohem Niveau stabilisierten.

Dabei wurden 2016 nicht nur wirtschaftlich, sondern auch im Hinblick auf Lammsbräus konsequente Zielsetzung, immer noch umwelt-, ressourcen- und klimaschonender zu produzieren und als Unternehmen insgesamt noch nachhaltiger zu werden, große Fortschritte erzielt. Neben der weiteren Implementierung der

Klimastrategie des Unternehmens war eine entscheidende Wegmarke hierfür die Fertigstellung der umfangreichen Bau- und Modernisierungsarbeiten auf dem Brauereigelände. Susanne Horn, Generalbevollmächtigte von Lammsbräu: „Wir waren 2016 in mehrfacher Hinsicht sehr erfolgreich. Zum einen konnten wir auch im zurückliegenden Jahr wieder quer über all unsere Produktlinien neue Kunden gewinnen und für unsere Bio-Getränke und unser absolut nachhaltiges, die Grenzen der Natur immer respektierendes Unternehmenskonzept begeistern. Zum anderen haben wir insbesondere mit dem Abschluss der umfangreichen Bau- und Modernisierungsarbeiten auf unserem Brauereigelände eine wichtige Weiche für eine erfolgreiche Zukunft und Weiterentwicklung unseres Familienunternehmens gestellt.“

Fit für die Zukunft

„Mit den neu errichteten Gär- und Lagerkapazitäten sowie dem neuen Tunnelpasteur haben wir uns ganz bewusst dafür entschieden, unser bestehendes Brauereigelände in unserer Heimat Neumarkt mit einem Investitionsvolumen von insgesamt rund 12 Mio. Euro konsequent zu modernisieren und effizienter zu gestalten, statt wie sonst üblich irgendwo auf die grüne Wiese zu ziehen und dort zusätzliche Flächen mit Asphalt und Neubauten zu versiegeln. Durch die Konzentration unserer Aktivitäten an einem Standort reduzieren wir außerdem Fahrstrecken und Wege und entlasten so jeden Tag die Umwelt zusätzlich. Die Planung der Gebäude und technischen Anlagen erfolgte dabei natürlich auch vor dem Hintergrund des großen Erfolgs unserer Bio-Getränke. So lag unser Augenmerk auch auf der Verbesserung, Anpassung und zukunftsfähigen Gestaltung von Produktionsabläufen, wobei wir zugleich immer schon Themen wie Energieeffizienz und Umstellung auf nachhaltige Rohstoffe mitgedacht haben. Hierauf können wir in den kommenden Jahren aufbauen“, so Susanne Horn weiter.

„Für das laufende Jahr erwarten wir ein fortgesetztes, allerdings analog zur sich für den gesamten Bio-Bereich abzeichnenden Marktentwicklung etwas moderateres Wachstum als

zuletzt. Der Umsatz wird dabei am Jahresende bei rund 25,5 Mio. Euro liegen.“ Dazu werden auch die vier Neuheiten im Limonaden- und Bierbereich beitragen, die Lammsbräu zur Biofach präsentiert. Die Produktpalette umfasst damit im Jahr 2017 40 Getränke (19 Bio-Bierspezialitäten, drei glutenfreie Bio-Spezialgetränke, zwei Bio-Biermischgetränke, 12 Bio-Erfrischungsgetränke und 4 Bio-Mineralwasser-Varianten).

Weitere Informationen zu Neumarkter Lammsbräu finden sich im Internet unter www.lammsbraeu.de.

Kontakt

Dr. Antonia Green
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51
Fax: +49-89-992496-53
green@pfaff-kommunikation.de

**Der Schoko-Schamane
inspiriert mit dem Schoko-
Schamanen-Ritual hochwertige
vegane Schokolade – nur aus
Kakao und Kokosblütenzucker**

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017



Das Berliner Kleinunternehmen mindsweets bringt zur Biofach 2017 den „Schoko-Schamanen“ auf den Markt – eine hochwertige vegane Schokolade, die nur aus Kakao und Kokosblütenzucker besteht. Auf der Innenseite der Verpackung inspiriert das Schoko-Schamanen-Ritual.

Pünktlich zur Biofach 2017 in Nürnberg (15.-18.2.2017), der weltweit größten Bio-Messe, bringt das Berliner Kleinunternehmen mindsweets eine neue vegane Köstlichkeit auf den Markt, die Gaumen und Seele gleichermaßen erfreuen soll: der Schoko-Schamane.

Die hochwertige Bio-Schokolade besteht nur aus Kakao (Kakaobutter und Kakaopulver) und Kokosblütenzucker; Kakaogehalt mindestens 60%. Durch besondere technologische Verfahren kann auf Hilfsstoffe wie Lecithin, Emulgatoren etc. verzichtet werden, was bei Schokolade immer noch eine Ausnahme darstellt. Die gekonnte Mischung der exquisiten Zutaten ergibt einen edlen Geschmack: mildes zartbitter, vollmundig schokoladig mit feiner Karamellnote vom Kokosblütenzucker. Durch das besonders lange und schonende Mahlen und Conchieren entsteht auf natürliche Weise ein zarter Schmelz.

Der Schoko-Schamane lädt aber nicht nur zu leckerem veganen Genuss ein, sondern inspiriert auch mit seinem Schoko-Schamanen-Ritual auf der Innenseite der Verpackung: Mit Hilfe der Anleitung des Schoko-Schamanen-Rituals sucht man sich eins

der auf der Schokolade eingepprägten Symbole aus: Ein Yin-Yang-Zeichen, einen Schutzengel, eine Friedenstaube, die Eule der Weisheit, das Zeichen für Unendlichkeit etc. Beim anschließenden genüsslichen, bewussten und langsamen Naschen dieses Schokoladenstücks mit offenem Geist kommen einem vielleicht ganz neue Ideen, Gefühle, Inspirationen zum „eigenen“ Thema.

„Das Schoko-Schamanen-Ritual ist für mich eine Form des Naschdenkens – der Markenkern von mindsweets, was „Süßigkeiten für den Geist“ heißt. Naschdenken bedeutet bewusst und voller Achtsamkeit genüsslich zu naschen und durch das Anhalten unseres permanenten Kopfkinos offen zu sein für ganz neue Impulse und Inspirationen“, erklärt Arne Schaefer, Gründer und Geschäftsführer des Berliner Kleinunternehmens mindsweets und Erfinder des Schoko-Schamanen. Der ehrenamtliche Zen-Lehrer hat Freude daran, Menschen zum Innehalten und sich für den Moment und für sich selbst öffnen zu inspirieren; sei es durch ein Meditations-Retreat oder durch so unkonventionelle Wege wie das bewusste – und dadurch langsame und mengenmäßig sehr reduzierte – Naschen von hochwertigen Süßigkeiten. Bewusst-Sein macht Freude! In diesem Sinne gesellt sich der Schoko-Schamane seelig lächelnd zu seinen großen Geschwistern, den Buddha-Bärchen (vegane Bio-Fruchtsaftbärchen) von mindsweets.

Die Produkte von mindsweets gibt es deutschlandweit im Einzel- und Großhandel sowie direkt über www.mindsweets.de

–

Elisabeth Illgen
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
mind sweets GmbH
Arndtstr. 34
10965 Berlin

030 – 60 989 14 52
elisabeth.illgen@mindsweets.de
www.mindsweets.de

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

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017

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 Roiner, 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

ECOVIN mit 11 Weingütern auf

der BIOFACH 2017

geschrieben von Andreas | 24. Februar 2017

PRESSEMITTEILUNG

Oppenheim, 08.02.2017. ECOVIN mit Infostand in Halle 7 Stand 841 auf der BIOFACH vom 15.-18. Februar 2017. 11 ECOVIN Mitglieder präsentieren ihre Weine. Interessante Vorträge in der Erlebniswelt Wein.

Von 15.-18. Februar 2017 findet auf der Messe Nürnberg die BIOFACH statt. Seit vielen Jahren ist ECOVIN mit seinen Mitgliedsbetrieben fester Bestandteil der Weltleitmesse für Biolebensmittel. Als Partner der Nürnberg Messe zeichnet sich ECOVIN außerdem für das Programm in der Erlebniswelt Wein verantwortlich.

Mit folgenden Weingütern ist ECOVIN in Halle 7 Stand 841 zu finden:

Weingut Baldauf | Franken

Weingut Philipp Wedekind | Rheinhessen

Weingut Weinreuter | Württemberg

Weingut Dr. Frey | Mosel

Weingut Forster | Nahe

Weingut Glöckner | Nahe

Weingut Jakob Christ | Rheingau

Weingut Riffel | Rheinhessen

Weingut Schäfer-Heinrich | Württemberg

Weingut Schönhals | Rheinhessen

Weingut Zähringer | Baden

Erleben Sie neben den Weinen unserer ECOVIN Mitglieder die vielfältigen Vorträge auf der Bühne der Erlebniswelt Wein.

Mittwoch, 15. Februar 2017

14 Uhr | Welcher Wein zu welchem Essen? Referent Jörg Hurrle | Riegel Biowein

17 Uhr | Feierabendschoppen, Referent Ralph Dejas | ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau

Donnerstag, 16. Februar 2017

14 Uhr | Ökozertifizierung bei Fachhandel und Gastronomie, Referentin Brigitte Dierkes | Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

15 Uhr | Biowein und Klimaschutz, Referenten Dr. Kerstin Fröhle | Bodenseestiftung und Ralph Dejas | ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau

16 Uhr | Preisverleihung MUNDUS VINI BIOFACH, Referent Christian Wolf | Meininger Verlag GmbH

17 Uhr | Vorstellung der Siegerweine MUNDUS VINI BIOFACH, Referent Wolfram Römmelt | Meininger Verlag GmbH

18 Uhr | Open Bottle Party

Freitag, 17. Februar 2017

13 Uhr | Demeter im Dialog, Referenten Nina Weis | Demeter e.V. und Hartmut Heintz | Weingut im Zwölberich

14 Uhr | Pflanzenschutz in der Sonderkultur Wein, Referent Hermann Pilz | Meininger Verlag

15 Uhr | Pilzresistente starke Reben – Alternative zu traditionellen Rebsorten?! Referent Martin Darting | Sensorik International

16 Uhr | Vorstellung Siegerweine MUNDUS VINI BIOFACH, Referent Wolfram Römmelt | Meininger Verlag

Samstag, 18. Februar 2017

12 Uhr | Vorstellung der Siegerweine MUNDUS VINI BIOFACH, Referent Wolfram Römmelt | Meininger Verlag

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der BIOFACH. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

Pressekontakt

Susanne Sommer
Kommunikation und Projekte

Sie erreichen mich üblicherweise
Mo.-Do. 8 – 16 Uhr & Fr. 8 – 14 Uhr

ECOVIN

Bundesverband Ökologischer Weinbau
Wormser Str. 162

55276 Oppenheim

T + 49 (0)61 33 16 40 | F + 49 (0)61 33 16 09

s.sommer@ecovin.de