

Naturland dreimal neu auf der BIOFACH – Gemeinschaftsstand Naturland & Partner unter dem Motto „Öko fürs Wir“

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018
Pressemitteilung, 07.02.2018

Nürnberg – Naturland präsentiert sich 2018 gleich dreimal neu auf der BIOFACH: an neuem Standort, in neuem Erscheinungsbild und mit vielen neuen Partnerbetrieben. Unter dem Motto „Öko fürs Wir“ zeigt Naturland sich als wichtiger Impulsgeber für die Weiterentwicklung des Öko-Landbaus.

Dazu gehört auch, dass Naturland die aktive Auseinandersetzung mit der **UN-Agenda 2030** auf der diesjährigen BIOFACH fortsetzt. „Dem Klimawandel begegnen“ lautet etwa der Titel einer von Naturland und GEPA organisierten Podiumsdiskussion, an der auch der Generalsekretär des Rats für Nachhaltige Entwicklung, Prof. Dr. Günther Bachmann, teilnimmt.

Die Agenda 2030 ist gerade für Naturland als internationaler Verband ein wichtiges Thema. Aktuell gibt es Naturland Mitgliedsbetriebe in 52 Ländern der Erde – fünf Länder mehr als vor einem Jahr. Die genauen Zahlen werden zum Auftakt der Messe bekannt gegeben. Das **überdurchschnittliche Wachstum** bei Fläche und Mitgliedern spiegelt sich auch in der Entwicklung der Ausstellerzahlen auf der Messe wider.

Neuer Standort, neues Erscheinungsbild, neue Partnerbetriebe

Am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 nehmen 61 Aussteller teil, rund 25 Prozent mehr als vor einem Jahr. Insgesamt sind mehr als 200 Naturland Partner auf der Messe vertreten. Erfahrene BIOFACH-Besucher werden aber nicht nur

viele neue Partner am Naturland Gemeinschaftsstand entdecken, sondern auch so manches andere kaum wiedererkennen.

Zum einen ist der Gemeinschaftsstand innerhalb der Messehalle 6 umgezogen und ist nun in der westlichen Hälfte der Halle zu finden, direkt am Übergang zu den Hallen 7-9 bzw. zu Halle 5. Zum anderen wurde der **Naturland Auftritt komplett überarbeitet** – vom Standbaukonzept und der Flächengestaltung bis hin zum Erscheinungsbild des Verbands insgesamt. Das Herz des Auftritts bildet die neue **Naturland Themenwelt** auf einer gemeinsamen, zentralen Fläche. Dort lädt Naturland die Messebesucher ein zum Dialog und präsentiert sich erstmals im neuen Corporate Design.

Naturland Restaurant mit Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

Beliebter Treffpunkt im Messetreiben wird auch wieder die große **Naturland Fairwöhn-Bar** sein, wo erneut **Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger (Bio-Kontor 7)** die Messebesucher bekochen wird. Zusätzlich bietet das kleinere **Naturland Fairwöhn-Bistro** neben öko-fairen Kaffee-Spezialitäten auch herzhaftes Snacks sowie verschiedene Kuchen.

Besuchen Sie uns an der **Naturland Infotheke in Halle 6, Stand 211**, täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr). Außerdem finden im Laufe der vier Messetage folgende Termine und Veranstaltungen von Naturland oder mit Naturland Beteiligung statt:

Naturland Veranstaltungen auf der BIOFACH, 14. bis 17. Februar 2018:

Mittwoch, 14. Februar

- **Podiumsdiskussion:** „Local markets versus export markets: Organic farming holds great potential for smallholders in Africa.“ Mit Mareike Brandt (Naturland), Mareike Hahr (GIZ), Florian Berendt (MorgenLand), Irene Kadzere (FiBL), Moderation: Andrea Richert (IFOAM). 12.00 – 13.00 Uhr, Raum

Prag, NCC Ost

- **Pressekonferenz:** „Öko und Fair wächst immer mehr auch im Norden. Öko-Fair-Pionier Naturland zu aktuellen Entwicklungen.“ Mit Steffen Reese (Naturland), Thomas Hoyer (dwp) sowie Naturland Erzeugern aus Italien und Deutschland. 14.00 – 15.00 Uhr, Raum Stockholm, NCC Ost
- **Empfang:** „Give credit to organic and fair.“ Internationaler Empfang von Naturland, Oikocredit und Transfair. Ab 19.00 Uhr, Nürnberg, Literaturhaus (nur auf Einladung).

Donnerstag, 15. Februar

- **Naturland am Karrieretreff.** 11.00 – 13.00 Uhr, Sonderfläche „Generation Zukunft“, Halle 9-565
- **Prämierung:** „Schönste Veranstaltung der bayerischen Öko-Erlebnistage“. 13.00 – 14.00 Uhr, Naturland Themenfläche, Halle 6, Stand 211
- **Vortrag:** „Futterpflanzenzüchtungsprojekt an einem Praxisbeispiel (dt/engl).“ Mit Werner Vogt-Kaute (Naturland). 15.15 – 15.45 Uhr, Treffpunkt „Bio von Anfang an“, Eingang Mitte
- **Podiumsdiskussion:** „Dem Klimawandel begegnen – Mit Öko-Landbau und Fairem Handel Konsum- und Produktionsmuster nachhaltig gestalten.“ Mit Prof. Dr. Günther Bachmann (Rat für Nachhaltige Entwicklung), Steffen Reese (Naturland), Dr. Peter Schaumberger (GEPA), Dr. Manon Haccius (Alnatura), Moderation: Carsten Veller (FiBL. 16.00 – 17.30, Raum Riga, NCC Ost
- **Blue Night Stand Party.** Ab 18.00 Uhr, Naturland Stand Halle 6, Naturland Bühne

Freitag, 16. Februar

- **Podiumsdiskussion:** „Rückenwind von UN-Nachhaltigkeitszielen (SDGs) und UN-Programmen: pro Bio, Fairer Handel und Naturkost.“ Mit Steffen Reese (Naturland), Dr. Karl von Koerber (Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V.), Karin Romeder (ECO-PLUS), Elke Röder (BNN). 10.00 – 10.45 Uhr, Saal Shanghai, NCC Ost

- **Podiumsdiskussion:** „More Eaters, Fewer Farmers. Big Problem.“ Mit Steffen Reese (Naturland), Julia Lernoud (FiBL), Sundeep Kamath (Bio-Dynamic Association of India), Christopher Stopes (IFOAM EU Group), Jennifer Vidal (ECOCERT SA), Moderation: Konrad Hauptfleisch (IFOAM). 11.00 – 12.30 Uhr, Raum Kiew, NCC Ost

- **Vortragsveranstaltung:** „Ökologisch und Sozial erfolgreich: Zehn Jahre Naturland Wildfisch am Viktoriasee.“ Mit Dr. Stefan Bergleiter (Naturland), Jacob Maiseli (Supreme Perch Limited). 12.00 – 12.45 Uhr, Raum Athen, NCC Mitte

- **Vortragsveranstaltung:** „Herausforderung Wasser. Welche Wege geht der Ökolandbau um die nachhaltige Nutzung von Wasser voranzubringen?“ Mit Alexander Koch (Naturland), Philipp Wagnitz (WWF Deutschland), Paul van den Berge (BIO SUISSE). 13.00 – 13.45 Uhr, Raum Budapest, NCC Ost
Naturland

Kontakt

Markus Fadl

Pressesprecher

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0) 89 – 89 80 82 31, Mobil: +49 (0) 172 – 65 98 389

www.naturland.de, www.oekobauer-gesucht.de

GLS Bank sucht auf BIOFACH bestes Nachwuchsunternehmen

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018

Presseinformation

Bochum/Nürnberg, 18.12.2017. Auf der BIOFACH 2018 können

Unternehmer*innen ihre innovative Geschäftsidee erstmals beim GLS Bank-Pitch präsentieren. Dafür werden Kandidaten gesucht, die sich der Öffentlichkeit vorstellen und eine Finanzierung gewinnen wollen.

Bio-Idee trifft Investoren: Bei der weltgrößten Bioleitmesse bekommen die Teilnehmer*innen 5 Minuten Zeit, um ihr Unternehmen vorzustellen. Danach wird eine vierköpfige Fachjury sie 10 Minuten intensiv befragen und eine Einschätzung abgeben. Zusammen mit dem Publikum wird die Jury über den besten Pitch abstimmen.

Der Gewinner erhält:

- eine Finanzierung durch die GLS Bank,
- einen Messestand auf der BIOFACH 2019,
- ein Marketing- und Beratungspaket
- sowie Zugang zu Crowdinvesting über die GLS Crowd und weiterem Investorenkapital.

Die Kandidaten sollen mit ihrem Unternehmen etwas Zukunftsweisendes für die Branche vorlegen. Sie können sich etwa durch ein neuartiges Produkt, eine effiziente Produktion oder auch ein außergewöhnliches Verkaufskonzept auszeichnen.

Unternehmen können sich unter gls.de/pitch2018 bewerben. Einsendeschluss ist der 19. Januar 2018. Der GLS Bank-Pitch wird am 15. Februar um 17 Uhr im Raum Oslo stattfinden.

Die BIOFACH in Nürnberg ist die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel mit rund 3000 Ausstellern und über 50.000 Besucher*innen. Die GLS Bank gehört zu den wichtigsten Finanzierern der Bio-Branche, im vergangenen Jahr betrugen die Kredite rund 200 Mio. Euro.

Über die GLS Bank

Bei der GLS Bank ist Geld für die Menschen da. Sie finanziert nur sozial-ökologische Unternehmen und macht ihre Geschäfte umfassend transparent. Dabei bietet die Bank alle Leistungen einer modernen Bank: Girokonten, nachhaltige Fonds, Vorsorge

und vieles mehr. Als Genossenschaftsbank kann jeder Anteile zeichnen und mitbestimmen. Über ihre Partnerin GLS Treuhand ist der Bereich Stiften und Schenken abgedeckt. Die GLS Bank hat ihren Sitz in Bochum und Standorte in Berlin, Hamburg, Frankfurt, Freiburg, München und Stuttgart.

Kontakt

Christof Lützel
Pressesprecher / Prokurist
christof.luettel@gl.s.de
presse@gl.s.de

GLS Bank
Christstraße 9
44789 Bochum

Telefon +49 234 5797 5178
Fax +49 234 5797 5157
Mobil +49 173 278 69 63

www.gl.s.de/presse
www.twitter.com/gl.s_presse
www.blog.gl.s.de

Naturland und Partner auf der BIOFACH 2016 – Die ganze Vielfalt bei Naturland

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018
Pressemitteilung 02.02.2016

Gräfelting/Nürnberg – „Naturland Qualität. Regional und weltweit“: Unter diesem Motto präsentiert Naturland auf der

BIOFACH wieder eine einzigartige Produktvielfalt in Öko und Fair. Am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 können Sie diese Vielfalt erleben, zum Beispiel wenn Bio-Spitzenkoch Tino Schmidt mehrmals täglich heimische und auch internationale Spezialitäten auf den Teller bringt – gemeinsam mit den Naturland Bauern, die diese Produkte erzeugt haben.

„Der Bauer und sein Koch“ lautet der Titel dieser mehrmals täglich wechselnden Koch-Shows, die einen neuen Anziehungspunkt auf der großen Bühne am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 bilden. Knapp 60 nationale und internationale Partner und Gäste präsentieren dort ihre regionalen und internationalen Produkte. Insgesamt sind rund 130 Naturland Partner mit ihren Produkten auf der Messe vertreten – am Gemeinschaftsstand sowie in den Hallen 1, 2, 4, 5, 7 und 9.

Themenwelten „Naturland Fair“ und „Naturland in Griechenland“

Insgesamt 14 der Partner am Gemeinschaftsstand sind auch Naturland Fair zertifiziert. Immer mehr Unternehmen nutzen die 2010 eingeführte Zusatzzertifizierung, um ihr Engagement für eine zukunftsfähige bäuerliche Landwirtschaft zu demonstrieren. Neben klassischen Fairhandelswaren aus den Ländern des Südens ist inzwischen der Anteil an Fair Produkten aus Europa deutlich gestiegen. Die ganze Vielfalt von öko-fairen Produkten aus Nord und Süd zeigt die Themenwelt Naturland Fair.

Neu ist die Themenwelt „Naturland in Griechenland“, auf der die griechischen Naturland Partner mit ihren Produkten präsentiert werden. Mehrere Hundert meist in Erzeugergemeinschaften organisierte griechische Naturland Kleinbauern produzieren Klassiker wie Olivenöl oder Schafskäse, aber auch Zitrusfrüchte und sogar Safran.

Fisch und Seafood nur mit Naturland Zeichen konsequent Öko

Die Vielfalt der konsequent ökologischen Produkte aus

Naturland Aquakultur und nachhaltiger Fischerei (Naturland Wildfisch), auf die der Fachhandel heute zurückgreifen kann, steht im Mittelpunkt der Themenwelt „Naturland Fisch & Seafood“. Von heimischen Karpfen und Forellen über Hering, Lachs und Shrimps bis hin zu verschiedenen Algenarten werden alle zertifizierten Arten präsentiert und über die konkreten Projekte informiert, die hinter den Produkten stehen. Ergänzt wird das Informationsangebot durch verschiedene Verkostungsaktionen.

Ein Messerundgang mit Fachgespräch zum Thema „Verarbeitung ökologischer Aquakulturprodukte“ unter Leitung des Naturland Fisch-Experten Dr. Stefan Bergleiter findet am Freitag statt. Anmeldungen für den Rundgang, der in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angeboten wird, werden noch bis einschließlich Freitag, 5.2. unter seminare@fibl.org entgegen genommen.

Erstmals mit am Naturland Gemeinschaftsstand sind Naturland Bauer Erich Klas sowie die ISANA Naturfeinkost GmbH & Co. KG. Klas vermarktet Heuprodukte als Tiernahrung an Naturkostläden. ISANA wird neben dem frisch überarbeiteten Produktdesign seiner bekannten Feinkostmarke „Bioverde“ auch einen neuen Algensalat mit Sesam, Ingwer und Algen aus Naturland zertifizierter Wildsammlung präsentieren.

Naturland Restaurant mit Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

Beliebter Treffpunkt im hektischen Messetreiben wird wieder die Naturland FairWohnBar sein, wo neben öko-fairen Kaffee-Spezialitäten auch verschiedene herzhafte Snacks sowie Kuchen angeboten werden. Und auch für den großen Hunger ist gesorgt. Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger (Bio Kontor7) sorgt im zertifizierten Naturland Restaurant für ein umfassendes gastronomisches Angebot der allerersten Klasse: Vom deftigen Klassiker wie dem bayerischen Schweinebraten bis zum gerade erst prämierten Chiemgau-Risotto mit bayerischem Fisch ist für

jeden etwas dabei

Im Kongressprogramm der Messe sowie auf den Bühnen am Naturland Gemeinschaftsstand ist Naturland wieder mit einer Reihe von Beiträgen vertreten. Ein Höhepunkt wird zudem wieder die traditionelle Stand-Party „Blue Night“ am Donnerstagabend (11.02., ab 18.15 Uhr).

Naturland auf der BIOFACH Nürnberg, 10. bis 13. Februar 2016:

Besuchen Sie uns an der Naturland Infotheke in Halle 6, Stand 257a, täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr (samstags bis 17.00 Uhr). Außerdem finden im Laufe der vier Messtage folgende Termine und Veranstaltungen von Naturland oder mit Naturland Beteiligung statt:

Donnerstag, 11. Februar:

- „Bio 3.0 – Mit Bio zu einer modernen, nachhaltigen Land- und Lebensmittelwirtschaft.“ Mit FiBL-Direktor Urs Niggli und Naturland Präsidiumsmitglied Hans Bartelme, u.a. 11.00 – 12.30 Uhr. Saal St. Petersburg, NCC Ost
- Podiumsdiskussion „Is the new CAP capable of supporting sustainable farming or just continuing business as usual?“ Mit Sebastian Mittermaier (Naturland), Stephen Meredith (IFOAM EU Group) u.a. 12.00 – 12.45 Uhr. Raum Oslo, NCC Ost
- Prämierung „Schönste Veranstaltung der Bayerischen Öko-Erlebnistage 2015“ durch Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Ausgezeichnet wird das Naturland Weingut am Stein, Würzburg. 13.00 – 14.00 Uhr. Demeter-Stand 311, Halle 7
- Podiumsdiskussion „Social accountability in organic farming: from values to practise.“ Mit Manfred Fürst, Leiter Naturland International, u.a. 16.00 – 17.30. Raum Riga, NCC Ost
- Standparty – Feiern Sie mit uns! Essen, Grüße und Musik. Ab 18.15 Uhr. Naturland Stand, Halle 6, Naturland Bühne

Freitag, 12. Februar:

- Messerundgang und Fachgespräch „Verarbeitung ökologischer Aquakulturprodukte – vorbildlich, innovativ und

praxiserprobt.“ Mit Dr. Stefan Bergleiter (Naturland Aquakultur). 09.00 – 17.30 Uhr. Beginn in Halle 1, FiBL-Stand 1-549

- Podiumsdiskussion „Zurück in die Zukunft: mit Öko und Fair zu Bio 3.0.“ Mit Steffen Reese (Naturland Geschäftsführer), Valentin Thurn (Filmmacher Autor) u.a. Moderation: Winfried Wunden (Misereor). 14.00 – 15.30 Uhr. Raum Kiew, NCC Ost

- Podiumsdiskussion „Concepts and fundamental issues of the newly founded IFOAM Beekeeping Group.“ Mit Manfred Fürst und Peter Gänz (beide Naturland), Thomas Cierpka (IFOAM) u.a. 15.00 – 16.30 Uhr. Helsinki, NCC Ost

Naturland Presse Info ☐

Verantwortlich: Michael Stienen ☐

Naturland Zeichen GmbH

Zeichen: ca. 6.200 ☐

Kleinhaderner Weg 6 ☐

82166 Gräfelfing

Tel.: 089-898082-70

Fax: 089-898082-81

zeichen.gmbh@naturland.de

www.naturlandzeichen.de

Pressegespräch – Neumarkter Lammsbräu auf der Biofach

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018

Bald ist es wieder soweit: Die Biofach öffnet vom 15. bis zum 17. Februar 2017 in Nürnberg ihre Tore. Schon einen Tag vor der offiziellen Eröffnung der Biofach lädt Sie Bio-Getränke-Pionier Neumarkter Lammsbräu zum Pressegespräch auf das Messegelände ein:

Pressegespräch Neumarkter Lammsbräu

Datum:

Dienstag, 14. Februar 2017, 11:00 Uhr

Ort:

NürnbergConvention Center – NCC Ost

Raum Singapur

Messezentrum Nürnberg

90471 Nürnberg

Unternehmens-Chefin Susanne Horn wird mit Ihnen die folgenden Themen erörtern:

- zentrale Entwicklungen und Kennziffern des Lammsbräu-Geschäftsjahres 2016
- Ausblick 2017
- Biofach und Neuprodukte 2017

Frau Horn steht Ihnen selbstverständlich auch für Fragen zu anderen aktuellen Themen im Bio-, Bier-, Limonaden und Mineralwasserbereich gerne zur Verfügung.

Auch eine Akkreditierung für die Biofach und ein erster Blick auf das Messegeschehen selbst wird am 14.2. möglich sein. Das Pressecenter der Biofach ist dafür ab 9.30 Uhr geöffnet.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie am 14.2. begrüßen dürften. Für eine kurze Nachricht bis Freitag 10.2., ob wir mit Ihnen rechnen können, danken wir herzlich.

Kontakt

Daniel Haussmann

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

Kräuter Mix auf der Biofach: Auszeichnung für Nachhaltigkeitsprojekt

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018

Vom 15. bis 18. Februar trifft sich die internationale Bio-Branche wieder in Nürnberg. Auf der Biofach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, stellen rund 2800 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen vor. Als zertifizierter Hersteller von kontrolliert biologischen Rohstoffen ist Kräuter Mix seit Jahren mit einem Messestand vertreten. Diesmal erhält das Unternehmen aus dem fränkischen Abtswind, das Kunden aus der Lebensmittel- und Arzneimittel-Industrie weltweit mit Trockengemüse, Kräutern, Gewürzen, Heilkräutern sowie Früchte- und Kräutertees beliefert, auf der Biofach eine besondere Auszeichnung.

2017 präsentiert sich Deutschland auf der Biofach erstmals als Land des Jahres. Der Bund Ökologische Landwirtschaft (BÖLW) stellt dabei im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft deutsche Institutionen und Unternehmen in den Mittelpunkt, die in der ökologischen Lebensmittelwirtschaft auf besondere Weise für Innovation und Verantwortung stehen. Kräuter Mix zählt aufgrund seiner Nachhaltigkeitsleistungen zu den ausgewählten Unternehmen und ist damit Teil der Sonderschau „Land des Jahres Deutschland“. Auf der Biofach ist der Messestand von Kräuter Mix (Halle 6,

Stand 6-240) daher mit einem Aufsteller und einer Tafel zur Sonderschau „Land des Jahres Deutschland“ hervorgehoben.

Maßgeblich für die Auszeichnung durch den BÖLW war ein Projekt, das Kräuter Mix bei einem Lieferanten und dessen Landwirten in Ägypten initiierte. Überzeugend fand die Fachjury auch, dass Kräuter Mix ein eigenes Team im Unternehmen etabliert hat, das sich ausschließlich um solche Nachhaltigkeitsvorhaben kümmert. Ziel des Projekts war es, die Bodenqualität in der ägyptischen Wüste zu verbessern, um den Anbau von Kräutern zu ermöglichen. Insbesondere für Majoran und Basilikum, auch in Bio-Qualität, wird fruchtbare Ackerfläche entwickelt. Dies geschieht durch den Einsatz von lokal produziertem Qualitätskompost, der die nötigen Nährstoffe liefert.

Zentrale Aspekte des Projekts sind die Bodenbeprobung, die Bodenstrukturbildung, die Sicherung des Nährstoffpotenzials und die Etablierung eines gesunden Bodenlebens, welches durch „Compost Tea“ angeregt wird. Das Methodenwissen vermittelte Kräuter Mix seinem Lieferanten und den Landwirten in Workshops. Dafür engagierte das Unternehmen mit der Firma „Soil & More International“ ausgewiesene Experten, die vor Ort Qualifizierungsmaßnahmen durchführten. Indem Wüstenboden für die Landwirtschaft nutzbar wird, fördert das Projekt die aktive Landgewinnung und leistet einen wichtigen Beitrag für das gesamte Ökosystem.

Dies ist nur eines von mehreren internationalen Nachhaltigkeitsvorhaben, das Kräuter Mix im Laufe der Jahre zusammen mit Lieferanten verwirklicht hat. Denn die Umweltverantwortung des Unternehmens endet nicht auf dem Firmengrundstück, sondern reicht weit darüber hinaus. Kräuter Mix ist sich seit jeher bewusst, dass sich der 1919 gegründete Familienbetrieb nur im Einklang mit den natürlichen Ressourcen erfolgreich entwickeln kann. Der Anbau von Naturprodukten setzt dauerhaft unbelastete Böden, reine Luft und sauberes Wasser voraus. Daher nimmt Kräuter Mix seine ökologische und

soziale Verantwortung sehr ernst und arbeitet kontinuierlich an Themen aus diesen Bereichen.

Auf der Biofach zeigt das Unternehmen erstmals sein neues Handelssortiment. Unter der Marke LebensMix liefert Kräuter Mix an den Einzelhandel Kräuter- und Früchtetees, Gesundes und Vitales sowie Gewürzspezialitäten in Endverbraucherpackungen und Zweikilo-Beuteln. Zwei Teesorten stehen auf der Biofach im Fokus: der Bio-Früchtetee KinderTräumerei und der Bio-Kräutertee TraumReise. Von jeder verkauften Endverbraucherpackung wird Kräuter Mix künftig einen Betrag an die Klinikclowns des Vereins Lachtränen Würzburg spenden. Auf den Teepackungen stellt das Unternehmen die Arbeit der Klinikclowns vor, die Kinder im Krankenhaus und Menschen im Seniorenheim besuchen, um mit ihnen Zeit zu verbringen und ihnen Abwechslung im Alltag zu schenken.

Seit 2014 unterstützt Kräuter Mix bei verschiedenen Anlässen die Organisation, die sich ausschließlich über Spenden finanziert. 2015 etwa ließ das Unternehmen den Film „Der Teetauber“ produzieren, eine Dokumentation zur Teeproduktion. Darin erfahren die Klinikclowns Schlawine und Machnix, wie die KinderTräumerei hergestellt wird und dass Zutaten wie Hibiscus, Hagebutte, Anis und Fenchel aus aller Welt nach Abtswind kommen. 2016 verzichtete Kräuter Mix auf Weihnachtsgeschenke für seine Kunden und Geschäftspartner. Stattdessen erhalten die Klinikclowns eine Spende über 3000 Euro. Auf der Biofach wird Geschäftsführerin Silke Wurlitzer am 15. Februar, 11.30 Uhr, am Stand von Kräuter Mix (Halle 6, Stand 6-240) den Spendenscheck an die Klinikclowns überreichen.

2016 war für Kräuter Mix und seine 330 Mitarbeiter das bislang erfolgreichste Geschäftsjahr in der knapp hundertjährigen Firmengeschichte. Der 1919 gegründete Familienbetrieb in dritter und vierter Generation erreichte erstmals einen Umsatz im dreistelligen Millionenbereich. Nach 92,5 Millionen Euro im Jahr 2015 stand 2016 eine neue Höchstmarke von rund 111

Millionen zu Buche. 2017 investiert das Unternehmen abermals in seine beiden Werksstandorte Abtswind und Wiesentheid, wo weitere Produktions- und Lagerhallen entstehen. Seit über 30 Jahren produziert Kräuter Mix in Bio-Qualität, seit 1992 mit dem Zertifikat für kontrolliert biologischen Anbau.

Beigefügte Bilder zur honorarfreien redaktionellen Verwendung (Fotos Kräuter Mix):

Bild 1: In Ägypten initiierte Kräuter Mix ein Projekt zur Verbesserung der Bodenqualität. Der Bund Ökologische Landwirtschaft würdigt das Unternehmen dafür auf der Biofach.

Bild 2: Auf der Biofach präsentiert Kräuter Mix das neue Handelssortiment der Marke LebensMix.

Hinweis für Medienvertreter: Gerne können Sie uns auf der Biofach an unserem Stand (Halle 6, Stand 6-240) besuchen. Bitte teilen Sie uns hierfür Ihren Terminwunsch mit.

Für weitere Informationen und Fragen wenden Sie sich bitte an:

i. A. Michael

Kämmerer

michael.kaemmerer@kraeuter-mix.de

www.kraeuter-mix.de

Tel.: +49-9383/204-312

Fax: +49-9383/204-504

**Plastik hat Pause: ajaa!
bringt plastikfreie Nana**

Brotbox auf den Markt

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018



Februar 2016 – Immer mehr Menschen achten darauf, weniger Plastik zu verwenden und suchen nach alltagstauglichen Alternativen – ihrer Gesundheit und der Umwelt zuliebe. Aber wie transportiert man Pausenbrote und Bürosnacks sicher ohne Plastikbeutel und Co? Eine umweltfreundliche und praktische Lösung bieten die neuen Nana Brotboxen der Marke ajaa! aus hochwertigem Biokunststoff. Die innovativen Pausenbrotbehälter bestehen zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen. Das spiegelt sich schon im Namen wider: „Nana“ steht für „natürlich – nachwachsend“. Entwickler und Hersteller ist der Biokunststoffexperte 4e solutions aus Filderstadt. Das bereits mehrfach ausgezeichnete Unternehmen präsentierte die Nana Brotboxen erstmals auf der Biofach in Nürnberg. Hier wurde das Neuprodukt zum Best New Product in der Kategorie „Non-Food“ gewählt.

Die Nana Brotboxen bestehen aus Biopolymer auf Basis von Zuckerrohrmelasse sowie aus Mineralien und Wachsen. Die Zuckerrohrmelasse fällt als Abfallstoff in Brasilien an und kann weder verfüttert noch anderweitig verwendet werden. Auch das Carnaubawachs stammt von brasilianischen Palmen und ist in vielen alltäglichen Produkten wie Lippenstift, Schokolade und in Medikamenten enthalten. Die Mineralien (Kalk) stammen aus Europa. Alles zusammen wird in Baden-Württemberg zu einem Biokunststoff zusammengefügt – dem Material für die Nana Brotboxen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Plastikbehältern

enthalten die Nana Brotboxen damit kein Erdöl und keine Weichmacher wie schädliches BPA. Das Material ist CO2-neutral, vollständig recyclebar und seine Bestandteile lassen sich wieder in den Produktionskreislauf zurückführen.

Als praktische Begleiter für jeden Tag sind die Nana Brotboxen vielseitig und pflegeleicht: Ein herausnehmbares Trennelement sorgt für Ordnung, wenn verschiedene Snacks auf einmal transportiert werden. Natürlich sind die Boxen lebensmittelecht, geruchs- und geschmacksneutral und lassen sich in der Spülmaschine reinigen. Das hochwertige Material und das moderne Design sorgen jeden Tag für eine Pause, die gut schmeckt, gut tut und gut aussieht – ganz ohne Plastik. Ab sofort kann die Nana Brotbox in den Farbvarianten lime und mandarin geordert werden.

Qualitätsprodukte, 100 % „Made in Germany“

ajaa! produziert seine Produkte ausschließlich in Deutschland. Die Rohstoffe wie Zuckerrohrmelasse oder Carnaubawachs werden vom Weltmarkt bezogen und in Baden-Württemberg verarbeitet. Vom ersten Gestaltungsentwurf über die Herstellung des Materials bis hin zur Fertigung des Produkts – alles ist „Made in Germany“. Das bedeutet, dass ajaa! im Herstellungsprozess strenge Umweltauflagen erfüllt und eine gleichbleibend hohe Produktqualität gewährleistet.

Über das Unternehmen

Die Nana Brotboxen ergänzen das Sortiment von praktischen und umweltfreundlichen Behältern aus Biokunststoff von ajaa! Das Unternehmen 4e solutions bietet unter dieser Marke seit 2012 Vorrats- und Frischboxen aus dem innovativen Material an. Geschäftsführer Raphael Stäbler verfolgt damit die Idee der Verarbeitung von nachhaltigen Werkstoffen. Die Boxen schonen die Umwelt, da sie ausschließlich aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden. Dafür wurden die Produkte bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Best New Product Award 2013. Auf der 6. internationalen Konferenz für Biotechnologie und biobasierte Kunststoffe wählten 180

Teilnehmer aus 23 Ländern die ajaa! Boxen auf den 3. Platz als „Biomaterial of the Year 2013“. Im Jahr 2014 gewann ajaa! den 3. Platz des „Green Product Awards“. 2015 folgte der Eat healthy Award in der Kategorie „Verpackung“. Die Nana Brotbox von ajaa! wurde auf der Biofach 2016 als Best New Product in der Kategorie „Non-Food“ ausgezeichnet.

Der Text dieser Pressemitteilung sowie druckfähiges Bildmaterial steht unter www.modemconclusa.de/presseservice zum Download zur Verfügung. Weitere Informationen zu ajaa! finden Sie unter www.ajaa.de

Pressekontakt

modem conclusa gmbh

Uti Johne/ Katharina Bösch

Jutastraße 5 | 80636 München

T. +49 89 746308 – 39/ – 35

E-Mail: johne@modemconclusa.de

boesch@modemconclusa.de

Ansprechpartner ajaa!

4e solutions GmbH

Raphael Stäbler

Alfatec-Straße 1 | 70794 Filderstadt

T + 49 711 90740071

E-Mail: raphael.staebler@ajaa.de

Berlin Organics Superfood- Neuheiten auf der BIOFACH

Nährstoffreiche pflanzliche Nahrung für jede Alltagssituation

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018

Berlin, 10.02.2016. Berlin Organics erweitert das Sortiment um zwei neue Superfood-Mischungen und stellt diese vom 10.-13.02.2016 im Rahmen der Branchenmesse BIOFACH 2016 erstmals dem Fachpublikum vor. Das Berliner Unternehmen „Berlin Organics“ spezialisiert sich auf pflanzliche Bio-Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte. Ob als Smoothie-Zutat oder Müsli-Topping, die Bio-Superfoods können zur Ergänzung des täglichen Speiseplans eingesetzt werden. Das Besondere an den Mischungen: Die einzelnen Rezepturen sind auf bestimmte Situationen abgestimmt und erleichtern so die Anwendung besonders für Einsteiger.

Neue Bio-Superfood-Mischungen

Berlin Organics erweitert das bestehende Sortiment um zwei neue Superfoot-Mischungen „Arbeitstier“ und „Nachtschwärmer“. Wie die bestehenden Produkte auch, lassen sich diese einfach anwenden. So reichen bereits wenige Teelöffel der Trinkpulver, um zum Beispiel Smoothies mit zusätzlichen Nährstoffen anzureichern. Auch in Speisen, wie Müslis, Porridges, Joghurts oder Gebäck, können die Mischungen eingesetzt werden. Der Clou dabei ist: Die Superfood-Sorten von Berlin Organics können die Nutzer ganz gezielt anwenden.

Nicht ohne Grund hören auch die anderen Mischungen auf Namen wie „Kraftpaket“, „Schutzschild“, „Ruhepol“, „Saubermann“ oder „Beauty Queen“.

Für einen schwungvollen Start in den Tag

Die beiden neuen Superfood-Mischungen „Arbeitstier“ und „Nachtschwärmer“ setzen auf die anregende Wirkung der koffeinhaltigen Guaraná-Samen. Die Samen der südamerikanischen

Lianen-Art sind schon seit einigen Jahren für ihre wachmachende Eigenschaft bekannt und als bekömmliche Alternative zu Kaffee und Co. beliebt. Im „Nachtschwärmer“ werden diese ergänzt durch Kokosblütenzucker aus einer indonesischen Kooperative sowie Rohkakao aus kleinbäuerlicher Produktion in Peru. Dabei ist der „Nachtschwärmer“ nicht nur ideal für jene, die gerne die Nacht zum Tag machen, sondern für alle aufgeweckten Zeitgenossen auf der Suche nach einer Alternative zum morgendlichen Kaffee.

Superfoods – natürliche Nahrungsmittel mit hoher Nährstoffdichte

Was macht Pflanzen wie Baobab, Moringa oder Maca so besonders? Sie zählen zu den Nahrungsmitteln mit einer hohen Nährstoffdichte, also natürlichen Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, essentiellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren. Zudem sind viele Superfoods reich an sekundären Pflanzenstoffen, die antioxidativ wirken können. Obwohl der Begriff „Superfood“ bereits 1915 durch das Oxford English Dictionary etabliert wurde, wird erst jetzt wieder entdeckt, was Großmüttern und vielen alten Völkern bereits seit Langem bekannt ist: Diese pflanzlichen Nahrungsmittel haben es in sich und können einen Beitrag zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung leisten.

Bio-Zutaten aus direktem Handel

Berlin Organics verarbeitet ausschließlich biologisch angebaute Rohstoffe. Das Unternehmen mit Sitz in Berlin-Mitte achtet dabei besonders auf die Herkunft der Zutaten und bezieht diese, sofern möglich, von Lieferanten, die nach den Prinzipien des direkten fairen Handels arbeiten. Direkter Handel bezeichnet die direkte, auf Fairness und Vertrauen basierte Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern im Ursprungsland und Importeuren im Zielland. Direkter Handel kommt dabei ohne Zwischenhandelsstufen aus. Die Vorteile sind neben einer hohen Qualität bessere Preise für die Erzeuger und eine größtmögliche Transparenz, die auch für den Verbraucher

immer wichtiger wird.

Über Berlin Organics

Berlin Organics wurde 2015 in Berlin gegründet. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb pflanzlicher Bio-Nahrungsmittel mit einer hohen Nährstoffdichte. Berlin Organics verbindet Grundsätze des direkten Handels mit der Vermarktung von attraktiven Bio-Lebensmitteln. Berlin Organics möchte so einen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung in Entwicklungs- und Schwellenländern leisten und gleichzeitig hochwertige Produkte für eine gesunde Ernährung anbieten.

Pressekontakt:

B0 Berlin Organics GmbH – Brunnenstraße 192 – 10119 Berlin
Klaas Koolman – Tel. +49 (0)30 28873640 mail@berlinorganics.de
– www.berlinorganics.de

Biofach in Nürnberg von 10. bis 13. Februar Biokreis macht Bio lebendig!

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018



PRESSEMITTEILUNG

Passau, 15.02.2016: Der ökologische Anbauverband Biokreis e.V. hat von 10. bis 13. Februar auf der Biofach in Nürnberg unter dem Motto „Wir machen Bio lebendig!“ in seinen gemütlichen bayerischen Biergarten geladen. Und dort hat sich in der vergangenen Woche mehr getan als je zuvor. Der Biokreis und seine Mitaussteller sorgten für gutes Essen, beste Laune und ausgelassene Stimmung. Vor allem am Donnerstag strömten die Messebesucher an den Stand, informierten sich über die Arbeit des Biokreis, ließen sich mit Biokreis-Schmankerl verkosten und blieben bis in die späten Abendstunden auf der Stand-Party. „Wir konnten Freunde treffen, viele Besucher über unsere Arbeit informieren und wertvolle Kontakte knüpfen“, sagt Biokreis-Geschäftsführer Josef Brunnbauer, „die Biofach war für uns ein voller Erfolg.“

regional & fair – Siegel für besondere Biokreisler

Am Donnerstag um 17.30 Uhr leitete der Biokreis die traditionelle Blue Night mit der feierlichen Verleihung des „regional & fair“-Siegels an den Bio-Bauern-Frischdienst aus Kößlarn und die Abo-Kiste in Hemhofen ein. Bereits zum zehnten Mal wurden Biokreis-Betriebe, die konsequent Ökologie, Regionalität und Fairness miteinander in Einklang bringen, ausgezeichnet. Lilly Krauß und Alfons Espenberger vom Bio-Bauern-Frischdienst sowie Dr. Hannah Winkler von Mohrenfels von der Abo-Kiste stellten bei dieser Gelegenheit ihre Betriebe vor und erhielten neben Urkunden auch Preise für ihr besonderes Engagement.

Abräumer bei den Öko-Erlebnistagen

Landwirtschaftsminister Helmut Brunner zeichnete die Veranstalter der schönsten Aktionen bei den bayerischen Öko-Erlebnistagen 2016 aus. Der erste Preis in der Kategorie Landwirtschaft ging dabei an die Biokreis-Höfe Scheitz und Frey aus Andechs/Oberbayern. Die beiden Familien, die miteinander befreundet sind und deren Höfe einen Kilometer voneinander entfernt liegen, verknüpften zwei Veranstaltungsorte durch Kutschfahrten. So bekamen die

Besucher einiges zu sehen: Ziegen, Kühe, Schweine, Handwerkskunst und sogar Oldtimer. „Die Gäste blieben den ganzen Tag“, sagt Georg Scheitz und schätzt die Besucherzahl auf rund 2500. Minister Helmut Brunner würdigte das Engagement bei den Öko-Erlebnistagen als wichtigen Beitrag für die Öffentlichkeitsarbeit der Bio-Branche.

Bühnenprogramm während der Blue Night

Wer tagsüber noch nicht am Biokreis-Stand vorbeigekommen war, wurde spätestens am Abend von den Klängen von el mago masin & wildcamping und der Coverband The Soulbreakers angelockt. El mago masin sorgte mit seinen originellen Texten beim Publikum für Schenkelklopfer und Lachanfälle. The Soulbreakers rissen die Gäste von den Hockern, so dass die Bierbänke am Ende den Tanzenden weichen mussten. Dazu servierte der Biokreis und seine Mitaussteller gratis Häppchen und Getränke für alle.

Bild1: Biokreis-Stand auf der Biofach. Foto: Biokreis

Bild2: Preisverleihung „regional & fair“ (v.l.): Olaf Altmann (Greenpeace Energy), Heiko Winkler von Mohrenfels, Cornelia Steinecke (Greenpeace Energy), Biokreis-Vorstandsvorsitzender Franz Strobl, Alfons Espenberger (Bio-Bauern-Frischdienst), Lydia Krauß (Bio-Bauern-Frischdienst), Biokreis-Vorstand Niko Gottschaller, Dr. Hannah Winkler von Mohrenfels (Abokiste) und Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer. Foto: Biokreis

Bild 3: Preisverleihung der bayerischen Öko-Erlebnistage (v.l.): Beatrix Scheitz, Alexander Gerber (Demeter), Evi Scheitz, Georg Scheitz jun., Markus und Sonja Frey, Staatsminister Helmut Brunner und Biokreis-Geschäftsführer Josef Brunnbauer. Foto: LVÖ

Bild4: Party am Biokreis-Stand mit el mago masin. Foto: Biokreis

Kontakt:

Ronja Zöls

Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit

zoels@biokreis.de

Biokreis e.V.
Stelzlhof 1
94034 Passau
Tel: 0851/75650-0

Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1000 Landwirte und 120 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.

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

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018
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

Biofach in Nürnberg von 10. bis 13. Februar – Wir machen Bio lebendig! – Biokreis auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel

geschrieben von Andreas | 8. Februar 2018

Passau, 05.02.2016: Wir machen Bio lebendig! Unter diesem Motto präsentiert sich der ökologische Anbauverband Biokreis e.V. von 10. bis 13. Februar auf der Biofach in Nürnberg. In Halle 7, Stand 141, laden wir in unseren gemütlichen bayerischen Biergarten. Dort backt die Biohofbäckerei Gottschaller frische Brezen und die KULT GmbH aus München serviert Weißwürste und Leberkäs, Bier und Kaffee. Und hier können unsere Besucher erleben, wie wir Bio lebendig machen!

Wir zeichnen Mitglieder aus und schmeißen eine Party mit Live-Musik!

Am Donnerstag, 11. Februar, verleihen wir an unserem Stand um 17.30 Uhr die Auszeichnung regional & fair an zwei tolle Betriebe, die unser Siegel regional & fair nutzen und uns zeigen, wie Ökologie, Regionalität und Fairness in der

Lebensmittelwirtschaft erfolgreich in Einklang gebracht werden. Anschließend laden wir auf unsere Standparty mit Musik von el mago masin & wilddcamping und der Coverband The Soulbreakers.

Wir feiern den Erfolg unserer Mitglieder bei den Ökoerlebnistagen!

Zwei unserer Mitglieder haben erstklassige Events bei den bayerischen Ökoerlebnistagen 2015 veranstaltet. Dafür erhalten sie einen Preis. Am Mittwoch, 10. Februar, findet um 13 Uhr die Verleihung am Demeter-Stand 7-311 statt. Landwirtschaftsminister Helmut Brunner wird dort die Veranstalter der schönsten Aktionen auszeichnen.

Wir haben Gutes im Gepäck!

Am Biokreis-Stand freuen sich die Biokreis-Mitaussteller über Besuch und informieren über ihr reiches Angebot an Lebensmitteln. Die Biokreis-Mitaussteller sind:

Antersdorfer Mühle, Freilandputen Fahrenzhausen, Weingut Hirth, Chiemgauer Naturfleisch, Innstolz Frischdienst, Metzgerei Kammermeier, Partnerbio, eine Marke der BAGeno Raiffeisen eG, Biohofbäckerei Gottschaller, Edeldestillerie Farthofer (Ö) und die Hofkäserei Wohlfahrt. Außerdem mit am Stand: Die Kontrollstelle LACON GmbH und Greenpeace Energy.

Wir machen Bio lebendig!

Unter dem Leitspruch „Wir machen Bio lebendig!“ wollen wir als Biokreis auf die Biofach und in die Zukunft gehen. Warum er so gut zu uns passt?

Wir machen keine halben Sachen! Wir sind gleich um die Ecke! Wir lassen uns Freiraum! Wir kennen uns! Wir fallen auf! Wir mischen mit! Wir denken quer!

Auch die Februar-Ausgabe der bioNachrichten, die für die Biofach druckfrisch erscheint, steht unter diesem Motto. Außerdem widmen wir uns dem Titelthema „Getreide“, der geplanten Neuauflage des EU-Bio-Rechts und bieten informative

Fachartikel, spannende Porträts und Neuigkeiten aus der Öko-Branche. Auch online: www.biokreis.de

Gerne vereinbaren wir Interview-Termine auf der Biofach mit Josef Brunnbauer, Geschäftsführer des Biokreis e.V.

Kontakt: Ronja Zöls, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, zoels@biokreis.de

Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0

Biokreis – Wir machen Bio lebendig! Rund 1000 Landwirte und 120 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.