

Basis-Kurs Solidarische Landwirtschaft 08. – 10. Juli 2016 auf Hof Tangsehl

geschrieben von Gabriel Erben | 22. März 2016

Das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft bietet auch dieses Jahr wieder einen Basis-Kurs für Initiativen und Solidarhöfe im Aufbau sowie für Interessierte an. Der Kurs richtet sich an interessierte Einsteiger (Erzeuger *und* Verbraucher) sowie Netzwerker und Menschen, die sich in ihrem beruflichen Kontext fortbilden wollen. Wir bieten eine fundierte Einführung in die Wirtschaftsform Solawi und gehen ganz praktisch an die Planung und den Aufbau eines Solidarhofes heran. Dabei werden allgemeine Faktoren, Schritte und Prozesse verdeutlicht, die speziell für den Aufbau einer Solawi wichtig sind (z.B. bei Kommunikation, Organisation und Planung). Wir lernen mit verschiedenen Methoden und im lebendigen Austausch mit den Menschen vom Solawi-Hof Tangsehl die Kernaspekte von Solawi kennen.

Unser Ziel ist, dass die TeilnehmerInnen am Ende eine Vorstellung davon haben, wie sie eine Solawi selbst ins Leben rufen können, was dabei zu beachten ist und welche Potentiale dieses Konzept für die Zukunft bietet. Weiterführende Beratung, Kontakte und Materialien werden wir ebenfalls zur Verfügung stellen.

Referenten

M.Sc. Katharina Kraiß: Studium in Witzenhausen; Gründungsmitglied und Begärtnerin in der Solawi Freudenthal. Vertritt die Solawi Freudenthal im Netzwerk Solidarische Landwirtschaft und ist im Netzwerk in der Koordination und Geschäftsstelle aktiv. Bachelorarbeit und Masterarbeit zum Thema CSA / Solidarische Landwirtschaft.

M.Sc. Gabriel Erben: Studium in Witzenhausen; aktives Solawi-Mitglied der Solawi Freudenthal seit 2012. Masterarbeit zum Thema Arbeitsbedingungen in der Solidarischen Landwirtschaft. Seit 2015 Bildungs-Veranstaltungen zum Thema Solawi.

Weitere Infos unter www.solidarische-landwirtschaft.org

Der organisatorische Rahmen	Kursprogramm-Übersicht
Wann Freitag 08.07. bis Sonntag 10.07.2016 Wo Solawi-Hof Tangsehl, Tangsehl 2, 21369 Nahrendorf Kosten 200 € inklusive Unterkunft, Verpflegung, Material und Seminarbeitrag TeilnehmerInnen 10 – 25 Referenten Gabriel Erben, Katharina Kraiß und die Hofleute in Tangsehl Kontakt Gabriel Erben // +49 (0) 151 59443169 Anmeldung Per Email mit Namen und Kontakt (Adresse, Tel.) an anmeldung@solidarische-landwirtschaft.org bei Anzahlung von 50€ mit Verw.-Zweck <i>Solawi-Workshop 2016</i> auf das Konto des Trägervereins Anmeldeschluss 20.06.2016 Solidarische Finanzierung Wir bemühen uns in Absprache um Kostenverteilung nach dem solidarischen Prinzip. Zudem beantragen wir Fördermittel, um ggf. die Kosten zu senken.	Freitag ab 15:00 Uhr Ankommen in Tangsehl 16:30 Kennenlernen und Einstieg ins Thema 18:00 Abendessen 21:00 Austausch und Ausklang am Lagerfeuer
	Samstag 08:30 Frühstück 09:30 Gründung/Aufbau/Konzeptentwicklung 11:00 Hofführung 13:00 Mittagessen 14:30 Wirtschaftlichkeit 16:00 Kaffeepause 16:30 Prozesse/Erfolgsfaktoren 18:00 Abendessen 21:00 Austausch und Ausklang am Lagerfeuer
	Sonntag 08:30 Frühstück 09:30 Thema Reflexion 11:00 Ausblick/Potentiale 12:30 Mittagessen 14:00 Abfahrt

Stand März 2016 – Änderungen vorbehalten

Trägerverein

Solidarische Landwirtschaft e.V.

Gemeinnütziger Verein (Spendenbescheinigungen auf Anfrage)

Registergericht Kassel: VR 4941 – Steuernummer: 2625087842 – K06

Bankverbindung: GLS Bank – IBAN: DE07 4306 0967 4052 5311 00 –
BIC: GENODEM1GLS

damado Crowdfunding für faire und langfristige Handelsbeziehungen

geschrieben von damado | 22. März 2016

Nauen, 01. Oktober 2015 Der Online Marktplatz für Bio-Lebensmittel damado führt noch bis zum 31. Oktober 2015 eine [Crowdfunding Kamapgagne](http://www.oneplanetcrowd.de) auf www.oneplanetcrowd.de durch. Ziel ist es, ein Mitgliedschaftssystem auf damado einzuführen, um die nachhaltige Beziehungen zwischen den Anbietern und Kunden aufzubauen.

Mitglieder erhalten für einen geringen monatlichen Beitrag einen attraktiven Einkaufsvorteil von 10% auf das gesamte Sortiment. Dieser Rabatt wird nicht an die Anbieter weitergegeben, sondern wird von damado finanziert. Durch dieses System werden langfristige und nachhaltige Handelsbeziehungen zwischen Kunden und Anbietern gestärkt und eine Win-Win Situation für beiden geschaffen.

Seit dem Start der Crowdfunding Kamapgagne konnten bereits 25 % der benötigten Summe von 5.000 € eingesammelt werden. Jeder Funder erhält ein attraktives Dankeschön für seine Unterstützung, dessen Wert in vielen Fällen dem gegebenen Geldbetrag übersteigt. Während der Crowdfunding-Kamapgagne kann eine damado-Mitgliedschaft zum halben Preis abgeschlossen werden oder es kann der exklusiv und limitierte damado Adventskalender erworben werden. Natürlich können auch die Produzenten direkt unterstützt werden, in dem tolle

Bioprodukte der Anbieter gekauft werden.

Mit damado soll die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik deutschlandweit verbessert werden. Auf dem Online-Marktplatz bieten seit Oktober 2014 Produzenten ihre Bio-Lebensmittel an. damado übernimmt den Versand der Ware und verschickt die Produkte in einem Paket. So finden Kunden ein einzigartiges, stetig wachsendes Sortiment und zahlen dabei nur einmal Versandkosten, egal bei wie vielen Herstellern sie einkaufen.

Pressekontakt

Mareike Kriesten

E-Mail: hallo@damado.de

Telefon: +49 (0) 3321 429 92 09

Website: www.damado.de

Nachhaltig leben in Frankfurt – aber wie?

geschrieben von Katrin Lehmann | 22. März 2016



Seit Samstag, dem 22. August gibt es auf frankfurt-greencity.de eine **neue Rubrik „Nachhaltig leben“**, die als Linksammlung eine Hilfestellung für alle Frankfurterinnen und Frankfurter

für ein nachhaltigeres Alltagsleben bieten soll.

Nachhaltigkeit hat viele Aspekte und es stellen sich viele Fragen wie:

- **Unterstützen meine Käufe kleine regionale Läden oder große Ketten?**
- **Muss es immer neu sein oder gibt es das auch gebraucht bzw. kann ich es aus etwas Altem selbst herstellen?**
- **Sind die Bedingungen beim Abbau der Rohstoffe für mein Smartphone den Beschäftigten und der Umwelt zumutbar?**

In der Rubrik „Nachhaltig leben“ werden **alltagstaugliche Alternativen** zu gewohnten Kaufentscheidungen, Verhaltensmustern und Denkweisen gesammelt und vorgestellt. Alternativen, die zur Lebensqualität in Frankfurt beitragen.

Zudem werden **Frankfurter Initiativen und Organisationen** vorgestellt, die sich **nachhaltiges Leben** zum Ziel gesetzt haben.

**Zeit für Veränderung:
Plastikfrei in den Frühling.
ECO Brotbox im neuen Design
jetzt auch bei der BIO
COMPANY**

geschrieben von ecobrotbox | 22. März 2016



Mit extra Power in den Frühling: In neuem Look ziehen die beliebtesten Produkte des Berliner Startups ECO Brotbox jetzt auch bei der BIO COMPANY ein.

Berlin, 20. April 2015 – Nicht nur die Natur, sondern auch ECO Brotbox blüht in der Frühlingssonne richtig auf und sorgt wieder für mehr grün im Leben. Das aufstrebende Berliner Start-Up startet mit verändertem, frischem Corporate Design und neuem Vertriebspartner in den Frühling. Die schlichte Lunchware aus schadstofffreiem Edelstahl wird nun von einer informativen Banderole aus Recyclingpapier und neuem Logo geziert. Ergänzt wird der neue Look durch eine Reihe von natürlichen Lifestyle Fotografien, welche die Produkte für Kunden ansprechend als auch inspirierend im Einsatz präsentieren.

Neuer Vertriebspartner: die BIO COMPANY

Die bewährten Produkte im neuen Gewand finden sich ab sofort auch in ausgewählten Filialen der BIO COMPANY. Die erfolgreiche, „natürliche“ Supermarktkette ist mit insgesamt 43 Filialen in ganz Berlin/Brandenburg, als auch vereinzelt in Dresden und Hamburg vertreten. Die Produkte von ECO Brotbox ergänzen nun das Sortiment von 20 Berliner Filialen.

Die Ausweitung des stationären Handels neben dem Onlinehandel ist ein wichtiger Teil der Geschäftsentwicklung. „Die BIO COMPANY als Berliner Marktführer im Bereich Bio- Supermarkt

ist für uns eine tolle Chance, unsere Marke Stück für Stück bekannter zu machen. Wir freuen uns über diese neue Kooperation!“, erklärt ECO Brotbox Gründer Mustafa Demirtas. „Auf diese Art erreichen wir auch vermehrt Kunden, die den lokalen Händler ihres Vertrauens dem Online-Shopping vorziehen.“

In eigenen Warendisplays werden die Produkte von ECO Brotbox in den Filialen präsentiert. Mit dabei sind die Classic Box, die beliebte Dabba Magic mit Snackbox, die dreilagige, runde Tiffin Triple, die XL Brotbox für den großen Hunger als auch die praktische ZEN Trinkflasche. Mit dieser vielfältigen Auswahl ist sichergestellt, dass für die verschiedensten Bedürfnisse und Anforderungen das richtige Produkt dabei ist und ECO Brotbox eine wertvolle Ergänzung des BIO COMPANY Sortiments darstellt.

Mehr über ECO Brotbox erfahren Sie direkt am Messestand, auf der Website www.ecobrotbox.de sowie auf Facebook, Twitter (@ecobrotbox) oder Instagram (EcoBrotbox).

Über ECO Brotbox

ECO Brotbox wurde Anfang 2014 von Mustafa Demirtas gegründet. Neben schadstofffreien Brot- & Lunchboxen aus Edelstahl gehören auch unbedenkliche Trinkflaschen sowie passende Taschen zum wachsenden Sortiment. Mit den gesundheits- als auch umweltfreundlichen Produkten möchte das Unternehmen einen nachhaltigen Lebensstil anregen und erleichtern. Dabei sollen die Produkte nicht nur nützlich sein, sondern auch schick aussehen.

ECO Brotbox
Skalitzer Str. 33
10999 Berlin
Sabrina Zagst
presse@ecobrotbox.de

t: +49-(030)-863 80 908 m: +49-(0)178-132 78 07

Nachhaltiger Konsum auf der Green City-Kleidertauschparty

geschrieben von Andreas | 22. März 2016

Am 26. Februar 2015 lädt die Umweltorganisation Green City e.V. zur Kleidertauschparty in die orange bar. Gut erhaltene Hosen, Jacken und mehr wechseln in gemütlicher Atmosphäre ihre BesitzerInnen.

Gelegenheit zum Ausmisten, Aufstocken oder Austauschen von Lieblingsstücken aus der persönlichen Garderobe bietet die Kleidertauschparty der Umweltorganisation Green City e.V. am 26. Februar. Mitbringen und Mitnehmen können die BesucherInnen beliebig viele Stücke. Kriterien für einzutauschende Kleidung gibt es keine, lediglich in gutem Zustand sollte sie sein. Mit dem Prinzip „Tauschen statt Kaufen“ regt Green City zu bewusst nachhaltigem Konsum an und sorgt für umweltschonende Abwechslung im Kleiderschrank. Zur Teilnahme ist keine Anmeldung erforderlich.

Termin: Donnerstag, 26. Februar 2015, ab 19:00

Veranstalter: Green City e.V.

Ort: orange bar, Zirkus-Krone-Straße 10, München

Eintritt: 3 Euro (inklusive Freigetränk) für Green City-Mitglieder kostenlos

Weitere Informationen unter
www.greencity.de/kleidertauschpartys

Hochauflösende Pressefotos können Sie hier herunterladen:

https://www.greencity.de/wp-content/uploads/2014/12/GreenCity_

Kleidertauschparty_JohannesLink.zip

Weitere Bilder zu Green City e.V. finden Sie auf www.greencity.de/downloads.

Pressekontakt

Judith Fahrentholz

089 / 890 668-313

presse@greencity.de

Solidarische Landwirtschaft in Heidelberg – die Markushofgemeinschaft wächst

geschrieben von Nora-Marie Hetzelt | 22. März 2016

Sich gemeinsam für nachhaltige solidarische Landwirtschaft einsetzen und ökologische Lebensmittel aus der Region beziehen – dieser treibende Gedanke hat im Frühjahr 2011 mit zur Gründung der solidarischen Landwirtschaft in Heidelberg beigetragen. Aus der überschaubaren Gruppe der Anfangszeit ist mittlerweile eine Solidargemeinschaft von über 140 Mitgliedern geworden.

Solidarische Landwirtschaft – ein Gegenentwurf zur Nahrungsmittelindustrie

Angesichts der sich häufenden Lebensmittelskandale drängt sich unweigerlich die Frage auf, ob eine Versorgung mit gesunden Lebensmitteln in Zukunft überhaupt noch möglich ist. Durch den stetigen Preisdruck in der Nahrungsmittelindustrie greifen die Hersteller und Erzeuger nicht zuletzt in den Genpool der Pflanzen ein, um die Erträge und Resistenzen zu steigern und

intensivieren den Anbau.

Zwar steigt die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln stetig, doch dadurch auch der Druck und die Ansprüche. Angesichts in Plastik verschweißter Biogurken und normierter Karotten in Plastikschaalen sind Zweifel am ökologischen Wert dieser Produkte gerechtfertigt.

In der solidarischen Landwirtschaft schließen sich Verbraucher direkt mit dem Erzeuger zusammen, um Lebensmittel ökologisch, regional, saisonal und in hoher Qualität zu produzieren. Die Gruppe verwaltet, organisiert und finanziert eigenverantwortlich zusammen mit den Landwirten den landwirtschaftlichen Betrieb und die Lieferlogistik.

Durch die ertragsunabhängige Finanzierung und die Abnahme der gesamten Ernte (krummes oder angeschlagenes Obst und Gemüse) werden Überproduktion und Verschwendung vermieden, durch den regionalen und saisonalen Konsum Energieverbrauch für Transporte und Ausbeutung von Natur und Mitarbeiter landwirtschaftlicher Intensivbetriebe in anderen Ländern verhindert.

Die Markushofgemeinschaft

In Heidelberg liefert der Bioland zertifizierte Markushof aus Nußloch die Grundlage für die Gemeinschaft. Mit etwa 50 Hektar Fläche kann der Hof bis zu 180 Mitglieder versorgen. Neben etwa dreißig verschiedenen Gemüsesorten und Milch, bietet der Hof Getreide in Form von Körnern, Mehl, Brot oder Nudeln, sowie Fleisch und Käse. Von den Streuobstwiesen kommen noch Äpfel und selbstgepresster Apfelsaft hinzu.

Alle organisatorischen Arbeiten, die Verteilung und Abholung der Lebensmittel und auch die Hilfe auf dem Acker werden von den Mitgliedern erbracht. Die Organisation erfolgt über die einzelnen Depots und die Arbeitsgemeinschaften, die verschiedene Aufgabenbereiche und Themengebiete verantworten. Letztlich trägt jedes einzelne Mitglied nach seinen

Möglichkeiten dazu bei, die Gemeinschaft und den Hof zu erhalten.

Die Finanzierung wird über monatliche Beiträge gewährleistet, die einmal jährlich für das neue Haushaltsjahr berechnet und ausgerufen werden. Ganz im Sinne der Solidarität verstehen sich die Beiträge immer als Richtwert und sind nach oben und unten anpassbar. Nach Möglichkeit soll jedem unabhängig von seinen finanziellen Möglichkeiten eine Teilnahme ermöglicht werden.

Mitgliedschaft in der solidarischen Landwirtschaft

Die Beziehung zwischen dem Hof und der Gemeinschaft und innerhalb der Gemeinschaft beruht auf Vertrauen und nicht auf Verträgen. Jedes Mitglied übernimmt für sich die Verantwortung, den Hof und die Gemeinschaft zu unterstützen. Wer Mitglied werden möchte, kontaktiert den Depotsprecher oder die Depotsprecherin des jeweiligen Stadtteil-Depots (Lieferpunkt), um die Anmeldung zu besprechen. Sobald die notwendigen Daten an die Schatzmeisterin übermittelt sind und die Bestellung entsprechend aktualisiert ist, kann das neue Mitglied seinen Anteil einmal wöchentlich im Depot abholen. Über die Arbeitsgruppen, die Depotsprecher und die anderen Mitglieder wird das neue Mitglied nach und nach in die Organisation und Unterstützung der Gemeinschaft eingebunden.

Hier erhalten Sie weitere Informationen über die Solidarische Landwirtschaft in Heidelberg:

<http://www.solawi-rhein-neckar.org>

Pressekontakt:

Solidarische Landwirtschaft Rhein-Neckar e.V.

Vertretungsberechtigter Vorstand:

Brigitte Henkel

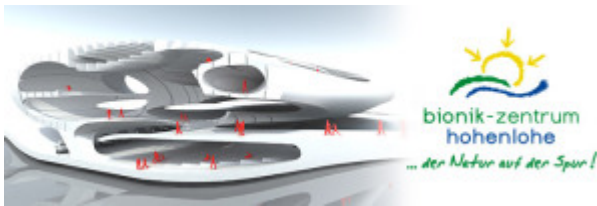
Richard-Wagner-Str. 6

69121 Heidelberg

info@solawi-rhein-neckar.org

Projekt Bionik-Zentrum-Hohenlohe „Der Natur auf der Spur“

geschrieben von Andreas | 22. März 2016



Das Bionik-Zentrum-Hohenlohe ist weltweit einmalig, weil es zum einen die Bereiche Wirtschaft und Forschung & Entwicklung mit interessierten Menschen verschiedenster Interessensgruppen vernetzt und zum anderen Modellgebäude als Demonstrationsobjekte realisiert. Diese werden zukunftsorientiert und innovativ nach den Grundsätzen der Bionik und unter Beachtung des Cradle to Cradle-Prinzips gebaut, wobei Aspekte der modernen Bautechnik, Energieeffizienz und Naturerfahrung kombiniert werden.

LIEBE DEINE ZÄHNE auf dem Heldenmarkt 2014 in Berlin

geschrieben von Axel Kaiser | 22. März 2016

DENTTABS-Zahnputztabletten: Das wahrscheinlich nachhaltigste Zahnpflegeprodukt der Welt.

1000 kostenlose und ultraweiche Zahnbürsten warten auf die Besucher vom Heldenmarkt. Am 15. und 16. November halten sich

die [Mitarbeiter/innen des Start-Up Unternehmens DENTTABS](#) auf dem Berliner Postbahnhof bereit, um jedem das wundervolle Gefühl von wirklich sauberen und glatt polierten Zähnen zu vermitteln.

„Durch die besonderen und natürlichen Inhaltsstoffe von DENTTABS-Zahnputztabletten erhalten wir den glänzenden Effekt auf den Zähnen. Wirklich jeder fühlt den Effekt oft schon beim ersten Mal!“, preist Axel Kaiser, Berlins innovativster Zahnpflegeexperte, die weltweit einmalige Form der Zahnpflege an. „Und wer schmerzempfindliche Zähne hat, der wird schon nach wenigen Anwendungen erstaunliche Veränderungen feststellen, denn bei DENTTABS wirkt das enthaltene Fluorid besonders effektiv und nachhaltig.“

Durch die trockene Darreichung sind DENTTABS ohne Wasserverbrauch hergestellt. Sie benötigen viel weniger Verpackung und ohne Reste in der Tube ist DENTTABS das wahrscheinlich nachhaltigste Zahnpflegeprodukt der Welt. Made in Berlin.

Am besten probiert man DENTTABS direkt auf dem [HELDENMARKT](#) aus und bekommt als kleines Dankeschön die ultraweiche DENTTABS-Zahnbürste geschenkt!

Wer zum persönlichen Putz- und Poliertest keine Zeit hat, der bekommt noch bis zum 31.12.2014 beim Kauf in Apotheken, bei BIOCOMPANY oder im [Online-Shop](#) die DENTTABS-Zahnbürste kostenlos.

Über DENTTABS-Zahnputztabletten

Die DENTTABS Zahnputztablette wurde basierend auf den Erkenntnissen von Prof. Dr. Peter Gängler, ehemaliger Dekan der zahnmedizinischen Fakultät der Universität Witten/Herdecke, im Rahmen der Promotion des Berliner Zahnarztes Dr. Hendrik Eifler vor zehn Jahren entwickelt. Die Brüder Matthias und Axel Kaiser, Betreiber eines Berliner Dentallabors, haben die Idee zur Marke gemacht und vertreiben

DENTTABS-Zahnputztabletten mittlerweile über ca. 24.000 Apotheken, in vielen Bioläden und in zahlreichen Online-Shops.

Kontakt:

DENTTABS innovative Zahnpflegegesellschaft mbH

Matthias Kaiser

Gerichtstr. 12-13

13347 Berlin

Tel: 030 466 08 960

info@DENTTABS.de

www.DENTTABS.de

Einfachheit und Klarheit mit ZEN – ECO Brotbox stellt neue Edelstahltrinkflasche vor

geschrieben von ecobrotbox | 22. März 2016



Mit neuem Produkt in die Herbstsaison: Das Berliner Startup ECO Brotbox nutzt seine Teilnahme am Heldenmarkt in Stuttgart

am 25. und 26. Oktober zur Vorstellung seiner neuen ZEN Trinkflasche aus Edelstahl.

Berlin, 24. Oktober 2014 – Auf die steigende Verbrauchernachfrage nach plastikfreien Mehrweg-Artikeln reagiert das Berliner Unternehmen ECO Brotbox mit einer zweiten schadstofffreien Trinkflasche im Sortiment.

ZEN steht für minimalistisches Design im Einklang mit der Natur und verzichtet komplett auf Plastik und schädliche Farblacke. In der neuen 0,75-Liter Edelstahl-Trinkflasche vereinen sich die Elemente Holz und Metall zu einem formschönen Ganzen – inspiriert von der gleichnamigen Philosophie. Dabei ist sie nicht nur schick, sondern auch absolut alltagstauglich: der Schraubverschluss aus Edelstahl, Bambus und einem unbedenklichen Silikonring sorgen für 100% Dichtigkeit. „Nach unserer Glas-Trinkflasche Pure ist ZEN dank des robusten und bruchsicheren Edelstahls diesmal auch uneingeschränkt für Schule oder Kindergarten geeignet!“, erklärt Gründer und Geschäftsführer Mustafa Demirtas.

Das neue Produkt wird erstmalig und exklusiv auf dem Heldenmarkt in Stuttgart am 25. Und 26. Oktober der Öffentlichkeit präsentiert und verkauft. Anschließend ergänzt ZEN ganz regulär auch online das Sortiment von ECO Brotbox.

Mehr über ECO Brotbox erfahren Sie direkt am Messestand, auf der Website www.ecobrotbox.de sowie auf Facebook, Twitter (@ecobrotbox) oder Instagram (EcoBrotbox).

Über ECO Brotbox

ECO Brotbox wurde Anfang 2014 von Mustafa Demirtas gegründet. Neben schadstofffreien Brot- & Lunchboxen aus Edelstahl gehören auch unbedenkliche Trinkflaschen sowie passende Taschen zum wachsenden Sortiment. Mit den gesundheits- als auch umweltfreundlichen Produkten möchte das Unternehmen einen nachhaltigen Lebensstil anregen und erleichtern. Dabei sollen die Produkte nicht nur nützlich sein, sondern auch schick

aussehen.

Pressekontakt

ECO Brotbox
Nostitzstr. 34
10965 Berlin

Sabrina Zagst

presse@ecobrotbox.de

t: +49-(030)-863 80 908

m: +49-(0)178-132 78 07

Der erste Öko Reggae

geschrieben von ecobrotbox | 22. März 2016



„Reduce, Reuse, Recycle“ heißt das neue Video des Berliner Startups ECO Brotbox, welches Anfang September veröffentlicht wurde. Der Reggae Song mit Öko Lyrics vermittelt auf musikalische Art und Weise den Sinn der ECO Produkte.

Um die essentiellen Produktvorteile kreativ und einprägsam wiederzugeben, veröffentlichte ECO Brotbox den fast zweiminütigen Reggae Song mit im Video mitlaufendem Liedtext. Seit dem 02. September ist das Video unter <http://youtu.be/Y0i6z7Vrx0E> zu sehen.

Im Frühjahr 2014 begann das Jungunternehmen mit der Vermarktung seiner Behälter aus 100% Edelstahl und antwortet

damit auf die wachsende Verbrauchernachfrage nach plastikfreien Artikeln. Denn mehrere unabhängige Studien haben gezeigt, dass die im Plastik enthaltenen Weichmacher auf Lebensmittel übergehen und krebserregend und nervenschädigend sein können. Im Gegensatz zu üblichen Behältern kommen ECO Brotboxen daher nicht nur ohne schädliche Weichmacher wie BPA oder Phthalate aus, sondern sie sind auch frei von Aluminium oder PVC. Denn „BPA-frei bedeutet nicht gleich schadstofffrei“, betont Gründer Mustafa Demirtas.

Getreu dem Motto „healthy people – healthy planet“ kommen die langlebigen Produkte neben der Gesundheit aber auch der Umwelt zugute: Sie sind zu 100% recyclebar und tragen durch Verzicht auf andere Verpackungen zur Müllreduktion bei.

Um den Anforderungen eines gesunden und umweltfreundlichen Lebensstils gerecht zu werden, bietet das Sortiment neben den Brotboxen auch schadstofffreie Trinkflaschen und Lunchbags aus fair gehandelter Biobaumwolle. Die Produkte können über den Onlineshop oder das stetig wachsende Händlernetzwerk erworben werden.

Über ECO Brotbox

ECO Brotbox wurde Anfang 2014 von Mustafa Demirtas gegründet. Neben schadstofffreien Brot- & Lunchboxen aus Edelstahl gehören auch unbedenkliche Trinkflaschen sowie passende Taschen zum wachsenden Sortiment. Mit den gesundheits- als auch umweltfreundlichen Produkten möchte das Unternehmen einen nachhaltigen Lebensstil anregen und erleichtern. Dabei sollen die Produkte nicht nur nützlich sein, sondern auch schick aussehen.

Mehr über ECO Brotbox erfahren Sie auf der Website www.ecobrotbox.de sowie auf Facebook, Twitter (@ecobrotbox) oder Instagram (EcoBrotbox).

Pressekontakt:

Sabrina Zagst

presse@ecobrotbox.de

Nostitzstr. 34

10965 Berlin

t: +49-(030)-863 80 908

m: +49-(0)178-132 78 07