

WELT RETTEN JETZT! Öko-Vegan-Messe in Köln

geschrieben von Andreas | 17. März 2023



Neue Location: Die VEGGIENALE & FAIRGOODS findet am 22./23. April erstmals in der Motorworld Köln-Rheinland statt

Berlin/Köln. Die VEGGIENALE & FAIRGOODS – Messe für pflanzlichen Lebensstil und ökologische Nachhaltigkeit kommt wieder nach Köln. Dieses Mal am 22./23. April 2023 in die neue Location Motorworld Köln-Rheinland, Butzweilerstraße 35-39, 50829 Köln.

Auf dem Marktplatz laden rund 60 Aussteller zum Probieren, Verkosten und Kaufen ein. Das Spektrum reicht u.a. von Bio-Food, Upcycling, Fairtrade, nachhaltigen Geldanlagen bis hin zu ethisch-korrekt Mode und Angeboten zur pflanzenbasierten, gesunden Ernährungs- und Lebensweise. „Information und Aufklärung stehen dabei im Vordergrund“, sagt Daniel Sechert vom Berliner Veranstalter ECOVENTA. Daher sind nicht nur „eingefleischte“ Veganer und „Ökos“ eingeladen, sondern auch die Menschen, die Nachhaltigkeit und Fleischverzicht im Alltag bisher eher als nachteiligen Kompromiss sehen.

Im Rahmenprogramm gibt es Vorträge und Workshops. Ein Highlight ist der Auftritt von Kochbuch-Autor und Raw-Chef Boris Lauser („Go raw, be alive!“). Zudem ist ein extra Kinderprogramm mit Bastelworkshops und Puppentheater an beiden Tagen vorgesehen. Das (vorläufige) Messeprogramm ist online auf <https://veggienale.de/besuchen/koeln-2023> veröffentlicht.

Alle Programmpunkte sind kostenfrei und im Eintrittspreis bereits enthalten. Der Eintritt kostet 10,00 EUR an den Tageskassen (8,00 EUR ermäßigt), im Online-Vorverkauf unter <https://veggienale.de/tickets> gibt es Tickets bereits ab 7,00 EUR. Kinder haben freien Eintritt.

Die Öffnungszeiten sind Samstag 10.00 bis 18.00 Uhr und Sonntag 11.00 bis 18.00 Uhr. Die jeweils ersten 333 Tagesgäste erhalten kostenfreie Goodiebags.

Alle weiteren Infos gibt es auf www.veggienale.de.

Save-the-Dates!

Veggienale & FairGoods – Die Öko-Vegan-Messe.

Termine 2023:

Berlin am 21./22. Januar

Köln am 22./23. April

München am 29./30. April

Region Stuttgart am 16./17. September

Frankfurt am 23./24. September

Konstanz am 7./8. Oktober

Münster am 4./5. November

Berlin am 18./19. November

www.veggienale.de

ECOVENTA GmbH

Agentur für ökologische Veranstaltungen

Heinrich-Roller-Str. 13

10405 Berlin

Büro: Palisadenstr. 40, 10243 Berlin

Telefon 030 555 775 201

Fax 030 555 775 209

simprax®... Imprägniermittel Auszeichnung

das
mit

geschrieben von SuS International | 17. März 2023



Der Kern unserer Marke simprax® lässt sich auf zwei Worte zusammenfassen: NACHHALTIGER SCHUTZ.

Wenn unsere Kunden sich für simprax® entscheiden, profitieren sie gleich doppelt von unserer Expertise:

1. Nachhaltiger Schutz für Ihre Textilien: simprax® imprägniert hochwertige Funktionstextilien optimal, erhält ihren Nutzen und verlängert ihre Lebensdauer. Dies erreichen unsere wasserbasierten Imprägniermittel durch den Einsatz hochverzweigter funktionaler Polymere. Unsere Produkte sind außerdem einfach und sparsam in der Anwendung, dabei aber

äußerst wirksam und zeichnen sich durch hohe Abriebfestigkeit und UV-Beständigkeit aus.

Ob Funktionsjacke, Pferdedecke, Markise oder Zelt: Die Marke simprax® bietet für jeden Bedarf unserer Kunden maßgeschneiderte Produkte.

2. Nachhaltiger Schutz der Umwelt: Produkte der Marke simprax® sind nachhaltig hergestellt und tragen dazu bei, die Umwelt zu schützen. Die Imprägniermittel sind vegan und PFC-frei. Wir produzieren ausschließlich in Deutschland und stellen sicher, dass unsere Produkte fair produziert und sämtliche Umweltstandards eingehalten werden.

Öko meets vegan: Auf ins grüne Leben – FairGoods, Veggienale & Grünes Geld werben für nachhaltigen Lebensstil

geschrieben von Andreas | 17. März 2023

**Landeshauptstadt Hannover – Presse- und Öffentlichkeitsarbeit,
ECOVENTA GmbH (FairGoods, Veggienale),
ECOeventmanagement (Grünes Geld)**

Wie kann ich im Alltag nachhaltiger leben und mich vegan und gesund ernähren? Bei der dritten Ausgabe der FairGoods und Veggienale dreht sich alles um diese und weitere Fragen zur ökologischen und veganen Lebensweise. Rund 70 AusstellerInnen präsentieren am 10. und 11. März im Hannover Congress Centrum

(HCC), Theodor-Heuss-Platz 1-3, Angebote aus den Bereichen regionale Bio-Vielfalt, Upcycling, ethische Finanzen, grüne Mode, E-Mobilität, erneuerbare Energien und gesunde vegane Ernährung. Daneben gibt es ein großes informatives Programm mit über 40 Vorträgen, Workshops, Bühnenshows und Mitmachaktionen sowie Kinderunterhaltung rund um die Themen Nachhaltigkeit, Veganismus und Öko-Investments. Erstmals ist die Messe „Grünes Geld“ als Partnerin dabei. Bürgermeisterin Regine Kramarek eröffnet die Messen am Sonnabend (10. März) um 11 Uhr.

„Ökologische und vegane Lebensstile sind weiter im Kommen. Deshalb hat diese Doppelmesse sich schon mit der dritten Auflage einen festen Platz in Hannovers Veranstaltungskalender gesichert“, sagt Sabine Tegtmeyer-Dette, Erste Stadträtin und Wirtschafts- und Umweltdezernentin der Landeshauptstadt, bei der Pressekonferenz am 5. März zur Präsentation der Messeprogramme. „Das Interesse der Einwohnerinnen und Einwohner in Hannover und aus dem Umland nach nachhaltigen Produkten und pflanzlichen Nahrungsmitteln ist groß. Auch für die Verwaltung ist dieses Thema wichtig. Das zeigt etwa auch, dass Hannover im Dezember den Deutschen Nachhaltigkeitspreis erhalten hat.“

Daniel Sechert, Gründer der deutschlandweit stattfindenden Messekombination, erläutert: „Bereits heute gibt es in nahezu allen Lebensbereichen bessere Alternativen für ein nachhaltiges Leben. Darüber wollen wir aufklären, informieren und für einen bewussteren Konsum werben und die Vorzüge pflanzenbasierter Ernährung aufzeigen.“ Laut aktuellen Studien würde rund ein Drittel der VerbraucherInnen mehr vegetarische Angebote im Einzelhandel begrüßen. Gut ein Viertel wünscht sich sogar mehr vegane Alternativen.

Die BesucherInnen dürfen sich etwa auf Unikate aus Recyclingmaterialien, Bio-Kosmetik, neueste Öko-Mode-Trends oder bio-vegane Köstlichkeiten zum Probieren freuen. E-Bikes können getestet werden, außerdem gibt es vegane Kochshows,

interaktive Ernährungsworkshops und spannende Fachvorträge. Für Kinder sind verschiedene Theateraufführungen sowie Puppenbasteln geplant. Das Agenda21- und Nachhaltigkeitsbüro der Landeshauptstadt Hannover und das HCC sind wie bereits in den Vorjahren Kooperationspartner.

Erstmals bildet das Thema Finanzen einen Schwerpunkt auf der **FairGoods**. So präsentieren sich auf der parallelen Partnermesse „**Grünes Geld**“ Finanzdienstleister mit Angeboten rund um eine nachhaltige Kapitalanlage. BesucherInnen können sich beim „Anleger-Checkpoint“ produktneutral beraten lassen oder konkret bei den FinanzausstellerInnen über Faires Banking, grüne Wertpapiere und nachhaltige Altersvorsorge informieren.

Ein weiteres Programm-Highlight ist die Filmvorführung am Sonnabend (10. März): Direkt nach Messeschluss um 18 Uhr in der Niedersachsenhalle wird der Film „**Free Lunch Society – Komm Komm Grundeinkommen**“ gezeigt, der seit Februar deutschlandweit in ausgewählten Kinos läuft. Alle BesucherInnen mit einem gültigen Tagesticket sind zu diesem Film eingeladen.

Informationen für BesucherInnen:

Die Öffnungszeiten sind Sonnabend und Sonntag (10. und 11. März) jeweils von 11 bis 18 Uhr. Der Eintritt kostet an den Tageskassen zehn Euro für Erwachsene, acht ermäßigt. Im Online-Vorverkauf kosten die Tickets neun und sieben Euro. Kinder und Jugendliche bis 17 Jahre haben freien Eintritt. Weitere Informationen und das vollständige Programm bietet das Internet unter www.fairgoods.info, www.veggienale.de sowie www.gruenes-geld.de.

**GRÜNE HELDEN FÖRDERPREIS 2018 FÜR ÖKO-SOZIALE UNTERNEHMUNGEN,
GEMEINWOHLFÖRDERNDE GESCHÄFTSMODELLE UND HERZBLUTPROJEKTE**

Infos auf <http://award.gruenehelden.de/>

Save-the-Dates!

FairGoods Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil
Veggienale Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil

Hannover 10./11. März 2018*

Münster 24./25. März 2018 NEU!

Nürnberg 14./15. April 2018

Köln 28./29. April 2018

Hamburg 22./23. September 2018*

Bremen 29./30. September 2018 NEU!

Bodensee 13./14. Oktober 2018 NEU!

Frankfurt 27./28. Oktober 2018 NEU!

*in Kooperation mit Messe Grünes Geld

www.fairgoods.info

www.veggienale.de

Neu: JobNatur Deine Karriere für Umweltschutz & Nachhaltigkeit

Hamburg 22./23. September 2018

Mehr Infos auf www.jobnatur.de

ECOVENTA GmbH

Agentur für ökologische Veranstaltungen

Heinrich-Roller-Str. 13

10405 Berlin

neues Büro: Palisadenstr. 40, 10243 Berlin

Telefon 030 555 775 201

Mobil 0151 57338640

Fax 030 555 775 209

www.ecoventa.de

sechert@ecoventa.de

Ökologisch, vegan & fair? Aber bitte mit Spaß! – FairGoods & Veggienale am 18./19. November im Kölner Dock.One

geschrieben von Andreas | 17. März 2023

PRESSEMITTEILUNG

Wie kann ich im Alltag nachhaltig leben und mich vegan und gesund ernähren? Bei der FairGoods und Veggienale dreht sich alles um diese und weitere Fragen zur ökologischen und veganen Lebensweise. Rund 60 Aussteller präsentieren am 18. und 19. November 2017 im Dock.One, Hafenstr. 1 in Köln Angebote aus den Bereichen Bio-vegan-Food, Upcycling, ethische Finanzen, grüne Mode, alternative Mobilität, Müllvermeidung, erneuerbare Energien, gesunde pflanzliche Ernährung u.v.m. Weiterhin gibt es spannende Vorträge, Workshops, Kochshows und Mitmachaktionen rund um die Themen Nachhaltigkeit und Veganismus.

„Wir wollen zeigen, dass pflanzliche Ernährung Spaß macht, gesund und eben kein Kompromiss ist und dabei die Brücke zu einer allgemein nachhaltigeren Lebensweise schlagen“, sagt Daniel Sechert, Gründer und Geschäftsführer des Veranstalters ECOVENTA. „Schließlich treffen wir jeden Tag Entscheidungen und können so Einfluss nehmen – beim Einkaufen, bei der Mobilität, beim Essen“, so Sechert weiter.

Im [Programm](#) geht es u.a. um den verantwortungsvollen Umgang mit Geld (Podiumsrunde), Zero Waste (Tante Olga Unverpackt-

Laden) oder regionale Superfoods (Ernährungscoach Dirk Meyer). Auf den Geschmack kommen sollen die BesucherInnen bei den Rohkost- und Kochshows u.a. mit der Rohkost-Spezialistin Kirstin Knufmann (PureRaw) und der Ökotrophologin Anna-Lena Klapp, die vegane Süßigkeiten-Klassiker zum Selbermachen vorstellt. Ein weiteres Themen-Highlight – weil aktuell stark politisch debattiert, ist der Vortrag zum „Bedingungslosen Grundeinkommen“ von Helwig Fenner (Mein Grundeinkommen e.V.).

Für Kinder gibt es an beiden Tagen Puppentheateraufführungen („Die Karotte der Freundschaft“) und Bastel-Workshops. Das vollständige Programm und alle Aussteller sind auf www.fairgoods.info sowie www.veggienale.de veröffentlicht.

Informationen für Besucher*innen:

Die Öffnungszeiten sind Samstag 18. November und Sonntag 19. November 2017 jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr. Der Eintritt kostet an den Tageskassen 10,00 EUR für Erwachsene, 8,00 EUR ermäßigt.

Im Online-Vorverkauf gibt es die Tickets ab 7,00 EUR. Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt.

Alle BesucherInnen erhalten Gutscheine im Wert von rund 50 EUR, die direkt vor Ort bei den Ausstellern eingelöst werden können.

Internet: www.fairgoods.info // www.veggienale.de

Veranstaltungsort:

The New Yorker Dock.One, Hafenstr. 1 / Auenweg, 51063 Köln

Akkreditierungen als Journalist und Medienvertreter unter <https://fairgoods.info/berichten>

Abdruck honorarfrei // Belegexemplar erbeten // Fotos bitte unter presse@ecoventa.de anfordern

Save-the-Dates!

FairGoods Deine Messe für nachhaltigen Lebensstil

Veggie(n)ale Deine Messe für pflanzlichen Lebensstil

Rhein-Main(z) 23. und 24. September 2017

Hamburg 21. und 22. Oktober 2017

Köln 18. und 19. November 2017

Hannover 10./11. März 2018*

Münster 24./25. März 2018 NEU!

Nürnberg 14./15. April 2018

Köln 28./29. April 2018

Hamburg 22./23. September 2018*

Bremen 29./30. September 2018 NEU!

Rhein-Mainz 27./28. Oktober 2018

Bodensee 01./02. Dezember 2018 NEU!

*in Kooperation mit Messe Grünes Geld

Pressekontakt

ECOVENTA GmbH

Agentur für ökologische Veranstaltungen

Daniel Sechert, Gründer und Geschäftsführer

Heinrich-Roller-Str. 13

10405 Berlin

Telefon 030 555 775 201

Mobil 0151 57338640

www.ecoventa.de

presse@ecoventa.de

Ökologisch, vegan & fair?

Aber bitte mit Spaß! – FairGoods & Veggienale am 21./22. Oktober in der Sporthalle Hamburg

geschrieben von Andreas | 17. März 2023

PRESSEMITTEILUNG

Berlin/Hamburg, 05. Oktober 2017

Wie kann ich im Alltag nachhaltig leben und mich vegan und gesund ernähren? Bei der FairGoods und Veggienale dreht sich alles um diese und weitere Fragen zur ökologischen und veganen Lebensweise. Rund 80 Aussteller präsentieren am 21. und 22. Oktober 2017 in der Sporthalle Hamburg Angebote aus den Bereichen regionale Bio-Vielfalt, Upcycling, ethische Finanzen, grüne Mode, alternative Mobilität, Müllvermeidung, erneuerbare Energien, gesunde Ernährung u.v.m. Daneben gibt es spannende Vorträge, Workshops, Bühnenshows und Mitmachaktionen rund um die Themen Nachhaltigkeit und Veganismus.

„Wir wollen zeigen, dass pflanzliche Ernährung Spaß macht, gesund und eben kein Kompromiss ist und dabei die Brücke zu einer allgemein nachhaltigeren Lebensweise schlagen“, sagt Daniel Sechert, Gründer und Geschäftsführer des Veranstalters ECOVENTA. „Schließlich treffen wir jeden Tag Entscheidungen und können so Einfluss nehmen – beim Einkaufen, bei der Mobilität, beim Essen“, so Sechert weiter. „Gutes tun war noch nie so lecker – wie Konsum unsere Gesellschaft verändern kann“ lautet z.B. der Titel des Vortrages von Lycka-Gründer Felix Leonhardt, der am Sonntag im Programm läuft. In weiteren Vorträgen geht es um Faire Computer, Zero Waste oder regionale Superfoods. Auf den Geschmack kommen sollen die BesucherInnen bei den Kochshows mit der Hamburger Kurkuma Kochschule oder der Ökotrophologin Anna-Lena Klapp, die erstmals das Programm

der FairGoods & Veggienale bereichern. Ein weiterer Höhepunkt ist die Premiere der Verleihung des „Grüne Helden Awards 2017“. Aus insgesamt 31 nachhaltigen Ideen, Projekten und Initiativen werden die Gewinner in den Kategorien Profit und Non-Profit gekürt. Für Kinder gibt es an beiden Tagen Puppentheateraufführungen („Die Karotte der Freundschaft“) und Bastel-Workshops.

Das vollständige Programm und alle Aussteller sind auf www.fairgoods.info sowie www.veggienale.de veröffentlicht.

Informationen für Besucher*innen:

Die Öffnungszeiten sind Samstag 21. Oktober und Sonntag 22. Oktober 2017 jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr. Der Eintritt kostet an den Tageskassen 10,00 EUR für Erwachsene, 8,00 EUR ermäßigt.

Im Online-Vorverkauf gibt es die Tickets ab 7,00 EUR. Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt.

Hier geht´s zum Promoflyer Hamburg 2017: [Download](#)

Internet: www.fairgoods.info // www.veggienale.de

Veranstaltungsort:

Sporthalle Hamburg, Krochmannstr. 55, 22297 Hamburg

Abdruck honorarfrei | Belegexemplar erbeten

Fotos bitte unter presse@ecoventa.de anfordern

Save the Dates:

Die FairGoods & Veggienale finden an verschiedenen Standorten bundesweit statt.

In diesem Jahr steht noch Köln am 18./19. November 2017 auf dem Plan.

Die geplanten Termine für 2018 sind:

Hannover, 10./11. März – Hannover Congress Centrum

Münster, 24./25. März – MCC Messe und Congress Centrum Halle Münsterland

Nürnberg, 14./15. April – Ofenwerk

Köln, 28./29. April – Dock.One

Hamburg, 22./23. September – Sporthalle

Bremen, 29./30. September – Energieleitzentrale

Rhein-Mainz, 27./28. Oktober – Halle 45

Bodensee, 1./2. Dezember – Messe Friedrichshafen

Pressekontakt:

ECOVENTA GmbH – Agentur für ökologische Veranstaltungen

Daniel Sechert, Gründer und Geschäftsführer

Heinrich-Roller-Str. 13

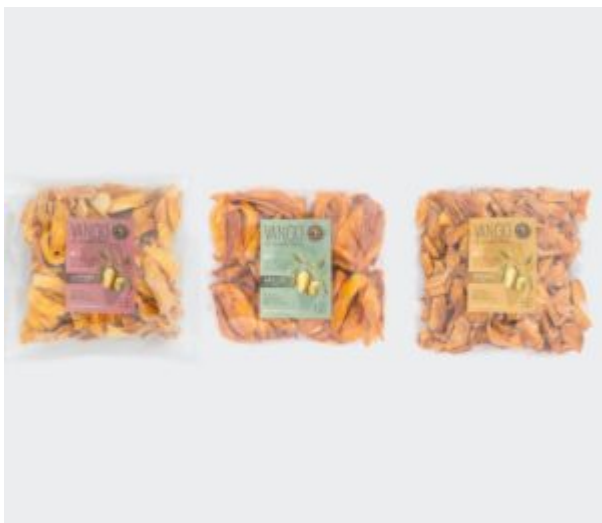
10405 Berlin

Telefon: +49 (0)30 555775 201

Mobil: +49 (0) 151 5733 864 0:

Die FAIRE Mango – Crowdfunding für faire Snacks JETZT auf Startnext

geschrieben von Michaela Schmitz | 17. März 2023



Laura und Nico gründeten Nuss und Frucht Ende 2015 nach ihrem

gemeinsamen Auslandssemester in Südamerika. Die dortige noch extremere Verwendung von Zucker und Glutamat und die Denaturalisierung eigentlich gesunder Lebensmittel gab den Anstoß zu Nuss und Frucht und den VANGOs. Die Beiden vertreiben gesundes, unbehandeltes Essen und wollen damit positiven Einfluss auf aktuelle Essgewohnheiten nehmen. Mit direktem Handel möchten sie die regionale Marktwirtschaft langfristig stärken, indem sie faire Arbeitsbedingungen und -löhne für die Bauern und die Menschen, die die Früchte weiterverarbeiten, sicherstellen.

Keypoints

- gesunder, fairer Snack ohne Zusätze – die Alternative für Gummibärchen
- Die Kleinbauern erhalten einen fairen Preis für ihre Früchte
- Fairer Lohn für die Frauen, die die Mangos schneiden und trocknen.
- Bildungsarbeit mit dem erwirtschafteten Gewinn der Mangos in Burkina Faso
- Beschäftigte von Werkstätten für Behinderte fairpacken die Mangos
- drei verschiedene Sorten: honigsüß, süß, sauer.

[Unterstützen kann man dieses FAIRE Mango Projekt JETZT hier ...](#)

**Vegan Street Day 2017 –
tierfreundlich feiern in**

Stuttgart und Dortmund

geschrieben von Andreas | 17. März 2023

Das größte und älteste vegane Straßenfest Deutschlands findet am 4. Juni in Stuttgart und am 12. August in Dortmund statt.

Stuttgart und Dortmund, 21.02.2017: Auch 2017 findet wieder der Vegan Street Day (VSD) –Deutschlands größtes und ältestes veganes Straßenfest – in Stuttgart und Dortmund statt. Tierrechtsorganisationen informieren den ganzen Tag über ihre Arbeit, Veganismus und Tierrechtsthemen. Ein umfangreiches Bühnenprogramm bietet Spaß und Unterhaltung. Nicht-vegan lebende Menschen sind ausdrücklich willkommen. Der VSD findet in Stuttgart am Pfingstsonntag, den 4. Juni und in Dortmund am Samstag, den 12. August statt.

Der VSD in Stuttgart präsentiert die abwechslungsreiche und leckere vegane Lebensweise.

Beim VSD in Stuttgart können alle Besucher und Besucherinnen an rund 90 Informations- und Verkaufsständen vegane Produkte erwerben, ein umfangreiches Bühnenprogramm mit Kochshows, Live-Musik, bunten Showeinlagen und Vorträgen erleben, sowie Tipps und Informationen zur tierfreundlichsten Lebensweise erhalten. Neben internationalen Leckereien und veganen Bio- und Rohkost-Spezialitäten werden auch tierversuchsfreie Kosmetik, Haushaltsartikel, T-Shirts und lederfreie Produkte und Accessoires wie Gürtel und Schuhe angeboten. Die ganztägige Ausstellung „Vegan Street Art“ und ein eigener Bereich mit Kinderprogramm komplettieren wie immer das Angebot.

Der VSD in Dortmund stellt den politischen Veganismus und Tierrechtsaktivismus in den Mittelpunkt.

Der Fokus des Dortmunder VSD liegt wie bereits letztes Jahr auf politischem Veganismus und Tierrechtsaktivismus. Aber auch für das leibliche Wohl wird gesorgt. Kostproben – wie veganer

Käse und Pflanzenmilch – sollen Passantinnen und Passanten davon überzeugen, wie lecker die vegane Lebensweise ist. Ein Bühnenprogramm mit Vorträgen und Livemusik sowie ein eigener Kinderbereich komplettieren das Angebot. „Die unermessliche Gewalt an den sogenannten Nutztieren werden wir nicht durch individuellen Konsum allein beenden. Der VSD soll dazu anregen, sich aktiv für eine tierfreundliche Gesellschaft einzusetzen“, erklärt Sandra Franz, Pressesprecherin des Veranstalters Animal Rights Watch.

Zwei Städte – zwei Termine

Jeweils 11 Uhr geht los: zunächst am Pfingstsonntag, den 4. Juni auf dem Stuttgarter Markt- und Schillerplatz. Am Samstag, den 12. August folgt dann bereits zum zwölften Mal der „Klassiker“ in Dortmund auf dem Reinoldikirchplatz. Organisiert wird das Event von der Tierrechtsorganisation Animal Rights Watch e.V. (ARIWA).

Die Aussteller- und Programmübersichten finden Sie jeweils wenige Wochen vorab auf: www.vegan-street-day.de.

Pressefotos:

www.vegan-street-day.de/presse

Pressekontakt:

Sandra Franz: E-Mail: presse@vegan-street-day.de, Mobil: +49 1577 6633353

Veranstalter:

Animal Rights Watch e.V. (ARIWA) ist eine gemeinnützige, bundesweit tätige Tierrechtsorganisation. ARIWA deckt die Zustände in der Tierindustrie auf und fördert eine tierfreundliche, vegane Lebensweise. Die bundesweit verteilten Ortsgruppen führen Kampagnen und Aktionen gegen Tierausbeutung und für die Anerkennung von Tierrechten durch.

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

geschrieben von Andreas | 17. März 2023
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

Erfolg mit Herz – Startup

ermöglicht mit Lebensmitteln 324.567 Mahlzeiten für Schulkinder in Afrika

geschrieben von Sven Perten | 17. März 2023



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

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

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

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

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

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

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

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

Nützliche Zahlen und Fakten zu dieser Pressemitteilung:

Umsatz Lycka, purefood GmbH in 2016:

> 900.000€

Spendensumme Lycka an Welthungerhilfe in 2016:

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

Anzahl unterstützte Schulen in Burundi:

100 (Quelle: Welthungerhilfe)

Anzahl hungernde Menschen auf der Welt:

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

Video vom unterstützten Projekt in Burundi:

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

Informationen zu Lycka:

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

auch Sky.

Weitere Informationen unter:

www.lycka.bio

BKK advita weiter auf Wachstumskurs

geschrieben von BKKadvita | 17. März 2023
Alzey, 20.12.2016

Hohe Zuschüsse und neue exklusive Angebote für die Versicherten ab 2017. Nachhaltiges Konzept mit drei Standbeinen Umwelt, alternative Heilmethoden und vegane Prävention geht auf – deutlicher Zuwachs im Neukundengeschäft. Neue Kooperationen in der Prävention.

Viele gute Nachrichten zum Jahresabschluss für die Versicherten der BKK advita. Der Beitragssatz bleibt im Jahr 2017 stabil. Das betrifft den kassenindividuellen Zusatzbeitrag, der bei einer Höhe von 1,1 Prozentpunkten bleibt. Damit ist auch der allgemeine Beitragssatz stabil bei 15,7 Prozent. Die gute Finanzlage der Kasse wurde zuletzt bei der Verwaltungsratssitzung am 13. Dezember bestätigt. Die nachhaltige Ausrichtung der BKK advita hat im Vergleich zum Vorjahr zu einem Anstieg des Neukundengeschäftes von 4,8 Prozent beigetragen. Während sich 2015 insgesamt 1.079 Kunden für die BKK advita entschieden haben, werden es bis Ende 2016 mindestens 1.131 neue Mitglieder sein.

Gleichzeitig soll im kommenden Jahr der Zuschuss bei den

alternativen Heilmethoden von 50 auf 200 Euro erhöht werden. Wer also Schüßler-Salze nutzt, erhält im Jahr 2017 einen Zuschuss in Höhe von 100 Euro. Wer darüberhinaus noch das eigene Wohlbefinden mit Hilfe von homöopathischen oder anthroposophischen Arzneimitteln unterstützen will, erhält weitere 100 Euro Zuschuss. Diese Satzungsänderungen liegen dem Bundesversicherungsamt derzeit zur Genehmigung vor.

„Uns ist es wichtig Angebote zu unterbreiten, die von den Versicherten auch wirklich in der vollen Zuschusshöhe ausgeschöpft werden können“ erläutert dazu Norbert Pasternack, Vorstand der Kasse.

Erneut hat die erste umweltzertifizierte Krankenkasse Deutschland im November ihr Audit bestanden und darf weiterhin mit diesem Titel werben. „Das ist unseren Kunden ganz wichtig“ so Pasternack, „sie honorieren vor allem, dass wir die Verbindung von umweltgerechtem Handeln, Unterstützung der pflanzlichen Ernährung, und das seit 2013, sowie den alternativmedizinischen Angeboten vorantreiben“.

Die Nachhaltigkeit manifestiert sich auch bei den neuen Kooperationspartnern. Seit September 2016 ist die Kasse der neue Partner des Schulprojektes vom 1. FSV Mainz 05. Im sogenannten 05er Klassenzimmer investiert die advita derzeit einen fünfstelligen Betrag zur Förderung der Gesundheit in den Schulen.

Seit 2016 unterstützt die BKK advita die beiden Unternehmen Greenpeace Energy eG mit Sitz in Hamburg sowie die UmweltBank AG in Nürnberg in der Betrieblichen Gesundheitsförderung.

Über die BKK advita

Die BKK advita ist die erste umweltzertifizierte Krankenkasse Deutschlands. Im Fokus stehen hierbei die Verbindung zwischen Umwelt und Gesundheit sowie der Gedanke der Nachhaltigkeit. So werden schulmedizinische Leistungen durch eine Vielzahl natürlicher und auf Nachhaltigkeit ausgelegter

Behandlungsangebote, wie beispielsweise Homöopathie, Osteopathie, Biofeedback oder Leistungen der Naturheilzahnkunde ergänzt. Langfristig angelegte Vorsorge- und Präventionsleistungen dienen dem persönlichen Gesundheitsmanagement der Versicherten. Werber können Ihre Prämie für Baumpatenschaften spenden und die Zusammenarbeit im Finanzsektor erfolgt mit nachhaltig orientierten Banken. Der Ökostrombezug sowie die Reduktion von Verbrauchsgütern runden die Klimaschutzaktivitäten ab. Jährlich schreibt die BKK advita für kleine und mittlere Unternehmen den alternativen Gesundheitspreis aus.

Der Sitz der BKK advita befindet sich in Mainz, die Hauptverwaltung befindet sich im rheinhessischen Alzey. Ursprünglich war sie eine Betriebskrankenkasse nur für die Mitarbeiter von drei Unternehmen (Schott AG, Carl Zeiss AG und KSB AG). Seit Ende 2010 ist die BKK advita nachhaltig ausgerichtet und bietet ihre Leistungen als geöffnete Krankenkasse bundesweit an. Weitere Informationen finden Sie unter www.bkk-advita.de.

Pressekontakt

Dr. Gabriele Ackermann

Leiterin Kunden und Marketing

gabriele.ackermann@bkk-advita.de

06731 9474 140

www.bkk-advita.de