

FAIR Stand Punkte

1/2010



der BioFairVerein,
eine Initiative von Unternehmen aus der Biolebensmittelbranche



Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Wir bringen Bio&Fair auf den

- **Von unabhängiger Stelle kontrolliert und zertifiziert!**
- **Faire Preise für die Bauern und die Verarbeiter!** Nur mit einem existenzsichernden Einkommen können Bauern nachhaltig wirtschaften und **Qualitätsrohstoffe** erzeugen – und die Verarbeiter **Qualitätslebensmittel** herstellen.
- **Global denken, regional handeln!** Die Verarbeiter verwenden überwiegend regionale Rohstoffe. Zu oft werden Lebensmittel, die auch bei uns angebaut werden könnten, um den Erdball transportiert, mit allen Folgen für Umwelt und Menschen - hier wie dort.
- **Fair zu Mitarbeitern und zur Umwelt!** Dazu gehören angemessene Löhne und nachhaltiges Wirtschaften.

Neugierig geworden?

- **Besuchen Sie uns auf der  BioFach 2010**

Halle 7, Stand 635.

Kommen Sie zu unserer Veranstaltung:

Bio ist gut – Bio&Fair ist MEHR(WERT). Praxiserfahrungen: heimische bio&faire Lebensmittel als Profilierungschance?!

Mittwoch, 17.02.2010, 14.00 – 15.00, Raum St. Petersburg

- **Schauen Sie auf unsere Homepage!**

www.biofairverein.de oder www.biofairkampagne.de

- **Lesen Sie 4 Beispiele, wie Unternehmer die Bio&Fair Werte umsetzen:**

Milchvermarktung in Bauernhand: Die Upländer Bauernmolkerei

Die Produkte der Upländer Bauernmolkerei sind nach Bio-land-Richtlinien zertifiziert. Alle Milchbetriebe gehören einem Öko-Anbauverband an.

Die Milch enthält besonders viele gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren, da die Milchkühe viel Weidegang haben. Durch ein besonders schonendes Herstellungsverfahren ist die frische Milch 10 Tage haltbar. Auf der Internetseite können Verbraucher erfahren, welche Milchbauern die Molkerei beliefern.



Regionale Verankerung

1996 haben Bio-Bauern mit Umweltschützern, Privat- und Geschäftsleuten die Upländer Bauernmolkerei GmbH ge-

gründet und eine stillgelegte Molkerei wieder in Betrieb genommen. Heute ist sie der größte Arbeitgeber im Ort. Die Milchbauern sind in einer Milcherzeugergemeinschaft organisiert, die die Mehrheitsanteile an der Molkerei hat, das heißt: die Bauern vermarkten ihre Milch in eigener Regie.



Die Upländer Bauernmolkerei ist Mitglied im BioFair-Verein, weil...

... wir schon 2005 die Erzeuger-fair Milch auf den Markt gebracht und das Thema „faire Preise“ angestoßen haben,
...wir auch in Zukunft lebendige Dörfer, eine vielfältige Landschaft und nachhaltig wirtschaftende Bauern wollen, um eine hohe Lebensmittelqualität zu sichern.

www.bauernmolkerei.de

Fair zur Umwelt: Schedel – der ökologische Backspezialist

Handwerkliche Backtradition im Einklang mit modernster Technik bilden die Basis für Schedels Bio-Tiefkühlbackwaren.

Die Vollkornmehle werden frisch in eigenen Mühlen vermahlen. Das Wasser wird durch eine Wasserveredlungsanlage dynamisiert und harmonisiert, es erhält dadurch eine Art Quellwassercharakter. Lange Teigruhezeiten bringen optimale Verquellung, Bekömmlichkeit und besten Geschmack. Für spezielle Backwaren wird Getreide immer frisch gekeimt.



Nachhaltigkeit als Unternehmensprinzip

Dachbegrünung und ein Teich halten das Regenwasser

auf dem Betriebsgelände. Die Stromversorgung ist auf erneuerbare Energien umgestellt, das spart jährlich rund 660 Tonnen CO₂-Ausstoß. Mit der Abwärme der Backöfen wird geheizt und Warmwasser erzeugt.

Das Getreide stammt überwiegend von einer regionalen Bioland-Erzeugergemeinschaft. Ebenso werden alle wichtigen Rohstoffe wie Butter, Eier, Quark etc. von regionalen Partnerunternehmen bezogen.



Schedel ist Mitglied im BioFairVerein, weil....

... hier Fairness nicht nur als Selbstverpflichtung gesehen wird, sondern unabhängige Kontrolle und Zertifizierung die Glaubwürdigkeit dem Kunden gegenüber belegen.

www.schedel-biobrot.de

Fair zum Milchbauern: Dorfkäserei Geifertshofen

Die Käse der Dorfkäserei Geifertshofen werden nur mit Heumilch hergestellt.

Die Kühe stehen im Sommer auf saftigen Weiden im Winter bekommen sie Bio-Heu und keine Silage. Das ist zum einen eine sehr tiergerechte Haltung. Zum anderen haben die Käse dadurch einen unverwechselbaren, würzigen Geschmack. Die Milchmenge ist begrenzt, daher kann nur eine bestimmte Menge Käse hergestellt werden.



Lebensmittelqualität durch Rohstoffqualität

Da für den Käse nur frische Heumilch verarbeitet wird, haben die Milchbauern höhere Kosten. Heufütterung bedeutet mehr Arbeit, eine stärkere Abhängigkeit vom Wetter und

viel praktische Erfahrung. Ziel der Dorfkäserei ist es, durch ein faires Miteinander die Existenz der bäuerlichen Familienbetriebe auch langfristig zu sichern. Daher wurden die Milcherzeugungskosten von einer neutralen Stelle ermittelt. Auf dieser Grundlage wurde der Milchpreis gemeinsam mit den Bauern festgelegt und betrug 2009 im Jahresdurchschnitt 50 Cent.



Die Dorfkäserei ist Mitglied im BioFairVerein, weil....

... für uns ‚Bio‘ Werte beinhaltet und mehr bedeutet als nur die drei Buchstaben,

... wir der Meinung sind, dass es in der Bio-Branche möglich sein muss, dass jeder von seiner Arbeit leben kann.

www.dorfkaeserei.de

Qualität vom Feld bis zum Verbraucher: Bauckhof Naturkost

Auf dem Bauckhof gehen traditionelles Mühlenhandwerk und moderne Lebensmittelproduktion Hand in Hand. Alle Verarbeitungsschritte finden in der eigenen Mühle statt.

Chargen-Rückverfolgung bis zum einzelnen Landwirt und genaue Analysen im eigenen Mühlenlabor sowie in externen Laboren sorgen für maximale Produktsicherheit und eine optimale Qualität.

Ein Großteil des Getreides wird von norddeutschen Demeter Landwirten angebaut. Auch die anderen Rohstoffe kommen möglichst aus der Region. Seit 1969 stellt die Firma „Bauckhof Naturkost“ Markenartikel für den Naturkostfachhandel her.



Pioniere der biologisch-dynamischen Landwirtschaft:

Eduard „Opa“ Bauck gilt als ein Pionier biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise. Heute leben und arbeiten 3 Generationen auf 3 Bauckhöfen. Dazu gehört neben Bauckhof Naturkost eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Pension, eine Hofbäckerei, -käserei und -molkerei, eine Windmühle und eine Pflanzenkläranlage. Auch wird für die Verbesserung der biologischen Landwirtschaft geforscht.



Der Bauckhof ist Mitglied im BioFairVerein, weil...

... wir unsere Landwirte fair behandeln, und dadurch eine regionale biologisch-dynamische Landwirtschaft stärken wollen,

... es Ausdruck des Verständnisses untereinander ist, das wir für unsere Firma anstreben.

www.bauckhof.de

