

Qualität für die Verbraucher



Kornkreis und Kornbauern haben sich zusammen getan, um ein breiteres Angebot an „Naturkost, die vom Bauern kommt“ anbieten zu können.

Unsere Landwirte bauen z.B. fast vergessene Getreidesorten wie Emmer und Einkorn an. Daraus werden Nudelspezialitäten hergestellt. Lupinensamen werden in einer kleinen Rösterei zu „Kaffee“ verarbeitet. Auch Hanföl wird in einer kleinen Ölmühle von einem Mitglied der Erzeugergemeinschaft kalt gepresst und abgefüllt. Die sorgfältige handwerkliche Verarbeitung der Erzeugnisse sorgt für einen entsprechend guten Geschmack. Das gilt nicht nur für die Spezialitäten, sondern auch für das ganze Grundsortiment wie z.B. Müsli, Nudeln, Mehl oder

Wurstwaren.

Regionale Rohstoffe und regionale Verarbeiter



Unterschiedliche Höfe bauen unterschiedliche Spezialitäten an, so gibt es eine große Vielfalt auf dem Acker – und auch an Produkten. Die Vielfalt der Kulturpflanzen bringt wiederum eine vielfältige Kulturlandschaft hervor, mit Lebensräumen für Tiere und Pflanzen.

Um regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken, wird bestrebt, die Rohstoffe jeweils in ihrer Region zu verarbeiten. Die Bauern, die das Getreide für die Spezialitäten erzeugen, sind auf der Verpackung abgebildet, so wissen die Kunden, wer für sie die Lebensmittel angebaut hat.

Faire Partnerschaften

Wir liefern fast unser ganzes Getreide an Verarbeiter mit denen wir langjährige Geschäftsbeziehungen pflegen. Dadurch hat sich untereinander ein so großes Vertrauen aufgebaut, dass wir mündlich vorab einen Preisrahmen vereinbaren.



Wir sind Mitglied im BioFairVerein, weil...

... wir nicht nur im Umgang mit Tieren und Natur fair sein wollen, sondern auch mit den beteiligten Menschen!