

simprax®... Imprägniermittel Auszeichnung

das
mit

geschrieben von SuS International | 27. März 2020



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, Pferddecke, 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.

Bio Bullsh*t Bingo – Eosta räumt spielend mit Vorurteilen gegenüber Bio auf

geschrieben von organic | 27. März 2020



Waddinxveen, 19. April 2018 – Eosta adaptiert das bekannte Bingo-Spiel, um mit gängigen Vorurteilen gegenüber Bio aufzuräumen. Das von Eosta kreierte „Bio Bullsh*t Bingo“ gleicht normalen Bingo-Karten, aber anstatt der Zahlen ist es mit kritischen Aussagen gegenüber Bio versehen. Das Ziel des Unternehmens: Auf spielerische Art und Weise mit falschen Annahmen und Spekulationen in Bezug auf Bio-Produkte und den ökologischen Landbau aufzuräumen. „Let’s play Bio Bullsh*t

Bingo!“

Viele, die die Werte von Bio vertreten und sich beruflich oder auch privat damit beschäftigen, sehen sich häufig mit Vorurteilen konfrontiert: „Nur mit Bio kann man die Weltbevölkerung gar nicht ernähren“, „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“ oder „Das ist doch alles nur eine Marketing-Lüge“. Solche Vorurteile lassen sich widerlegen – vorausgesetzt, die passenden Argumente sind zur Hand.

Für alle, die sich immer mal wieder zum Thema Bio rechtfertigen müssen, hat Eosta – natürlich mit einem Augenzwinkern – ein eigenes Spiel entwickelt: „Bio Bullsh*t Bingo“. Anstelle von Zahlen beinhalten die Bingo-Karten kritische Aussagen gegenüber Bio. Die Spielweise ist dieselbe: Beim nächsten Essen mit Freunden, Bekannten oder Verwandten, beim Info-Abend der Stadt oder bei einer politischen Diskussion nehmen Sie einfach Ihre „Bio Bullsh*t Bingo“-Karte zur Hand. Sie streichen alle Phrasen, die während des Gesprächs fallen. Sind alle Aussagen in einer Reihe, Spalte oder Diagonale gestrichen, stehen Sie auf und rufen laut „Bullsh*t!“ Um die Fragen in den Gesichtern aller Anwesenden zu klären, liefert Eosta entsprechend fachlich fundierte Gegenargumente mit. So hofft das Unternehmen, auf spielerische Art und Weise mit falschen Annahmen und Spekulationen in Bezug auf Bio-Produkte und den ökologischen Landbau aufräumen zu können.

Das Beispiel: „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“

Eine Aussage, die wir sehr oft zu hören bekommen, ist: „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“. Wie können wir diese entkräften? Hier gilt es, Kosten und Nutzen von biologischen und konventionellen Produkten in Relation zueinander zu setzen, so wie es Volkert Engelsman, Geschäftsführer von Eosta, im Rahmen der Kampagne „True Cost – Was unser Essen wirklich kostet“ erklärt: „Bio ist nicht zu

teuer, sondern konventionelle Lebensmittel sind einfach zu billig! Was wir mit Schnäppchen und Sonderangeboten sparen, bezahlen wir als Steuerzahler z.B. über höhere Abwasser- oder Müllentsorgungsgebühren zurück. Auch unsere Enkel oder Menschen am anderen Ende der Welt werden zur Kassen gebeten. Denn die negativen Auswirkungen der konventionellen Landwirtschaft auf Umwelt und Gesellschaft sind in diesen Angeboten nicht enthalten. Der Mehraufwand zum Schutz der Ressourcen sowie zum verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Umwelt spiegelt sich nur im Preis der Bio-Lebensmittel wider. Und ganz ehrlich, eine lebenswerte Landschaft mit Bienen, Vögeln, heimischer Flora und Fauna, sauberes Trinkwasser und fruchtbare Böden, auf denen gesunde Nahrungsmittel wachsen, das sollte uns doch ein paar Cent mehr wert sein!“

Das „Bio Bullsh*t Bingo“ sowie eine Zusammenstellung passender Gegenargumente sind ab heute auf der Website des Unternehmens zu finden: www.natureandmore.de

Hintergrundinformationen:

Eosta wurde 1990 in den Niederlanden mit dem Ziel gegründet, ein Unternehmen zu schaffen, das Ökonomie und Ökologie verbindet. Heute zählt Eosta zu den größten Handelsunternehmen für Bio-Obst und -Gemüse weltweit. Für das eigens entwickelte Transparenzsystem Nature & More, mit dem die Herkunft der Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden kann, ist Eosta bereits mehrfach mit internationalen Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet worden. Gemeinsam mit verschiedenen Handelskunden in ganz Europa trägt Eosta / Nature & More seit 2016 die True Cost-Debatte direkt in den Handel und macht die wahren Kosten konventioneller Lebensmittel für den Verbraucher transparent. Volkert Engelsman, CEO von Eosta, führt aktuell das Nachhaltigkeitsranking der renommierten Zeitschrift TROUW in

den Niederlanden an.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.eosta.com und www.natureandmore.de

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

geschrieben von Andreas | 27. März 2020
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 Kaffeespezialitäten auch verschiedene herzhaftere 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 (Filmemacher 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

Die ganze Vielfalt bei Naturland – Naturland & Partner auf BioSüd (25.09.) in Augsburg und BioNord (09.10.) in Hannover

geschrieben von Andreas | 27. März 2020
Pressemitteilung, 19.09.2016

Die ganze Vielfalt bei Naturland

Augsburg/Hannover – „Naturland Qualität. Regional und weltweit“: Unter diesem Motto präsentiert Naturland auf der BioSüd in Augsburg und der BioNord in Hannover wieder eine einzigartige Produktvielfalt in Öko und Fair. Insgesamt 20 Naturland Partner nehmen an den Gemeinschaftsständen auf den Messen teil.

In der Vielfalt ihrer Produkte sind all diese Unternehmen miteinander verbunden durch das Naturland Qualitätsverständnis. Denn ob Säfte und Sirups vom heimischen Holunder, Feinkost aus der Toskana, Schokolade mit fairem Kakao aus Lateinamerika oder öko-faire Milch aus Brandenburg

oder Oberbayern: Alle Lebensmittel mit Naturland oder Naturland Fair Zeichen werden nach den gleichen strengen Richtlinien hergestellt: Öko, Sozial und Fair.

Auf den beiden Bio-Regionalmessen können Sie die ganze Vielfalt in Naturland Qualität erleben. Auf der BioSüd nehmen 18 Naturland Partner am Gemeinschaftsstand teil, sieben davon mit Naturland Fair Zertifizierung. 39 weitere Naturland Partner finden sich mit ihren Ständen auf der übrigen Messe verteilt. Auf der BioNord sind 15 Naturland Partner am Gemeinschaftsstand vertreten, sechs davon mit Naturland Fair Zertifizierung. Zusätzlich präsentieren 28 weitere Naturland Partner ihre vielfältigen Produkte in der Messehalle.

Holundersirup vom Naturland Geflügelhof

Erstmals mit dabei auf der BioSüd ist der Naturlandhof Heinzler aus dem Linzgau (Baden-Württemberg) mit Produkten aus seiner neuen Holunderlinie. Familie Heinzler führt einen Geflügelbetrieb, auf dem Bio-Puten im Freiland unter Holunderbüschen geradezu ideale Lebensbedingungen finden. Aus den Blüten werden dann der Holundersirup „Heinzler’s Holly“ und der Holundermuttermost „Heinzler’s Holder“ gewonnen. Dafür haben die Heinzlers direkt vor Ort einen Verarbeiter gefunden. Was als artgerechte Gestaltung des Freilandgeheges begann, ist so inzwischen zum zweiten Standbein des Betriebs geworden.

Auf der BioNord ist die HerbaPack GmbH erstmals mit dabei am Naturland Gemeinschaftsstand. Das Unternehmen aus Thüringen ist spezialisiert auf Bio-Tee sowie exotische und einheimische Bio-Gewürze. HerbaPack pflegt enge Beziehungen und eine langfristige Zusammenarbeit mit seinen bäuerlichen Erzeugern in aller Welt und engagiert sich als Partner des Naturland Projekts www.oekobauer-gesucht.de auch für die Weiterentwicklung des heimischen Öko-Landbaus.

Hintergründe zur Entwicklung des Öko-Landbaus in Europa

Neben den innovativen Produkten unserer Partner finden Sie bei

Naturland auch hilfreiche Materialien zur Verbraucherkommunikation über Öko sowie Hintergrundinformationen zur Entwicklung des Öko-Landbaus. So liefert die jüngste Ausgabe des Handbuchs „Ökologischer Landbau in Europa – Perspektiven und Entwicklungen“ genaue und umfassende Daten zur aktuellen Lage der Öko-Branche nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Europa. Naturland hat die deutsche Ausgabe des von der IFOAM EU-Gruppe herausgegebenen Handbuchs betreut.

Das Handbuch wird auf beiden Regionalmessen am Naturland Stand erhältlich sein – ebenso wie eine aktuelle FiBL-Studie zur Frage, wie die gemeinsame Agrarpolitik der EU den Öko-Landbau voranbringen könnte. Die Studie, die von Naturland gemeinsam mit dem Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der IFOAM EU-Gruppe herausgegeben wird, wurde durch die Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der Europäischen Union kofinanziert.

Naturland auf der BioSüd, 25. September 2016, Augsburger Schwabenhallen:

Besuchen Sie den **Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 5, Stand 5-F06**, von 09.00 bis 17.30 Uhr. Sie finden dort folgende Naturland Partner:

Biopilzhof GmbH
followfood GmbH / followfish
Friedrich Bläuel & Co. GmbH / Mani Bläuel
GEPA – The Fair Trade Company
Gläserne Molkerei GmbH
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Isana Naturfeinkost GmbH & Co. KG / bio-verde
Käserebellen GmbH
LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs-GmbH
Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG
Merchant & Friends – The Coffee Roasters
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG

Naturlandhof Heinzler
Ökofrost GmbH / Biopolar
Pichler Biofleisch Vertriebs-GmbH & Co. KG
Sanatur GmbH
Schlossbrauerei Stein Wiskott GmbH & Co. KG
Wechsler Feinfisch GmbH / BioMare

Naturland auf der BioNord, 09. Oktober 2016, Deutsche Messe Hannover:

Besuchen Sie den **Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 4, Stand 4-G10**, von 09.00 bis 17.30 Uhr. Sie finden dort folgende Naturland Partner:

Biopilzhof GmbH
Friedrich Bläuel & Co. GmbH / Mani Bläuel
followfood GmbH / followfish
GEPA – The Fair Trade Company
Gläserne Molkerei GmbH
HerbaPack GmbH
Lobetaler Bio-Molkerei, Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Isana Naturfeinkost GmbH & Co. KG / bio-verde
Käserebelln GmbH
LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Ökofrost GmbH / Biopolar
Sanatur GmbH
Wechsler Feinfisch GmbH / BioMare

Kontakt:

Martina Romanski
Marketing/PR

Naturland Zeichen GmbH

Kleinhaderner Weg 6
82166 Gräfelfing
Tel. +49 (0) 89 – 89 80 82 73

Fax: +49 (0) 89 – 89 80 82 973

www.naturland.de

www.oekobauer-gesucht.de

Öko und Fair wirkt – vielfältig und vielerorts | Naturland Fair auf der Fair Handels Messe Bayern in Augsburg

geschrieben von Andreas | 27. März 2020

Pressemitteilung, 11.07.2016

Gräfelfing – Immer mehr Label weisen Produkte als nachhaltig aus. Echte Nachhaltigkeit entsteht aber nur dann, wenn Produkte ökologisch erzeugt und fair gehandelt wurden. Beides vereint Naturland Fair seit 2010 in einem Zeichen. Wie das konkret wirkt, von Lateinamerika über die Türkei bis ins Voralpenland, macht Naturland auf der Fair Handels Messe Bayern am 15. und 16. Juli in Augsburg erlebbar.

Wie Nord und Süd zusammenkommen und welchen konkreten Nutzen die Erzeuger davon haben, zeigt sich an einem Produkt wie den Naturland Fair zertifizierten schokolierten Haselnüssen der Fair-Handelsgenossenschaft dwp eG. Die öko-fairen Rohstoffe stammen aus dem Süden und dem Norden: Haselnüsse aus der Türkei, Kakao von der Dominikanischen Republik, Zucker aus Paraguay und Milch aus dem Berchtesgadener Land. Der Öko- als auch der Fair-Anteil betragen 100 Prozent. Diese Beispiele beleuchtet Naturland auf der Fair Handels Messe Bayern und

zeigt die ganze Vielfalt öko-fairer Produkte aus Nord und Süd.

Vielfältige Regionen – vielfältige Wirkungen

Die Haselnüsse, die dwp mit Schokoglasur in deutsche Läden bringt, stammen von bäuerlichen Kleinbetrieben an der türkischen Schwarzmeerküste. Die Preise, die das Fairhandelsunternehmen Isik dafür zahlt, kommen auch den Erntehelfern der Bauern zu Gute: Neben einem angemessenen Lohn erhalten sie feste Unterkünfte sowie Unterstützung bei der Kinderbetreuung, Schulausbildung und der medizinischen Versorgung. Den Kakao wiederum liefert die Kooperative Cooproagro in der Dominikanischen Republik. Die Kooperative konnte dank der Fair-Prämie wichtige Infrastruktur wie Straßen und Brücken sowie Gemeindezentren errichten. Und in Paraguay ist es der Kauf einer Zuckermühle – finanziert durch Mehreinnahmen aus dem Fairen Handel – der den Zuckerrohrbauern mehr Unabhängigkeit und bessere Auszahlungspreise ermöglicht.

Doch Naturland Fair wirkt auch in Deutschland: Überdurchschnittliche Milchpreise und eine verlässliche Handelsbeziehung geben den Bauern im Berchtesgadener Land die notwendige Perspektive, um ihre Betriebe auch in der nächsten Generation weiterzuführen. Damit tragen die Milchwerke Berchtesgadener Land zum Erhalt einer bäuerlichen, ökologischen Landwirtschaft und der Bewahrung der alpinen Kulturlandschaft bei.

Naturland Fair setzt höchsten Standard

Dass nur die Verbindung von Öko und Fair wirklich nachhaltig ist, hat auch die Stiftung Warentest unlängst einmal mehr bestätigt. Die Tester bewerteten sechs verschiedene Nachhaltigkeitssiegel und kamen dabei zu dem klaren Ergebnis: „Den höchsten Standard setzt das Siegel Naturland Fair.“ Rainforest Alliance und UTZ Certified, die im Handel am häufigsten anzutreffen sind, wurden dagegen als die Siegel mit den „geringsten Ansprüchen“ bzw. „wenig anspruchsvollen

Kriterien“ bewertet.

Fair Handels Messe Bayern am 15. und 16. Juli im Kongress am Park in Augsburg

Naturland Stand im Foyer „Klassik Radio“

Vortrag „Fairer Handel wirkt: 5 Jahre Naturland Fair Zertifizierung“, Freitag, 17.00 – 17.45 Uhr, Raum „Mercedes Benz“

Öffnungszeiten: Freitag, 13.30 bis 19.00 Uhr, Samstag 10.00 bis 17.00 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Naturland Presse Info

Verantwortlich: Steffen Reese

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1

82166 Gräfelfing

Tel.: 089-898082-31

Fax: 089-898082-90

naturland@naturland.de

www.naturland.de

Nahtuerlich geniessen, was so nah liegt!

geschrieben von Kirstin Ruge | 27. März 2020

Essen, trinken, einkaufen, mitreden, zuhören oder einfach nur chillen – Hamburg freuts ich auf den **„nah:türlich geniessen MARKT“** am 11. und 12. Juni in die historische Hamburger Grossmarkthalle

Mehr als 40 Aussteller aus der Genussregion Nord sind auf der erstmalig stattfindenden Food-Messe

„nah:türlich geniessen MARKT“ vertreten. Hinzu kommen

Gastronomen und Köche, die an ihren „Genussinseln“ authentische, frische Gerichte aus regionalen Lebensmitteln zubereiten. Verbände, Netzwerke und Initiativen, die sich für wahre Regionalität einsetzen, informieren über ihr Engagement. Auch kleine Manufakturen, Meiereien, Imkereien, Läden und hanseatische Traditionsunternehmen sind mit am Start. So deckt der Anbieter-Mix die Messeschwerpunkte „ökologischer Landbau“, „seltene Rassen“, „Regionen“ sowie „Milch- und Milchprodukte“ ab. Neben Leibspeisen und Augenschmaus bietet sich den Gästen die Gelegenheit zum Mitreden und Zuhören. Auf der Website www.ng-markt.de finden Sie unter dem Menüpunkt „Aussteller“ die komplette Aussteller-Liste. Der „nah:türlich geniessen MARKT“ offenbart eine Fülle von Lebensmitteln und Gerichten, die es in Qualität und Geschmacksvielfalt woanders kaum zu kaufen gibt: Craftbeer, gebraut aus norddeutscher Sommergerste. Hagebuttenfruchtaufstrich aus dem Knick. Bio-Honig, von Hamburger Hoteldächern aus gesammelt. Premium Dry aged-Beef von Galloway-Färsen oder Rindern, die im Biosphärenreservat Schaalsee halbwild leben. Dazu tagesfrische Sahne und süsse Erdbeeren, Katenschinken und Spargel, erlesenes Wildbret und vieles mehr. Im Kontakt mit den Ausstellern können die Messebesucher erleben und erschmecken, welche Schätze die „Genussregion Nord“ zu bieten hat. Diese erstreckt sich über Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Hamburg bis nach Mecklenburg-Vorpommern. Der jährlich geplante „nah:türlich geniessen MARKT“ wird im Juni 2016 erstmalig von Verein „nah:türlich geniessen e.V.“ ausgerichtet. Die norddeutsche Initiative aus Bauern, Gärtnern, Lebensmittelhandwerkern und -vermarktern sowie Köchen und Gastronomen setzt sich mit Leidenschaft und Engagement für

eine authentische heimische
Esskultur ein, die auf transparenten Kriterien für die
Erzeugung und handwerkliche Verarbeitung
hochwertiger, glaubwürdig regionaler Lebensmittel beruht.

Auswahl von Gastronomen, Verbänden, Initiativen, Ausstellern:
TV-Koch Tarik Rose (Restaurant Engel), Rolling Taste, Fillet
of Soul, Vlet, Die Werteköche, Wildwuchs
Brauwerk, Bier-Faktur, FeinWild, True Wilderness,
Biosphärenkontor, De Öko Melkburen, Meierei Horst,
Hof Dannwisch, Unsere Höfe im Norden, Der Marmeladen,
Schaalsee Mosterei, Blattfrisch, Elbholz,
Confiserie Paulsen, Landpark Lauenbrück, Obsthof BioAugustin,
Spargelhof Niemann, Spargelhof Cassens,
Krogmann, Bauerngemeinschaft Hamfelder Hof, Frau Frucht und
Herr Gemüse, Flügelchen Honig,
Nusswerk, MyFood, Ökomarkt, Hamburger Bauerngarten,
Blumengroßmarkt Hamburg mit „Ich bin von
hier!“, Regionalwert-Hamburg AG, arteFakt, Bruderhahn-
Initiative, Fairtrade Stadt Hamburg, u.v.m.

ECO Brotbox erhält Zertifizierung für Lebensmittelkontakt

geschrieben von ecobrotbox | 27. März 2020

**Die GALAB Laboratories bescheinigen den Edelstahlprodukten von
ECO Brotbox die Eignung für Lebensmittelkontakt.**

Berlin, 9. Dezember 2014 – Um die Materialqualität seiner
Produkte offiziell bestätigen zu lassen, beauftragte das
Berliner Start-Up ECO Brotbox die GALAB Laboratories mit der

Prüfung auf Geruchs- und Geschmacksechtheit des verwendeten Edelstahls. Nach sorgfältiger Untersuchung bescheinigt das Labor schließlich die uneingeschränkte Eignung der Brot- und Lunchboxen für direkten Kontakt mit trockenen, wässrigen als auch sauren Lebensmitteln. Das bedeutet, dass weder Geschmack noch Geruch des verpackten Lebensmittels durch den Edelstahl beeinflusst werden.

Mit der Prüfung reagiert ECO Brotbox auf die aktuelle Vorsicht der Gesellschaft bezüglich Schadstoffen in Verpackungen und deren Lebensmittelechtheit. Die Zertifizierung der Brot- und Lunchboxen bestätigt nun die Unbedenklichkeit für die Gesundheit und damit die Vorteile gegenüber herkömmlichen Plastikverpackungen. 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.

Mehr über ECO Brotbox erfahren Sie 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

**Heldenhafte Alternativen auf
Deutschlands grünstem Markt –
ECO Brotbox auf dem**

Heldenmarkt in Berlin

geschrieben von ecobrotbox | 27. März 2020



Nach der erfolgreichen Teilnahme an Deutschlands führender Messe für nachhaltigen Konsum in Stuttgart Ende Oktober, nimmt das Berliner Start-Up *ECO Brotbox* nun auch am dritten Heldenmarkt am 15. und 16. November in Berlin teil.

Berlin, 30. Oktober 2014 – Bewusster Konsum und nachhaltige Alternativen? Darum geht es auf dem Heldenmarkt, Deutschlands führender Messe für nachhaltigen Konsum. Dabei sind alle Lebensbereiche abgedeckt: von „grünen“ Köstlichkeiten zum probieren, über fair produzierte Mode bis hin zu Ökostrom oder nachhaltigen Geldanlagen – hier ist für jeden Besucher etwas geboten. Zahlreiche verschiedene Angebote gibt es zu entdecken, doch alle haben ein gemeinsames Ziel: die Schonung der Ressourcen, bewusster Konsum und die Wiederverwendung von bereits gebrauchtem.

Am 15. und 16. November 2014 findet der dritte Heldenmarkt dieser Saison in Berlin, der Heimatstadt von *ECO Brotbox* statt. Nach der erfolgreichen Teilnahme in Frankfurt und Stuttgart ist das Jungunternehmen selbstverständlich auch hier wieder mit dabei um seine nachhaltigen Produkte sowie die Message „reduce, reuse, recycle“ zu verbreiten. Die schadstofffreien Brot- und Lunchboxen aus Edelstahl, die unbedenklichen Trinkflaschen und die Flaschen-Sleeves aus 100% Baumwolle fanden auf den bisherigen Märkten bereits großen

Anklang. Auf dem vergangenen Heldenmarkt in Stuttgart Ende Oktober stand jedoch besonders ein Produkt im Mittelpunkt: die neu vorgestellte Edelstahltrinkflasche „ZEN“, die auch im Deckel komplett auf schädliches Plastik verzichtet. „Das Interesse an „ZEN“ war groß und so konnten am Ende des Tages viele Besucher eine unserer Trinkflaschen zu ihren neuen, nachhaltigen Errungenschaften zählen.“, bestätigt Gründer von *ECO Brotbox*, Mustafa Demirtas.

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

geschrieben von ecobrotbox | 27. März 2020



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 Markt für grüne Helden – Nachhaltigkeit im Alltag leicht gemacht

geschrieben von ecobrotbox | 27. März 2020



Nach der erfolgreichen Teilnahme an Deutschlands führender Messe für nachhaltigen Konsum in Frankfurt Anfang Oktober, nimmt das Berliner Jungunternehmen ECO Brotbox nun auch am zweiten Heldenmarkt am 25. und 26. Oktober in Stuttgart teil.

Berlin, 20. Oktober 2014 – Auf der Suche nach nachhaltigen Alternativen? Der Heldenmarkt, Deutschlands größte Messe für nachhaltigen Konsum, informiert am 25. und 26. Oktober auch in Stuttgart wieder über neue grüne Trends aus allen Lebensbereichen. Von Bio-Lebensmitteln und veganen Produkten, über Öko-Mode bis hin zu Upcycling Ideen – das vielfältige Angebot auf dem Heldenmarkt hilft Interessenten, einen

verantwortungsbewussten und nachhaltigen Lebensstil zu führen.

Da dies ebenso ein großes Anliegen des Berliner Start-Ups ECO Brotbox ist, sind auch sie natürlich wieder mit ihren nachhaltigen Produkten mit dabei. Bereits beim Messeauftakt in Frankfurt zeigten die Besucher großes Interesse an den schadstofffreien und umweltfreundlichen Lunchbehältern aus Edelstahl oder den schicken Glasflaschen. Insgesamt 3.400 BesucherInnen kamen zur Messe in das Bockenheimer Depot. Die Veranstaltung mit 70 Ausstellern war komplett ausgebucht. Viele Besucher verließen den Markt mit einer ECO Brotbox oder einer ECO Trinkflasche unter dem Arm.

„Der Hit war wieder mal die zweilagige *Dabba Magic* mit Snackbox für das Obst und Gemüse auf der ersten Etage und das Pausenbrot in der zweiten.“, freut sich Mustafa Demirtas, Gründer von ECO Brotbox. „Wer noch mehr möchte, kann zusätzlich die Snackbox für Nüsse oder leckere Pasten wie Avocado oder Hummus wählen.“ In Stuttgart feiert zudem der neueste Zuwachs der ECO Familie Premiere: die Trinkflasche *Zen*, die dank Edelstahlkörper sowie -schraubverschluss komplett auf Plastik verzichtet.

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 direkt am Messestand, auf der Website www.ecobrotbox.de sowie auf Facebook, Twitter (@ecobrotbox) oder Instagram (EcoBrotbox).

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