

**Beate Wilke**, Vertriebsleitung und Dipl. Ökologin bei LaSelva: „Bio-Feinkost ist für viele Marktakteure ein weit gefasster Begriff für ein Sortiment, das von puristischen Qualitätslebensmitteln bis zu exotischen Spezialitäten reicht. Diese entsprechen oft nicht dem täglichen Bedarf unserer Verbraucher. Gerade hier liegen Stärken und Schwächen: Die teilweise wenig bekannten Qualitäten und Spezialitäten sollten sorgsam ausgewählt und dann aktiv beraten und verkauft werden. Bio-Feinkost ist ein wunderbares Thema, um mit Kunden über Bio-Küche und -Rezepte ins Gespräch zu kommen.“

Während für die in dekorativen Keulenflaschen, NRW-Flaschen oder Pfandkanistern angebotenen Essige von Kriegl die unterschiedlichsten Rohstoffe vergoren werden, hat sich Pölzer auf Bio-Apfelesige aus regionalem Streuobst spezialisiert. Angesetzt mit verschiedenen Kräutern und Blüten oder veredelt mit Fruchtsäften, umfasst das Lieferprogramm über 20 Sorten – vom Holunderblüten-, über Basilikum- bis zu Himbeeresig als aromatischem Hingucker.

### Feinkostsalate in kleiner, feiner Auswahl

Die Auswahl an frischen Bio-Feinkostsalaten ist überschaubar, aber reizvoll. So bietet Popp Feinkost als etablierter Hersteller von Beilagen- und Feinkostsalaten unter der Marke Grünhof auch mehrere Bio-Salate an. Deutlich wird ein zielgruppengerechtes Vorgehen. So sagt etwa Ann Birthe Larsen Reicherz vom Marketing: Grünhof wollen Endverbraucher ansprechen, die Wert auf leckere Feinkostprodukte und Bio-Qualität legen, und die hochwertige conveniente Lebensmittel nachfragen. Mit Farmer-, Geflügel-, Fleisch-, Eier- und Heringssalat finden diese beliebte, vertraute Sorten. Doch auch das marine Segment soll wachsen. Daher werden die Heringshäppchen in Bio-Dillsauce seit Dezember durch Shrimpsalate ergänzt, einmal in Knoblauch- und einmal in Cocktailsauce. Beide punkten mit 40 Prozent Shrimps aus ökologischer Aquakultur in Ecuador und sind mit selbsthergestellter frischer Mayonnaise, Joghurt und Quark abgeschmeckt. Als



Verpackung setzt Popp auf schlichte transparente 125-Gramm-Becher, die auch in der Kühlung wenig Platz beanspruchen.

Die Kombination von Frische und Feinkost, gekoppelt mit Convenience in Premiumqualität, sei stark gefragt, bestätigt Ann Christina Steer, Verkaufsführerin bei Isana Naturfeinkost. Das hat bei dem Feinkosthersteller aus Eresing zu einem äußerst vielfältigen Frischesortiment aus der mediterranen und der orientalischen Küche geführt. Eine schonende Kaltverarbeitung und die hygienische Verpackung unter Schutzgas sorgen bei dem attraktiven Sortiment dafür, dass sowohl der intensive Geschmack als auch sensible Vitamine und andere Nährstoffe weitestgehend erhalten bleiben.

Auch für die Neuheiten, Antipasti-Salat mit Grillgemüse und zwei pikante Algensalate, trifft das zu. Als weitere Neuheit im Kühlregal kann man die veganen Feto-Salate von Life Food nennen, für die der Tofu-Experte gewürfelte fermentierten Tofu mit verschiedenen Gewürzen und Gemüsen verfeinert hat. Kurz erwähnt seien an dieser Stelle noch Bio-Fischkonserven. Bio-Anbieter wie Phare

d`Eckmühl, Follow Fish, Pan do Mar oder Fontaine verarbeiten für die marinen Spezialitäten Fische oder Muscheln aus MSC-Fang oder Bio-Aquakultur. Insofern ist die Nachhaltigkeit gesichert, und darauf legen Umfragen zufolge immer mehr Verbraucher und Händler Wert.

### Antipasti – mediterrane Bio-Köstlichkeiten in Hülle und Fülle

Das Faible der Deutschen für die mediterrane Küche macht sich auch bei der großen Bio-Auswahl an Antipasti beziehungsweise griechischen Meze deutlich bemerkbar. Mariniertes, eingelegtes oder gegrilltes Gemüse wird hier passend ergänzt durch edle Patés beziehungsweise Oliventapenaden und süß-saure Confits. Viele Bio-Anbieter haben wieder eine direkte oder enge Beziehung zu einem bestimmten Land oder Region. Der Familienbetrieb Mani Bläuel und das Erzeugernetzwerk Epikouros beispielsweise zu Griechenland und hier dem Peleponnes als einem Zentrum für Bio-Oliven. In Italien gedeihen dann unter anderem die Pflanzen für die Bio-Feinkost von LaSelva mit ihrem Hofgut in der



Toskana oder von Bio Organica Nuova in Apulien. Anbieter wie Isana oder Rapunzel, Probios/Il Nutrimento oder Optima Feinkost lassen sich exemplarisch für jene nennen, die in den jeweiligen Ländern feste Partnerschaften zu Erzeugern pflegen. Als Dauerbrenner im Antipasti-Sortiment gelten Oliven und Tomaten. Die Bio-Auswahl umfasst aber noch viele andere Gemüsesorten von Artischocken über Peperoni und Kapern bis zu Zwiebeln oder Pilzen. Für den authentischen Geschmack sorgt zum einen die Verwendung ertreifer Früchte. Zum anderen zahlt es sich aus, dass dazu gutes Olivenöl und sorgfältig ausgewählte, pas-

sende Kräuter kommen. Bei der Produktentwicklung neuer Kreationen legten sie Wert darauf, den authentischen Geschmack der je nach Jahreszeit frisch geernteten Gemüsesorten zu erhalten, betont in diesem Zusammenhang Monika Mayer vom Feinkosthersteller und Tomatenspezialist La Selva. Genauso gilt es zu überlegen, welche Sorten sich vielleicht für die Herstellung der halbtrockneten Tomaten und welches Gemüse für die süßsaure Giardiniera-Mischung eignen. Ähnlich beschreibt Bio Organica Nuova die tägliche Arbeit, wobei die überwiegend selbst angebauten Rohstoffe in der hofeigenen Manufaktur



auch gleich verarbeitet werden. Unter der eigenen Marke oder als Private Label stehen insofern verschiedenste frische Antipasti zur Auswahl, unter anderem ergänzt durch eingelegtes Gemüse im Glas, Olivenöl oder Lupinenkerne als traditionelles Salattopping. Oliven und Olivenprodukte bilden im Prinzip ein eigenes Feinkostsegment. Allein die Früchte: In Bio findet man unterschiedlichste Sorten aus verschiedenen Provenienzen, mal eingelegt in Öl, Lake oder naturale, mal mit oder ohne Stein, mal mit würzigen Kräutern oder Zitronen, mal gefüllt mit Mandeln oder Knoblauch. Dazu die faszinierende Welt

der nativen Olivenöle und würzige grüne oder schwarzviolette Pasten, sogenannte Tapenaden. Die überzeugten Bio-Anbieter wollen und können Transparenz zeigen und geben daher oft die verwendeten Sorten auch auf dem Etikett an. So enthält Bläuels Olivenmix al Nutralale in Rohkostqualität und mit Naturland-Fair-Siegel grüne Amfissa- und schwarzen Kalamata-Oliven. Die dunklen Oliven, die Epikouros neben anderem im Sortiment hat, weisen von Natur aus unterschiedliche Farbschattierungen von alrosa bis zu schwarz auf. Trotzdem handelt es sich ausschließlich um Kalamata-Oliven.

Bettina Pabel

Zu den Produkten liefern wir gerne das passende Display und Produktflyer mit leckeren Rezepten!

**Die Grillsaison steht vor der Tür – wir statten Sie aus!**

Zum leckeren Kürbisketchup gesellt sich die Kürbis BBQ & Grillsauce. Sie ist mit feinem Rauchsalt und Ahornsirup verfeinert und hat einen rauchwürzigen Geschmack. Sie eignet sich toll zum Marinieren, auf den Burger – oder pur als Sauce. Den Durst am Grill löscht die naturtrübe Kürbisschorle „Pumpkin Kiss“. Prost!