



wissen, dass Zutaten in billiger Qualität den Genuss eines Gerichtes enorm verringern. Hochwertige Bio-Fonds und Saucen stellen insofern eine zukunftsreiche Warengruppe dar. Als Anbieter sind unter anderem wiederum Kattus und Rila vertreten. Letztere führen zum Angießen und Basis für Saucen oder Ragouts verschiedene Fonds der Marke Jürgen Langbein, beispielsweise Fisch-Fonds aus Karkassen vom Bio-Lachs.

Bei Kattus gibt es dagegen drei Fonds unter der Marke Escofier, in diesem Fall im 200 Milliliter-Glas für kleine Haushalte. Dazu kommen conveniente Suppen und Brühen im Glas, die den ‚Taste of Today‘ widerspiegeln sollen. Neu in der Branche ist dagegen die Manufaktur Feinschnabel mit handgemachten Bio-Würzen. Diese sollen nicht nur Regionalität verkörpern, sondern auch traditionelle Rezepturen in die Moderne übersetzen. Das Resultat sind Varianten für die asiatische, nordische und mediterrane Küche.

Zum Marinieren und zu Salaten, Suppen oder Saucen schließlich, bieten sich die diversen Delikatessen-Essige in Bio-Qualität an. Vielleicht von der Fruchtsaftkellerei Beutelsbacher in Form von Weißweinessig Chardonnay und

weißer Balsam-Traubenessig mit demeter-Siegel? Oder aber von Tropicalai, die ihre Kokosnussdelikatessen mit raffinierten Kokosblüten-Vinaigrettes aus natürlich fermentiertem Kokosblütensaft ergänzen?

Bio-Feinkost zum Brot

Eine besondere Qualität wird nicht zuletzt bei unerhitzten Lebensmitteln schmeckbar, etwa bei gekühlten Feinkostsalaten und Brotaufstrichen wie sie unter anderem Popp Feinkost herstellt. Wer sich etwas Besonderes gönnen möchte, findet bei dem Hersteller auch Bio-Shrimps in Cocktail- oder Knoblauchsauce – mit stattlichen 40 Prozent White Tiger Garnelen. Neu im Sortiment sind kühlfrische Brotaufstriche mit Biss auf Gemüsebasis mit Quinoa oder Grünkern, momentan exklusiv für den Naturkosthandel.

Die süße Alternative stellen biologische Schokoladen- und Nussaufstriche dar. Brinkers zählt in dieser Warengruppe zu den ‚Großen‘. Zur umfassenden Auswahl der Nieder-

länder gehört eine palmölfreie Premiumreihe, die ‚Chocolate Rhapsody‘, darunter etwa eine Sorte mit Zartbitter & Kokos oder eine mit 25 Prozent Macadamia. Brinkers wolle damit dem Anspruch an Qualität, Nachhaltigkeit plus Innovation entgegenkommen, erläutert

Marketing-Manager Dominique Scheuten-van Haagen.

Gourmet-Süßwaren als feiner Luxus für zwischendurch

Bio-Süßwaren für Genießer sollen die Stichproben-Aus-

wahl abrunden, und dies auch nur anhand einer ganz kleinen Auswahl.

Während die Pâtisserie des Flandres als französische Marktführer für knusprige Waffeln und Kräcker wiederum für die Verbindung des Gourmet-Charakters mit einer bestimmten ländertypischen Herkunft stehen kann, widmen sich andere Hersteller und Handelsunternehmen exklusiven Schokoladenerzeugnissen in Form von Tafeln, Pralinen und Keksen (nicht von ungefähr gibt es in Städten spezielle Chocolaterie-Geschäfte).

So zählen bei Market Grounds neben ausgewählten Lebensmittel Einzelhandelsgeschäften unter anderem Feinkost-Läden und Coffee Shops zu den Partnern für ihre Bio-Schokoladen und -Nussriegel. Die Produkte sind also nicht überall zu finden, was viele als ein weiteres



Merkmal von Gourmet-Produkten sehen. Für die angebotenen Original Beans-Schokoladen im Sortiment bilden besondere Kakaosorten und exotische Zutaten die Basis. Indem für jede Tafel ein neuer Baum gepflanzt wird, tun die Verbraucher mit dem Kauf zusätzlich etwas Gutes. Dazu passen die Bio-Schokoladen von Unternehmen wie Oialla aus Dänemark, die

durch die Verarbeitung von Wildkakaosorten zu deren Erhalt beitragen wollen. Schließlich sei von den vielen im Süßwarenereich aktiven Bio-Unternehmen noch My Raw Joy genannt, aus deren Manufaktur Trüffel, Schokoladen, Cookies, Riegel und Aufstriche in veganer und Rohkost-Qualität kommen. Ihnen sei es wichtig, dass bei der Produktion alle Nährstoffe

möglichst erhalten und zugleich beim Geschmack beste Resultate erzielt werden, heißt es bei dem tschechischen Hersteller. Und weiter: Im derzeitigen Markt sei die Tendenz an Marken orientiert, die eine persönliche Story sowie Gesundheits- und ökologisches Bewusstsein verkörpern. Unser Fazit: Der Genussfaktor kommt dabei keinesfalls zu kurz.

Bettina Pabel

ohne Gewähr auf Vollständigkeit

Anbieter Gourmeterzeugnisse	Homepage
Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH	www.beutelsbacher.de
Brinkers Food B.V.	www.brinkers.com
C.U.F.R.O.L. S.R.L.	www.cufrol.com
Dalla Costa Alimentare S.r.l.	www.dallacostaalimentare.com
Eco-Plus Handels und Service GmbH / Sawadi Kaô	www.eco-plus.de
Epikouros Organic Products Ltd.	www.epikouros.gr
Feinschnabel Manufaktur	www.feinschnabel.de
La Selva Toskana Feinkost-Vertriebs-GmbH	www.laselva.bio
Lotao GmbH	www.lotao.com
Mani Bläuel GmbH	www.mani.bio
Market Grounds GmbH & Co. KG	www.market-grounds.com
Pâtisserie des Flandres France	www.lagaufre.fr
St. Leonhards-Vertriebs GmbH & Co. KG	www.st-leonhards.de
My Raw Joy	www.myrawjoy.de
Pilze Wohlrab GmbH & Co. KG	www.wohrlab-pilze.de
Popp Feinkost GmbH	www.popp-feinkost.de
Rila Feinkost-Importe GmbH & Co. KG, Lien Ying Organic	www.rila.de
Teigwarenfabrik Jeremias GmbH	www.jeremias.com
Theodor Kattus GmbH	www.kattus.de
TROPICALI Kokosnussdelikatessen GmbH	www.tropicalai.com
Viva Maris GmbH	www.maris-algen.de, www.undines-gold.de



LebensMix GUTES AUS DER NATUR SEIT 1919

Besuchen Sie uns auf der **BIOFACH 2018** Halle 6, Stand 6-341

Gewürzspezialitäten | Gesundes & Vitales | Kräuter- & Früchtetees

Biofino
Bewusst genießen

BIOFACH 2018
info.organic
Nürnberg, 14.-17.02.18
Halle 6, Stand 333
Besuchen Sie uns auf der Biofach und gewinnen Sie 1 von 3 Würster.

Unsere neue Geflügel-Bratwurst nach Thüringer Art vor Ort zum Probieren!

einfach. lecker. bio.
Die große Auswahl unseres Bio-Geflügel-Sortiments überzeugt durch beste Qualität und natürlich guten Geschmack.

Biofino GmbH
D-49685 Emstek
Tel. +49 4473 9413-0
Fax +49 4473 9413-11
info@Biofino.de
www.Biofino.de

BIOFACH 2018
Besuchen Sie uns auf der Biofach:
Halle 8 / 8-121
14.-17. Februar 2018,
Nürnberg, Germany

DIE agaBIO-MINIS
Natürlich, Köstlich, Gesund.
Die große Kornvielfalt im handlichen Design.

www.agasaat.de

aga SAAT

Gelbe Erbse + Sorghum informieren. Neu ist auch, dass das gesamte Sortiment in Falt-schachteln verpackt wird. Dies macht die Produkte nochmals attraktiver für die Platzierung im Handel. Auch die Neuheiten Bio Kids-Pasta Ocean und die Bio Mie-Noodle aus Dinkel und Buchweizen werden dem Publikum vorgestellt. **Halle 9, Stand 209**

Mopro

Die Nachfrage nach laktose-freien Produkten und deren Vielfalt in den Handelsregalen der Naturkostläden nimmt weiter zu. Die **Molkerei Berchtesgadener Land** hält ein breites Laktosefrei-Sortiment in Naturland Fair-Qualität an Bio-Schlagrahm, Bio-Quark, frischer und haltbarer Bio-Milch, Frucht-Bioyoghurt Himbeere und Vanille sowie Bioyoghurt Natur im Kühlregal bereit. Neu ist jetzt ein großer laktosefreier 400-Gramm-Naturjoghurt mit Wiederverschluss, speziell für größere Haushalte und Vielverwen-der. Der milde und cremig ge-rührte Bioyoghurt Natur mit einem Fettgehalt von 3,5 Pro-zent ist aus wertvoller Bio-Milch von Naturland-Höfen der Alpenregion hergestellt. **Halle 6, Stand 220**

Mit seinen Bioland-zertifizier-ten Produkten aus Stuten- und Ziegenmilch aus der unter-nehmenseigenen Naturkäserei St. Georg in Ruhpolding besetzt **St. Leonhards** eine eigene Klasse an Milchproduk-ten. Vor allem die Bio-Molke soll Energie und Frische ver-leihen. **Halle 7, Stand 569**
Auch die **Dorfkäserei Gei-ferthshofen** will ab diesem Jahr zusätzlich zu ihren 14 ver-schiedenen Heumilchkäse-Sorten, die nach traditioneller Handwerkskunst verarbeitet werden, Molke-Drinks her-

stellen. Da sie im Gegensatz zu herkömmlichen Drinks nicht aus Molkepulver und Zucker bestehen sollen, son-dern aus frischer Molke ohne Zusätze, wird die Dorfkäserei mit diesen Produkten eine weitere Nische bedienen. **Halle 6, Stand 343**

Fleisch und Wurst

Bei der **Bäuerlichen Erzeu-gergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)** liegt die gesamte Produktionskette in einer Hand: eigene Bauernhöfe, Er-zeugerschlachthof, Wurst-und Schinkenmanufaktur und sogar die ökologischen Natur-gewürze kommen aus den Partnerschaftsprojekten in Afrika und Indien. Dies ist ein-malig in der Branche. Beson-ders hervorzuheben sind die Demeter-Wurstspezialitäten in der praktischen und haltba-ren Dose, komplett ohne Zu-satzstoffe hergestellt. Neu ist zum Beispiel der Ecoland Sa-lami Snack mit Urwaldpfeffer. **Halle 6, Stand 343**

Der Hersteller **Ludwigs-luster Fleisch- und Wurstspezialitäten** verarbeitet Bio-Qualitäts-fleisch aus Deutschland und ökologisch angebaute Ge-würze aus traditionellen Ge-würzländern. Die Marke Bio-Lust steht für ein faires Mitei-nander von Erzeugern, Verarbeitern und Verbrau-chern, unter anderem durch einen marktgerechten Preis. Auf der Biofach stellen die Ludwigs-luster neben Wurst-waren in neuer Optik und noch umweltfreundlicherer Verpackung ihre neuen Fleischprodukte vor. BioLust gibt es sowohl für die Bedien-theke als auch für das SB-Regal. **Halle 6, Stand 336**
Bühler vertreibt Bio-Fleisch-waren, Wurst- und Schinken-spezialitäten, aber auch Teig-waren, Soßen und Conveni-ence-Produkte. Viele dieser

Produkte sind unter der Haus-marke Bio Bühler erhältlich. Den Naturkosthandel belie-ferd Bühler mit Produkten der Handelsmarke Allgäu Natur. Auf der Biofach gibt das Fa-milienunternehmen in der 5. Generation einen Einblick in sein Sortiment. **Halle 6, Stand 125**

Auch **Pichler Biofleisch** prä-sentiert sein Wurst- und Fleischsortiment auf der Bio-fach. Darunter befinden sich drei Rauchwürsten in den Sor-ten Klassik, Chili und Kräuter. Sie werden aus dem Hähn-chenfleisch des Zweinut-zungshuhns hergestellt. Für die Bruderhahn-Kräuter-Wur-zen wurde Pichler beim Wett-bewerb ‚Bayerns beste Bio-produkte‘ mit Gold ausge-zeichnet. Die Vermarktung der Produkte findet über die eigenen Frischfleischtheken und den eigenen Bio-Fleisch-Großhandel statt. Beliefert werden bundesweit Restau-rants, Kantinen, Kindergärten, Schulen, Bio-Großhändler, Metzgereien und der Natur-kost-Einzelhandel. **Halle 6, Stand 106**

Convenience

Die 1937 gegründete **Gunnar Dafgård AB** ist der größte Pro-duzent tiefgekühlter Conveni-ence-Produkte in Schweden. Neben dem bekannten Bio-Köttbullar aus Rindfleisch hat das familiengeführte Unter-nehmen jetzt auch Bio-Ve-gane Gemüse Köttbullar, Bio-Vegane Gemüseburger und Bio-Falafel im Programm. Dazu wird es auf der Biofach Billys Bio Margherita, den be-liebten Bio-Snack aus Schwe-den, zum Probieren geben. Er ist in zwei Minuten zubereitet. Im Bäckereibereich werden dazu zwei Bio-Brötchen und Bio-Baguette angeboten. Alle Produkte können auch als Pri-vate Label für den Bio-Fach-

handel, LEH, und den Bio-Großverbraucher/Foodservice individuell und nach Bedarf verpackt werden. **Halle 5, Stand 134**

WDM Bio-Fertigprodukte präsentiert sein Suppen-Sorti-ment. 2018 stehen die neuen saisonalen Suppen unter dem Motto ‚Jahreszeiten‘. Die Spar-gelsuppe wie bei Mutti als kö-nigliche Suppe bringt den Ge-schmack der Spargelzeit auf den Teller. Im Sommer kom-men zwei spritzige, fruchtige neue Soupez auf den Markt. Passend zum Spätsommer bietet WDM eine Kürbissuppe an. Zu Weihnachten gibt es eine Suppe mit Winterfrüch-ten, verfeinert und belebt durch exotische Gewürze. **Halle 9, Stand 531**

Leimer stellt seine Semmel-brösel und -würfel aus biologi-sch angebautem Weizen vor. Während sich Erstere ideal für die Zubereitung vie-ler feiner Gerichte eignen, können die Würfel für die Zu-bereitung original bayerischer Semmelknödel, Servietten-knödel und für Füllmassen verwendet werden. **Halle 6, Stand 355**

Premiere auf der Weltleit-messe für Bio-Produkte hat der neue klassische Bio-Nu-delsalat mit Erbsen, Mais und Möhren von Grünhof, der Bio-Marke von Popp Feinkost. Im Bio-Fachhandel wird der Salat zu Mitte März einge-führt. Mit auf der Messe sind zudem die kühlfrischen Brot-aufstriche auf Gemüsebasis, Feinkost- und Beilagensalate. **Noch im Laufe des Jahres soll das Sortiment weiter wach-sen.** **Halle 6, Stand 174**

Trockenfrüchte und Kokosprodukte

Die Bio-Marke One Nature organic von **EgeSun** bietet ein Sortiment aus Trockenfrüch-ten, Nüssen, Hülsenfrüch- >

BEUTELSBACHER

einmalig! **ALLE**
unsere Demeter Gemüsesäfte
und alle unsere Frucht- und
Gemüse-Mischsäfte sind aus
samenfestem Saatgut
und nicht aus Hybrid-Saatgut!

**Samenfestes Saatgut
= Zukunft der
Bio-Landwirtschaft**

Mit dem Kauf
unterstützen Sie den
Anbau und die
Saatgutzüchtung
samenfester Sorten
weiterzuentwickeln!

BEUTELSBACHER FRUCHTSAFTKELTEREI GmbH
71384 Weinstadt
www.beutelsbacher.de

Mit Sicherheit...

Schuco
GEWÜRZE

und den vollen Geschmack genießen!

Der leistungsstarke und zuverlässige Partner von Industrie, Handwerk und Handel seit 1929.

- ✓ persönliche Beratung und individuelle Rezeptur
- ✓ hochwertige Qualität und optimale Aromaentfaltung
- ✓ kontrollierte biologische Gewürze

Schulze & Co. KG „Schuco-Gewürze“
Duisburger Straße 68 | D-90451 Nürnberg
Tel.: +49 911 643055 | Fax: +49 911 646051
schulco@schulco-gewuerze.de | www.schulco-gewuerze.de