

**Bundesweite TNS Emnid-Umfrage:** 59% der Bürger kennen das Naturland Zeichen **+++ Deutschland hat es satt:** Großdemo gegen Gentechnik, Agrarindustrie und Massentierhaltung **+++ Aktion „Aufgetischt“:** 12.000 Tollwood Besucher fordern ein Aktionsprogramm Öko-Landbau in Bayern **+++ Mehr News:** [www.naturland.de](http://www.naturland.de)



## Partner-Informationen für Händler und Hersteller

# Naturland

Zeichen GmbH

# Pin

01/12

Naturland & Partner  
auf der BioFach: 15. – 18.2.  
Halle 6, Stand 261 c

## EDITORIAL



*Wenn Sie Prioritäten für nachhaltiges Handeln setzen sollten – wo würden Sie beginnen? Beim Schutz von Klima und Ressourcen? Beim Fairen Handel, der das Überleben der Bauern sichert? Beim Erhalt unserer Kulturlandschaften? Wir laden Sie ein, mit uns auf der BioFach die Puzzleteile der Nachhaltigkeit zusammen-*

*zufügen und den Blick auf Aspekte zu richten, die oft aus den Augen verloren werden: den Boden als Basis unserer Lebensmittel zum Beispiel, oder die Leistungen des Öko-Landbaus zur Ernährung der Welt. Mit rund 50 Naturland Partnern erwarten wir Sie in Halle 6, um Ihnen aktuelle Themen und neue Produkte vorzustellen. Auch die Kampagne „Öko und Fair ernährt mehr!“ von Naturland und Weltladen Dachverband wird mit einem eigenen Stand vertreten sein.*

*Neu ist diesmal der Fish Market, den wir zusammen mit den Veranstaltern der BioFach ebenfalls in Halle 6 organisieren. Wir freuen uns auf eine inspirierende Messe und ein Wiedersehen mit Ihnen!*

Ihr Michael Stienen  
Naturland Zeichen GmbH

NEUE NATURLAND BROSCHÜRE

## 15 gute Gründe für Öko-Qualität

Nachhaltigkeit ist heute in aller Munde. Doch was kann jeder Einzelne tun, damit dieser Planet auch für nachfolgende Generationen lebenswert bleibt? Für Naturland ist es ein besonders wichtiger Schritt, sich beim Einkauf für Öko-Produkte zu entscheiden. Anhand von aktuellen Studien und wissenschaftlichen Erkenntnissen belegt der Öko-Verband in seiner neu aufgelegten Broschüre, dass die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft in überaus gravierenden Punkten der konventionellen Industrie überlegen ist. Von der Gesundheit für Mensch, Tier und Umwelt über wirkungsvollen Klima- und Ressourcenschutz bis zu sozialer Verantwortung und weltweiter Ernährungssicherung nennt Naturland „15 gute Gründe für Öko-Qualität“. Kurz und prägnant führen sie den Leser zu einer ganz wesentlichen Erkenntnis: Die Zukunft liegt in unserer Hand und wird auch beim täglichen Einkauf entschieden.

→ Die 20-seitige Broschüre ist gegen Versandkosten zu bestellen bei: [naturland@naturland.de](mailto:naturland@naturland.de) oder zum Download auf [www.naturland.de/publikationen.html](http://www.naturland.de/publikationen.html)



## Öko-Landbau muss zum Leitbild werden

In einer gemeinsamen Stellungnahme fordern Bioland und Naturland die Politiker in Berlin und Brüssel auf, bei der Rahmgestaltung für die Landwirtschaft endlich globale Verantwortung zu übernehmen. Mit Verweis auf den drastischen Raubbau an Ressourcen und europaweit gravierende Schiefstände stellen die beiden Öko-Verbände einen **Forderungskatalog für die Gestaltung der Gemeinsamen Europäischen Agrarpolitik (GAP)** nach 2013 auf. Darin plädieren sie eindringlich, das alte Säulenmodell der GAP abzuschaffen und Förderungen künftig an Leistungen für Klima-, Boden-, Wasser-, Arten- und Tierschutz sowie Sozialeleistungen zu koppeln. Der ökologische Landbau, so die beiden Öko-Verbände, ist die nachhaltigste Form der Landwirtschaft und muss in Deutschland und ganz Europa zum Leitbild einer modernen, zukunftsfähigen Agrarkultur werden. → Die ausführliche Stellungnahme lesen Sie auf [www.naturland.de/agrarpolitik.html](http://www.naturland.de/agrarpolitik.html)

## Positive Bilanz für Naturland Fair Produkte

Auf der BioFach lässt ein Schokoladenbrunnen in Halle 6 Naturland Fair Produkte aus Süd und Nord im wahrsten Sinne des Wortes miteinander verschmelzen. Bananen von BanaFair, Brot von der Hopfsterei und Trockenfrüchte von dwp können in GEPA Schokolade getaucht werden, für die Faire Milch der Milchwerke Berchtesgadener Land



verwendet wird.

**Diese Schokolade ist das erste globale Fair Produkt, dem schon bald weitere folgen sollen.** Denn der weltumspannende Ansatz, den Naturland in seinen Fair Richtlinien vertritt, wird überall begeistert angenommen. Insgesamt zieht der Öko-Verband erneut positive Bilanz: Vor allem Kleinbauernorganisationen zeigen großes Interesse, einige stehen kurz vor der Zertifizierung. → „Die Schritte zur Naturland Fair Zertifizierung“ beschreibt ein Vortrag auf der BioFach am Freitag, 17.2., von 13 bis 14 Uhr in Raum Helsinki (CCN Ost)

## Kundeninfo zu Antibiotika bei Tieren

Studien aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen belegen, dass Antibiotika weiterhin zur Prophylaxe oder als Masthilfe eingesetzt werden. Denn in der konventionellen Landwirtschaft leben die Tiere auf engstem Raum, müssen schnell wachsen und stecken sich leicht mit Pilzen oder Bakterien an. Auch in ökologischen Betrieben sind Kühe, Schweine oder Hühner nicht vor Krankheiten gefeit. **Durch artgerechte Haltung mit Grünauslauf, geringere Bestandsdichten und längere Mastzeiten beugen die Öko-Landwirte allerdings vor.** Im Fall der Fälle greifen sie zunächst auf alternative Behandlungsmethoden mit Heilpflanzen, Homöopathie oder Akupunktur zurück. Erst wenn diese Möglichkeiten ausgeschöpft sind, ist unter strengen Auflagen eine Antibiotikabehandlung erlaubt. In seiner neuen Kundeninfo „Antibiotika in der Landwirtschaft“ hat Naturland wissenschaftliche Zahlen und Fakten zusammengestellt. → Die Kundeninfo steht zum Download auf [www.naturland.de/verbraucher.html](http://www.naturland.de/verbraucher.html)

## Aktuell:

### Naturland startet durch

*Kaum ist die Grüne Woche vorbei, stehen weitere wichtige Messen und Veranstaltungen an – allen voran die BioFach in Nürnberg. Naturland und seine Partner freuen sich auf Ihren Besuch an den Messeständen und am erstmals stattfindenden Fish Market in Halle 6.*

**12. bis 14. Februar 2012, fisch international**  
Bremer Messehallen, [www.fishinternational.com](http://www.fishinternational.com)

**15. bis 18. Februar 2012, BioFach Halle 6**  
am Donnerstag, 16.2.

Naturland Standfest in Halle 6 von 18 – 21 Uhr  
**am Freitag, 17.2.**

„Die Schritte zur Naturland Fair Zertifizierung“  
von 13 – 14 Uhr in Raum Helsinki (CCN Ost)

**11. bis 13. März, Boston Seafood**  
Boston Convention & Exhibition Center  
[www.bostonseafood.com](http://www.bostonseafood.com)

**14. bis 20. März 2012, Garten München**  
Neue Messe Muenchen, [www.garten-muenchen.de](http://www.garten-muenchen.de)

**24. bis 26. April, European Seafood**  
Brussels Convention & Exhibition Center, [www.euroseafood.com](http://www.euroseafood.com)

Mehr aktuelle Infos unter [www.naturland.de](http://www.naturland.de)

BioFach:

Herzliche Einladung  
zum Naturland Standfest  
am Do., 16.2.,  
von 18 bis 21 Uhr!



# MARKTNEWS

Aktuelles von unseren Naturland Partnern

## Demmel & Cie.

Manufaktur im Harzvorland, Casa Culina GmbH



### Fruchtiges aus der Manufaktur

Die Casa Culina GmbH, Manufaktur für erlesene Feinkost aus dem Harzvorland, hat zwei neue Kreationen mit dem Naturland Zeichen auf den Markt gebracht. Schlehe mit Apfelsaft und Schlehe mit Pflaumensaft bereichern nun das Sortiment feiner Fruchtaufstriche. Das Obst dafür gedeiht auf eigenen Streuobstwiesen und wird von Hand geerntet.

**Kontakt: Thomas Demmel,**  
[info@demmel-cie.de](mailto:info@demmel-cie.de)



### Bananen fürs Frühstücksbrot

Aus Fürth kommt ein Fruchtaufstrich der neuen Art. Nicht Kirschen, nicht Erdbeeren, sondern fair gehandelte Öko-Bananen sorgen für ein nachhaltiges Frühstückserlebnis. Die vollreifen Früchte stammen von Kleinbauern und werden von BanaFair als Püree importiert. Im Handel ist Banalade Pur, mit Zimt oder mit köstlichen Kirschen.

**Kontakt: Dr. Benjamin Keller,**  
[b.keller@banala.de](mailto:b.keller@banala.de), [www.banala.de](http://www.banala.de)



### Jedem sein eigenes Knäckebrot

Das BioBackHaus Stumpf stellt für Wiederverkäufer wie Händler und Bäckereien ab einer Abnahmemenge von 50 Kilogramm individuelle Knäckebrotsorten her. Für jeden Großabnehmer entwickelt der kreative Naturland Partner ein eigenes Rezept, für das sowohl die 200 Gramm Packung als auch die Beschriftung ganz nach Kundenwunsch gestaltet werden.

**Kontakt: Hans Stumpf,**  
[h.stumpf@biobackhaus.com](mailto:h.stumpf@biobackhaus.com)



### Frisch, frischer, am frischesten

Sieben Tage pro Woche wird beim Biopilzhof im Oldenburger Münsterland geerntet, damit Öko-Champignons, Shiitake- und Austernpilze so frisch wie nur möglich in den deutschlandweiten Handel kommen. Maximale Produktsicherheit garantiert der Naturland Betrieb, indem er seine Pilze sofort nach der Ernte auf zwei bis vier Grad abkühlt.

**Kontakt: Tim Backhaus,**  
[t.backhaus@biopilzhof.de](mailto:t.backhaus@biopilzhof.de)



### Miesmuscheln mit Naturland Zeichen

Die Wechsler Feinfisch GmbH präsentiert auf der BioFach ein neues Produkt aus der exklusiven Fachhandelslinie Bio Mare. Zu Forellen, irischem Lachs und ecuadorianischen Garnelen gesellen sich gekochte Miesmuscheln in Naturland Qualität. Die feinen Meeresfrüchte werden ökologisch in Seilkulturen vor der Südwestküste Irlands gezüchtet.

**Kontakt: Theo Jansen,**  
[info@wechsler-feinfisch.de](mailto:info@wechsler-feinfisch.de)



### Lachsforellen aus Naturland Aquakultur

Biolachsforellen der Marke Followfish werden in Naturland Aquakultur vor Clew Bay in Irland gezüchtet und nur mit Öko-Futter ernährt. Die fangfrischen Fische werden sofort verarbeitet und nur einmal gefrostet. So kommen sie voller Geschmack in verbraucherfreundlichen 200 Gramm Packungen in die Tiefkühltruhen des deutschen Handels.

**Kontakt: Jürg Knoll,**  
[info@fish-and-more.de](mailto:info@fish-and-more.de)



### Wilder Westen für Genießer

Die Hähnchen und Puten für Biofino Produkte kommen nur von ausgewählten bäuerlichen Öko-Betrieben. Der Naturland Partner aus dem niedersächsischen Ernstek verarbeitet sie zu Frisch-, Tiefkühl-, Convenience- und Wurstwaren in ausgezeichneter Qualität. Neu im Sortiment sind marinierte Putenmedaillons und Hähnchenschnitzel „Wild West“.

**Kontakt: Christoph Reents,**  
[christoph.reents@biofino.de](mailto:christoph.reents@biofino.de)



ORIGINAL  
FOOD

## Wilder Kaffee aus dem Regenwald

Die äthiopische Provinz Kafa ist die Heimat des Kaffees und wurde von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt. In ihren Wäldern gedeihen wildwachsende Kaffeesträucher, von denen Kleinbauern aromareiche Arabica Bohnen ernten. Der „GEO schützt den Regenwald e.V.“ hat sich für die Kooperative stark gemacht mit dem Ziel, diesen Teil des Regenwaldes bestmöglich zu schützen. Original Food kauft den ökologischen Wildkaffee direkt von den Kleinbauern zu Preisen, die deutlich über dem Weltmarktniveau liegen. Als Mild, Medium und Espresso Röstung kommt Kaffa Kaffee fein gemahlen und als ganze Bohne mit dem Naturland Zeichen in den Handel. Eine Kostprobe gibt es auf der BioFach am Naturland Messestand.

**--- Kontakt: Zoryana Dolinska,**  
[dolinska@originalfood.de](mailto:dolinska@originalfood.de)



### EdelHell bereichert das Öko-Biersortiment

Die qualitätsbewussten Braumeister der Neumarkter Lammsbräu haben ein klassisches „Helles“ kreiert. Das Naturland zertifizierte Lammsbräu EdelHell wird aus hellem Gerstenmalz, regionalem Bio-Naturhopfendolden und Mineralwasser aus der eigenen Quelle untergärig gebraut. Im Lagerkeller reift es bis zu einem Alkoholgehalt von 5,1% und 12,1% Stammwürze.

**Kontakt: info@lammsbraeu.de**



### Silvaner ist preisgekrönt

Das rheinhessische Weingut Sander kann sich über eine neue Auszeichnung freuen. Sein „Silvaner Qualitätswein trocken 2010“ hat den 3. Platz in der Kategorie „Basic“ beim Internationalen Preis 2011 gewonnen. Die Jury testete 407 Weine aus ganz Europa. Damit hat sich Sander erneut gegen starke internationale Konkurrenz behauptet.

**Kontakt: Stefan Sander,**  
[info@weingut-sander.de](mailto:info@weingut-sander.de)



### Großes Lob vom Gault Millau

Die Weingärtner Cleeborn-Güglingen wurden vom renommierten Weinführer Gault Millau mit dem Ehrentitel „Entdeckung des Jahres“ gekürt. Besonders wurde dabei hervorgehoben, wie konsequent die Öko-Winzer ihr Qualitätsbewusstsein durchsetzen konnten. Auch der Rotwein, so der Weinführer, könne in der Spitzenklasse der großen Gewächse mithalten.

**Kontakt: Jens Scheffler,**  
[jens.scheffler@cleebornner.winzer.de](mailto:jens.scheffler@cleebornner.winzer.de)



### Spitzenwein zum feinen Fisch

Darf's ein kräftiger Grauburgunder oder ein fruchtiger Chardonnay sein? Das Weingut Seck stellt am Fish Market auf der BioFach zwei trockene Spätlesen vor, die perfekt mit Fisch und Meeresfrüchten harmonieren. Weitere Weiß- und Rotweine sowie Winzersekte des rheinhessischen Naturland Partners können direkt am Stand in Halle 6 verkostet werden.

**Kontakt: Axel Seck,**  
[axel@weingut-seck.de](mailto:axel@weingut-seck.de)



**Impressum:** Naturland Pin – Partner-Informationen der Naturland Zeichen GmbH

Geschäftsführer:  
Michael Stienen (V.i.S.d.P.)  
Kleinhaderner Weg 6  
D-82166 Gräfelfing  
Tel. 089 - 89 80 82-70  
[zeichen.gmbh@naturland.de](mailto:zeichen.gmbh@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

Redaktion:  
Claudia Mattuschat  
[www.ad-verbund.net](http://www.ad-verbund.net)  
Gestaltung:  
[www.merzpunkt.de](http://www.merzpunkt.de)  
umweltorientierte  
designagentur