

Fruchtig, frisch und mehr als fair

Die Biog Tomatenprodukte tragen nun das „fair&associative“-Logo

Über 60 Biog Einzelprodukte sind mittlerweile mit dem „fair&associative“-Logo, das für die Verarbeitung hochwertiger biologischer und biodynamischer Rohstoffe sowie eine solidarische Zusammenarbeit „vom Acker bis auf den Teller“ steht, gekennzeichnet.

Neben der Teilnahme an gemeinsamen Marktgesprächen mit allen an der Wertschöpfung beteiligten Akteuren, muss sich ein Unternehmen, das das „fair&associative“-Logo auf seinen Produkten tragen möchte, hinsichtlich seiner Gemeinwohlorientierung von einer neutralen Stelle bewerten lassen.

Jüngst wurden auch die im Glas angebotenen Bio-Tomatenprodukte von Biog Teil dieses stetig wachsenden Kreises. Das entsprechende Logo auf den neu gestalteten Etiketten tragen nun auch die drei Sorten der „Bio Tomatenzooss“, das „Bio-Tomatenpüree“ und weitere Varianten wie die „Bio Tomaten geschieft“.

Sonnenreife und viel Sorgfalt

Hergestellt werden die Biog Tomatenprodukte vom spanischen Bio Pionier, dem Familienunternehmen „Cal Valls“ in der Provinz Katalonien, das dort schon seit 1978 biodynamische Landwirtschaft betreibt. Unmittelbar nach der Ernte werden die sonnengereiften Tomaten nach traditionellen Rezepturen zu aromatischen Produkten verarbeitet. Dabei wird viel Sorgfalt auf die Zubereitung gelegt: In großen Pfannen werden die Zutaten eingerührt und gekocht, das frische Gemüse wird teilweise sogar von Hand geschält.

Die beliebten, kochfertigen Biog-Produkte schmecken der ganzen Familie zu Pasta und anderen Klassikern aus der italienischen und internationalen Küche. „Bio Passata“ eignet sich z.B. für Suppen, die „Bio Tomaten geschieft“ sind die ideale Basis für unterschiedlichste Gerichte, so lassen sich damit u. a. leckere Soßen oder Eintöpfe zu-

bereiten, Pizza belegen oder Aufläufe und Tartes verfeinern.

Die perfekte Pasta

Als ideale Begleiter zum Tomatensortiment bietet die Marke Biog eine Pasta-Vielfalt von über 20 Varianten an. Dazu gehören frische Teigwaren aus Hartweizengrieß mit Ei, wie Ravioli, Tortelli und Tortellini mit sechs Gourmetfüllungen von Steinpilzen und schwarzem Trüffel bis hin zu den klassischen Sorten Basilikum-Pesto und Tomate-Käse, die direkt aus einer kleinen Pasta-Manufaktur in Norditalien kommen.

Aber auch die vegane Variante „Rucola-Spinat“ gehört zum Sortiment dieser frischen Pasta, die nur wenige Minuten Kochzeit benötigt.

Ebenfalls original in Italien wird für die Marke Biog die klassische eifreie Hartweizenpasta „al bronzo“ unter anderem als Spaghetti oder Rigati produziert. „Al bronzo“ bedeutet, dass der Nudelteig durch tradi-

tionelle Bronzeformen gepresst wird. Dadurch wird die Oberfläche der Pasta leicht ange-raut, so dass die Nudelsoßen besser haften bleiben.

Ergänzt wird das eifreie Sortiment mit Dinkelpasta – sowohl in hell als auch Vollkorn – vom schwäbischen Nudelhersteller „Spaichinger Nudelmacher“, der bereits seit 1853 Teigwaren produziert.

Last, but not least produziert die Luxemburger Manufaktur Dudel-Magie vom Bio-Haff „An Dudel“ in Sprinkange verschiedene Pasta Sorten aus Bio-Dinkelgrieß mit Ei für die Marke Biog: Spirelli und Tagliatelle sowie verschiedene lokale Kreationen mit wohlklingenden Namen wie „Hittchen“, „Hunnekroun“ oder „Rüschi“.

Pasta-Liebhaber finden unter der Marke Biog sicher ihre Lieblingsnudel – oder genießen die Vielfalt des Sortiments zusammen mit den Biog Tomatenzoossen „Classico“, „Arrabiata“ oder „Funghi“.

fair & associative

Nachhaltige Landwirtschaft, die nicht nur ökologisch und ressourcenschonend ist, sondern auch in sozialer Hinsicht fair, ist seit jeher das Ziel der Oikopolis-Gruppe, zu der die Marke Biog gehört. Alle Beteiligten der Wertschöpfungskette – Produzenten, Händler und Konsumenten – engagieren sich dabei gemeinsam im Sinne einer assoziativen Wirtschaftskultur für eine bessere Zukunft. Im Mittelpunkt stehen faire Preise für alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette und qualitativ hochwertige Lebensmittel für die Verbraucher aus kontrolliert biologischer und biodynamischer

Landwirtschaft. Seit 2017 signalisiert das „fair&associative“-Logo den Konsumenten, dass die betreffenden Produkte aus einer fairen, sich gegenseitig respektierenden Zusammenarbeit entstanden sind. Regelmäßige persönliche Begegnungen der Beteiligten und das gegenseitige Interesse am Wohlergehen des Anderen bilden die Basis einer solchen tragfähigen, nachhaltigen Kooperation. Sie „assoziieren“ sich in persönlichen Gesprächsrunden und suchen so ein soziales Miteinander aller Mitwirkenden der Wertschöpfungskette vom Bauer bis zum Konsumenten.

Dass immer mehr Produkte das Logo tragen können, ist ein schöner Erfolg für die Biog-Marke und die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg in ihrem

Bestreben, soziale Aspekte in der der Zusammenarbeit von Erzeugern, Händlern und Konsumenten zu stärken.

Durch das vielfältige Biog-Markensortiment werden die Vermarktungsstrukturen der Luxemburger Biog-Bauern direkt oder indirekt unterstützt. Gerade auch die Zusammenarbeit der Marke Biog mit ausländischen Partnern hilft, das Markensortiment zu verbreiten und so die Vertriebskosten für die Luxemburger Bio-Produkte zu senken. So unterstützt jedes Biog-Produkt unabhängig von der Herkunft die Biog-Bauern und ermöglicht so die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft in Luxemburg. Das ist schließlich der zentrale Auftrag der Marke.

Erhältlich sind die Biog-Tomatenprodukte in den Luxemburger Naturata-Bio Marchés und bei weiteren Anbietern der Biog Bio-Produkte.



Biog – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu

