

Frisch und fair aus der Backstube

BIOG und Keksbäckerei Freja Food feiern 15 Jahre Partnerschaft

Auch wenn jüngst so einige ihre Liebe zum Backen (wieder)entdecken und Mehl eines der beliebtesten Produkte im Lebensmittelhandel ist, so gibt es für zwischendurch Alternativen, die ebenfalls mit viel Sorgfalt hergestellt werden und süße Herzen höher schlagen lassen: Die BIOG-Backwaren von Freja Food.

Ob mit Weizen- oder Dinkelmehl zubereitet, in Form von Keksen oder Waffeln, die Produkte aus Belgien schmecken frisch und wie selbstgemacht.

Seit 15 Jahren ist die Firma von Roland Dejaeghere schon an der Seite von BIOG, der gemeinsamen Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und des Bio-Großhändlers Biogros. Die Partnerschaften der gesamten Oikopolis-Gruppe wie die mit Freja Food sind langfristig angelegt und fußen auf einer engen, vertrauensvollen Zusammenarbeit, von der alle in der Wertschöpfungskette profitieren.

Die Stärkung von Produzenten aus der Region und Großregion sowie kleinerer Strukturen im Allgemeinen liegt in der DNA der Gruppe.

Natürlich, bio und fair

Seit der Gründung im Jahr 2000 ist es das Ziel des Freja Food-Teams, aus Rezepten „wie zuhause“ Gebäck herzustellen, das schmeckt, als käme es frisch aus der kleinen Bäckerei von nebenan. Nicht, dass es diese ersetzen wollte, aber um zuhause etwas länger haltbare Süßwaren vorhalten zu können, sind die BIOG-Kekse, -Makronen und -Waffeln von Freja Food einfach die ideale Alternative. In

Das in den Produkten verwendete Dinkelmehl stammt zum Teil aus Luxemburg



allen Produkten stecken rundum gute Zutaten in Bio-Qualität, auf den Einsatz von Zusatz- und Konservierungsstoffen wird verzichtet. Gesüßt wird mit fair gehandeltem Bio-Rohrzucker und Mehl, Eier, Butter und andere Grundzutaten kommen von lokalen Partnern.

Um den Geschmack und die Textur so artisanal wie möglich zu halten, werden im belgischen Heverlee bei Leuven stets kleine Teigmengen angerührt – ganz nach dem Motto „Klasse statt Masse“. So lassen sich die traditionellen und einfachen Rezepturen bestmöglich umsetzen. Auf den Einsatz aufwändiger Technik wird verzichtet. Luftige Bio Meringues, zart schmelzende Kekse mit Schokostückchen, wahlweise mit Weizen- oder Dinkelmehl, kleine Bio-Cakes mit Schokolade – das Sortiment bietet für verschiedene Anlässe und persönliche Vorlieben das Richtige. Besonders beliebt sind die BI-

OG-Waffeln – wahlweise in der zart schmelzenden Butter-Variante oder als „Frësch Spelz-Eisekuchen“ aus Bio-Dinkel in Herzform. Sie schmecken frisch aus der Packung so gut wie leicht getoastet. Ideal zum Verschenken sind die „Kleng Bio Häerzer“. Und auch wenn man bei Kokos-Makronen gleich an die Weihnachtszeit denkt, so ist dieser Klassiker sowie die Dinkel-Kokos-Kekse das ganze Jahr über ein Genuss – vor allem, wenn man es sich zuhause, wie derzeit der Fall, mehr als sonst gemütlich machen muss.

Mit Luxemburger Bio-Dinkel

Das in den entsprechenden Produkten verwendete Dinkelmehl stammt zum Teil sogar aus Luxemburg. Dieses wird für die BIOG-Backwaren im benachbarten Saarland, in der Dörrwies-Mühle gemahlen. Da Dinkelkörner fest mit ihrer Hülse, der Spelze, verwachsen sind,

müssen sie anders verarbeitet werden als z.B. Weizen oder Roggen. Im saarländischen Familienbetrieb, der seit den 1970er Jahren komplett auf Bio umgestellt wurde, werden die Bio-Dinkelkörner mit Hilfe einer speziellen Schälanlage entspelzt und schließlich zu Dinkelmehl verarbeitet. Dieses Bio-Dinkelmehl wird dann im BIOG-Dinkelgebäck verbacken und so zu einem weiteren guten Beispiel für eine grenzüberschreitende Zusammenarbeit.

Freja Food-Begründer Roland Dejaeghere setzte es sich einst zum Ziel, mit seinen Bio-Keksen gute, unkomplizierte Bio-Lebensmittel auf den Markt bringen, um dem Trend der stark verarbeiteten und „ewig“ haltbaren Nahrungsmittel mit künstlichen Zusätzen entgegenzuwirken. Außerdem ist „fair“ bei Freja Food eine Selbstverständlichkeit aus Respekt vor den Bio-Produzenten und der Natur. Das macht die

Firma zum idealen Partner. Biogros wird jede Woche mit frisch gebackenen Produkten aus dem Nachbarland beliefert. Der Bio-Großhändler verteilt die BIOG-Kekse und -Waffeln im Anschluss an die NATURATA Bio Marchés, Bio Haff Butteker und weitere Fach- und Supermärkte in Luxemburg.

Sich und anderen Gutes tun – besonders jetzt

In Zeiten wie diesen wird das solidarische Prinzip der Oikopolis-Gruppe wichtiger denn je. Es beweist wie notwendig und effektiv eine enge und faire Zusammenarbeit von Produzenten und Inverkehrbringern sowie ein faires Miteinander in den Unternehmen selbst ist. Jedes Glied der Wertschöpfungskette profitiert einerseits gleichermaßen von Umsatzsteigerungen, es wird aber andererseits auch unterstützt und aufgefangen, sollte es mal nicht so gut laufen.

Die persönlichen Kontakte der Partner untereinander und das Bewusstsein für die ganze Wertschöpfungskette erleichtern die Anpassungen an Marktveränderungen, seien es erfreuliche Umsatzsteigerungen oder problematische Rückgänge. In den vergangenen 15 gemeinsamen Jahren ist so am Beispiel der BIOG-Waffeln und -Kekse ein Zusammenhalt zwischen BIOG und Freja Food gewachsen, auf dem sich auch in Zukunft aufbauen lässt.

Die BIOG-Markenprodukte dienen der Qualität auf allen Ebenen: Die Rohstoffe werden in Bio- und/oder biodynamischer Landwirtschaft fair und schonend für Tier, Mensch und Umwelt angebaut und zu Lebensmitteln verarbeitet, die schmecken und gesund sind. Die hohe Anbau-, Verarbeitungs-, Handels- und Ernährungsqualität der BIOG-Produkte kann gerade in diesen Zeiten nicht genug geschätzt werden.



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