

Bio kann mehr - dazu haben wir uns verpflichtet!

Bio ist mehr als der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel! So sehen es jedenfalls die Unternehmen des BNN Herstellung und Handel. Sie haben Bio maßgeblich auf den Weg gebracht und engagieren sich bis heute für Qualität, soziale Verantwortung und Klima- und Umweltschutz. Naturkosthersteller und Naturkosthändler zählen zu den Pionieren der Branche.

Sie sind angetreten, um den ökologischen Landbau voran zu bringen und Bio für jeden zugänglich zu machen. Aber sie wollten immer schon mehr, viel mehr: eine bessere Welt! Naturschutz, Tierschutz und Klimaschutz, partnerschaftliches Handeln und ganzheitliche Qualität, dies waren und sind wichtige Unternehmensziele.

Alles über die
Selbstverpflichtung
der Naturkostbranche
finden Sie unter
www.bio-kodex.de



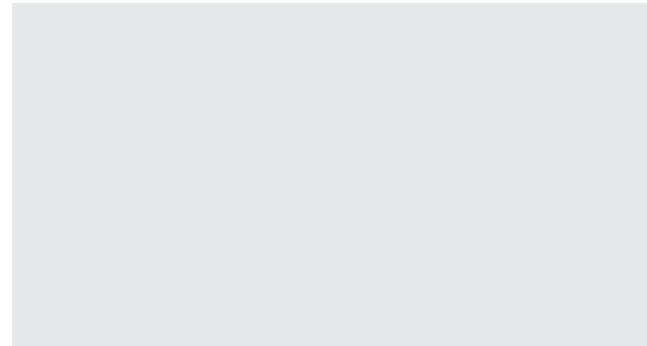
Produkte mit purem Geschmack

Im Naturkostfachhandel finden Kunden

- Produkte, in denen die wertvollen Inhaltsstoffe so weit wie möglich bewahrt worden sind – dafür sorgen alte Handwerkskunst und innovative Verarbeitungstechniken,
- eine große Auswahl an vollwertigen Produkten, z. B. Vollkornbrot, Vollkornnudeln und -reis und native Öle,
- Lebensmittel ohne den Zusatz synthetischer Geschmacksverstärker und ohne „naturfremde“ Aromastoffe,
- Obst- und Gemüsesorten aus ökologischer Züchtung mit intensivem und arttypischem Geschmack.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

Mit freundlichen Grüßen überreicht von:



Mehr Informationen: www.bio-kodex.de



BNN Herstellung und Handel e.V.
Albrechtstraße 22
D-10117 Berlin
Tel. +49 (0)30 / 847 12 24-44
E-Mail: info@n-bnn.de

Bio kann mehr!

z. B. Geschmackserlebnisse bieten

Hmm, Bio-
Sonnenblumenöl
schmeckt samtig
und nussig.

Klar, sie
nehmen uns,
wie wir sind!



kodex

Die Selbstverpflichtung
der Naturkost-Branche.

Auf zur Geschmacksreise!

Gegen den Einheitsbrei

Kann das denn schmecken?

Über Geschmack kann man nicht streiten? Aber sehr wohl! Unsere Vorlieben sind unterschiedlich, und die Essgewohnheiten der Familie und im Freundeskreis prägen enorm. Kein Wunder, dass gerade neue Kunden im Bioladen manchmal grübelnd vor Produkten stehen, die sie nicht kennen: Sieht komisch aus, ob mir das wohl schmeckt?

Weniger ist mehr

Tatsächlich kann Bio anders schmecken. Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Erdbeerjoghurt oder Bio-Gebäck schmecken beim ersten Probieren anders als gewohnt. Das muss auch so sein, denn die Hersteller verzichten auf die Vielzahl der Zusatzstoffe, die in anderen Lebensmitteln stecken können. Synthetische Geschmacksverstärker und Aromen nicht natürlichen Ursprungs* sind tabu, ebenso kommen bestimmte Verarbeitungsmethoden nicht zum Einsatz. Beispielsweise darf die Gewinnung von Ölen nicht mit Hilfe chemischer Extraktionsmittel wie Hexan erfolgen.

Stattdessen werden hochwertige Zutaten mit besonderer handwerklicher Sorgfalt verarbeitet. Kein Wunder, dass der besondere und ursprüngliche Bio-Geschmack schon viele Fans unter Gourmets und Spitzenköchen gewonnen hat! Und weil es besonders gesund ist,

gibt es im Bioladen eine große Auswahl an vollwertigen Produkten, zum Beispiel Vollkornnudeln und Vollkorngebäck.

Probieren Sie es aus – gehen Sie auf Entdeckungsreise!



* Weitere Informationen dazu im Flyer „Natürlicher Geschmack“ und auf www.bio-kodex.de unter „Kampagne“

So schmeckt Natur - saftig pur

Der Naturkostfachhandel bietet eine große Auswahl an Bio-Direktsäften. Diese Säfte werden so schonend wie möglich hergestellt. Sie werden zum Haltbarmachen vor dem Abfüllen nur kurz erhitzt und nicht aus Konzentrat rückverdünnt. Längeres Erhitzen würde Vitamine und Aromen abbauen und den charakteristischen Geschmack reifer Früchte verfälschen.

Vollkorn: Das Allerbeste bleibt drin

Klassiker im Naturkosthandel wie Vollkornnudeln und Gebäck aus Vollkornmehl enthalten im Gegensatz zu ihren Pendanten aus Weißmehl noch Keim und Kleie. In diesem „Gesamtpaket Vollkorn“ stecken zahlreiche gesundheitsfördernde Nährstoffe wie Ballaststoffe, Vitamin E und mehrere B-Vitamine.

Vollkornprodukte haben eine festere Textur und erzeugen beim Kauen ein kerniges Mundgefühl, an das man sich erst einmal gewöhnen muss. Großer Vorteil: Vollkornprodukte machen schneller und länger satt.

Öl mit inneren Werten

Natives Bio-Sonnenblumenöl wird ohne Wärmeanwendung direkt aus Sonnenblumenkernen gewonnen. Nach dem Pressen darf das Öl nur dekantiert, filtriert und zentrifugiert werden. Wertvolles Vitamin E und sekundäre Pflanzenstoffe bleiben so erhalten und sorgen für den intensiv nussigen und „sonnenblumenkernigen“ Geschmack, der beim ersten Probieren ungewohnt sein kann. Beim sonst üblichen Verfahren wie Bleichen und Entsäuern mit Hilfe von Ammoniak oder Alkalilaugen werden die wertvollen Inhaltsstoffe abgetrennt und der Geschmack neutralisiert.



Start zur Geschmacksreise im Bioladen: Schmecken und entdecken Sie die feinen Unterschiede! Viele Naturkostfachgeschäfte bieten regelmäßig Verkostungen an.

Wie uns die Gewohnheit prägt

Viele Menschen hatten nie die Möglichkeit, den natürlichen Geschmack unserer Lebensmittel kennen zu lernen, denn viele Produkte im Supermarkt enthalten eine ganze Liste an Zusatzstoffen, sind stark gesüßt und oft künstlich aromatisiert.

Kinder essen zum Beispiel mit Vorliebe speziell für sie produzierte Joghurts oder Süßwaren, meist stark gesüßt und aromatisiert. Ein Obstsalat oder ein Vollkornkeks enthalten deutlich mehr wertvolle Bestandteile. Doch wenn Kinder nicht wissen, wie eine echte Erdbeere schmeckt und nicht mit dem besonderen Geschmack von Vollkornprodukten aufgewachsen sind, lehnen sie diese zunächst ab.

Zum Glück ist unser Geschmack keine feststehende Größe. Studien zeigen, dass neue Geschmackserlebnisse die Wahrnehmung verändern. Entdecken Sie also die große Bio-Geschmacksvielfalt!

