

Liebe HGK-Mitglieder,

Zeit für einen Rückblick. In diesem Newsletter möchten wir Ihnen eine kurze Übersicht über die in 2010 durchgeführten Veranstaltungen, neu hinzugewonnene Bio-Lieferanten sowie eine Erinnerung an unsere Online-Bio-Lieferantenkarte geben.



Gern nehmen wir Anregungen, Wünsche und Kritik von Ihnen entgegen.

Ansprechpartnerin:

Dipl.-Ökotrophologin Stefanie Lange

Telefonnummer: 0511 - 37 422 165 | Email: sla@h-g-k.de

Veranstaltungsbereich:

Sowohl das zusammen mit Lieferpartnern durchgeführte **Bio-Fachseminar**, als auch die **Exkursion zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)** haben uns darin bestärkt, diesen Service für Sie weiter auszubauen. Speziell in 2011 werden wir das Ganze um einen Praxisteil erweitern und in Kooperation mit ausgewählten Partnern, exklusive Kochkurse für Sie anbieten.

Des Weiteren ist die HGK als einzige Einkaufsgenossenschaft für die Hotellerie & Gastronomie erstmalig auf den beiden Bio-Fachmessen **BioSüd** und **BioNord** präsent gewesen und hat dort zusammen mit dem Beratungsunternehmen a´verdis den Treffpunkt Gastronomie gebildet.

Neue HGK-Biopartner:

Zielsetzung im Bereich HGK-Bio ist, Betriebe zu gewinnen, die auf Grund Ihrer Strukturen und Philosophie **transparent** arbeiten. Oftmals sind dies **regional agierende Familienbetriebe**, die nach Verbandsrichtlinien qualitativ hochwertige Produkte herstellen. Im Folgenden stellen wir Ihnen die in 2010 hinzugekommenen Bio-Lieferanten kurz vor.



Die **Bakenhus Biofleisch GmbH** mit Sitz in Großenkneten (NI) wurde 2001 auf dem Biohof Bakenhus gegründet und ist inzwischen Naturland-, Demeter- sowie Bioland-zertifiziert. Das Sortiment umfasst **Rind, Schwein, Lamm, Ziege,**

Geflügel sowie Damwild-Produkte. Die Tiere stammen von Norddeutschen Bio-Höfen, was zum Vorteil hat, dass die Transportwege zur Weiterverarbeitung kurz gehalten werden, um den Tieren unnötigen Stress zu ersparen. Eine Lieferung erfolgt sowohl in Eigenlogistik (regional) als auch per Spedition.

Bereits seit vielen Generationen baut die Familie Kuntz nach traditionellen Methoden ihre Weine in der Pfalz an der Südlichen Weinstraße an. Unter der Devise „mit der Natur zu arbeiten und nicht gegen sie“, ist das Weingut seit über 20 Jahren Mitglied im Biolandverband. Wohlschmeckende **Weine**, inklusive individueller Beratung für Ihre Weinkarte, erhalten Sie beim **BiolandWeingut Stefan Kuntz**. Per Versand oder Spedition sind die Weine bundesweit für Sie verfügbar!



Die Familienkellerei Stolz – **Boller Fruchtsäfte & Getränkeland Stolz OHG** – befindet sich in Bad Boll (BW) und bietet Ihnen eine Vielfalt an Fruchtsäften sowie Obstweinen und Obstschaumweinen. Die Früchte stammen aus wunderschönen

Streubstwiesen vom Albtrauf, werden schonend gekeltert und werden als aromatisches und besonderes Geschmackserlebnis in elegante Flaschen abgefüllt. Der Versand erfolgt bundesweit. Regional auch in Eigenlogistik.



Die **Ecoland Herbs & Spices GmbH** ist die Tochtergesellschaft der BESH. Unter dem Label „**Unsere Naturgewürze**“ werden feinste Gewürze, Kräuter und Senf-Spezialitäten aus kontrolliert ökologischem Anbau für die Sterneküche und Gourmets angeboten. Koriander, Kümmel und verschiedene Senfsorten stammen z. B. von Hohenloher Feldern aus Baden-Württemberg. Daneben werden feinste Gewürze in drei weiteren Partnerprojekten angebaut. Der Versand erfolgt bundesweit – auch zusammen mit Erzeugnissen der BESH.



Unter der Bio-Marke Hephata-Biogut der Hephata Diakonie arbeiten die angeschlossenen Betriebe ökologisch nach Bioland-Richtlinien und sozial an der Integration beeinträchtigter Menschen. Von unserem Partner **Hephata – Ailsfelder Biofleisch** können Sie Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln in verschiedenen Variationen, Eier sowie Fleisch- und Wurstwaren beziehen. Das Liefergebiet umfasst die PLZ 34-36, 60-64, teilweise 37 und 65. Nach individueller Absprache ist ein bundesweiter Versand per Spedition möglich.

Den Bereich der Grünen Alternativen verstärkt seit kurzem die Firma **Sikesta**. Angeboten werden **Klima-Elemente zur Feuchtigkeitsregulierung**. Die rein mineralischen Elemente bestehen aus Kalk, Quarzsand und Wasser und können den in der Luft vorhandenen Feuchtigkeitsüberschuss aufnehmen und bei Bedarf wieder abgeben. Zur Vorbeugung gegen Schimmel und zur Schaffung eines gesunden Raumklimas ist eine Montage der Platten jederzeit leicht und sicher z.B. in Bädern möglich.

HGK-Bio-Lieferantenkarte

Die oben genannten Lieferpartner stehen stellvertretend für viele weitere HGK-Partner, die Sie in unserer HGK-Bio-Lieferantenkarte unter www.h-g-k.de in der Rubrik „HGK-Bio“ / „Lieferanten“ finden.



Da die Karte ausschließlich für HGK-Mitglieder hinterlegt ist, loggen Sie sich bitte zunächst mit Ihren Login-Daten ein.

Liegt Ihr Betrieb z. B. im PLZ-Gebiet 37, klicken Sie zunächst das 3er-PLZ-Gebiet an, sodass es sich detaillierter auffächert. In PLZ 37 stehen Ihnen zurzeit 58 HGK-Lieferanten zur Verfügung, die in einer Liste aufgeführt werden. Diese ist auch ausdrückbar! Beim Klick auf den gewünschten Lieferanten, öffnet sich das Kontaktdatenfeld, das ebenfalls ausgedruckt werden kann. Zusätzlich besteht hier bei einzelnen Partnern eine Verlinkung zu den angebotenen Produkten im **Online-Shop** der HGK.

Bio-Newsletter Nr. 02 / Dezember 2010