

Advertorial

Biog macht blau ...

Warum die „Blo Kou“ der BIOG-Molkerei für mehr als „nur“ Frische steht

Bio, fair und regional – die Biog-Produkte gehen in vielerlei Hinsicht einen Schritt weiter als Massen-Bioware. Die Milch stammt von elf Luxemburger Milchbetrieben und wird z. B. noch schonend verarbeitet, für natürlichen Genuss.

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 Firmen Biog, Biogros und Naturata im Kern gehören. 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 die Produzenten und qualitativ hochwertige Lebensmittel für die Verbraucher aus kontrolliert biologischer und biodynamischer Landwirtschaft. Um dies für die Milchprodukte sicherzustellen, wurde im Jahr 2015 die Biog-Molkerei in Bascharage gegründet. Sie ermöglicht der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg die eigenständige und unabhängige Verarbeitung ihrer Bio-Milch und eine artgerechte, ökologische Milchviehhaltung. Neben den EU-Mindeststandards für Bio-Lebensmittel, wie z. B. dem Verbot von Gentechnik und einer artgerechten Tierhaltung, garantiert das Logo „Bio Lëtzebuerg“ z. B. zusätzlich viel Weidegang und Grünfütter für



Das Sortiment der Biog-Molkerei umfasst 13 Milchprodukte, die von elf Luxemburger Bio-Milchbetrieben stammen; es ist u.a. in den Naturata Bio-Marchés und Bio-Half-Butteker erhältlich.

die Milchkühe im Sommer – und dass die Bio-Milch von Luxemburger Bio-Milchbetrieben stammt. Das Qualitätslabel „fair & associative“ steht für ein fai-

res, respektvolles Miteinander aller am Produkt beteiligten Partnern – vom Bauern bis zum Konsumenten. Letzterer steht vor einigen Herausforderun-

gen: Er ist neben Produzent und Handel mit dafür verantwortlich, dass nachhaltige Landwirtschaft einen entscheidenden Beitrag dazu leisten kann, die Zukunft unseres Planeten und unserer Gesellschaft zu sichern. Wer Lebensmittel konsumiert, die unter wenig fairen und nicht nachhaltigen Bedingungen hergestellt und (zu) günstig angeboten werden, der akzeptiert gleichermaßen eine Ausbeutung von Natur, Tier und Mensch. Immer mehr Kunden greifen zu Bio-Produkten, was grundsätzlich gut ist, doch auch hier gibt es Qualitätsunterschiede. Dank transparenter Kommunikation und Labels, die einen fairen Herstellungsprozess einerseits und höchste Qualität im Einklang mit der Natur andererseits garantieren, geben in Luxemburg vor allem die Bio-Produkte nicht nur ein gutes Gefühl, sondern bieten dem Konsumenten dank zertifizierter Güte die Sicherheit, ein rundum gutes Lebensmittel erworben zu haben.

Schonende Herstellung, 100 Prozent natürliche Zutaten

Nicht überall, wo Bio draufsteht, ist auch immer das Beste aus der Natur drin. Im Biog-Rahm sind

z. B. keine Zusätze enthalten, die das Aufrahmen verhindern. Der Rahm wird auch nicht homogenisiert, somit bleibt das Produkt so natürlich und lebendig wie möglich. Den Biog-Joghurts werden keine Aromen zugesetzt, sie überzeugen mit ihrem vollen Geschmack durch rein natürliche Zutaten.

Im Gegensatz zu vielen anderen Produkten aus der Massenherstellung wird die Milch hier nur pasteurisiert und teilhomogenisiert. Dadurch bleibt die natürliche Mikroflora der Milch noch so weit vorhanden, dass die Milch „dick“ werden kann. Die Milch ist dadurch nicht nur lebendiger, der Konsument bemerkt so auch, wenn die Milch nicht mehr genießbar ist. Die Biog-Variante ist somit für Gesundheit und Gaumen ein authentisches Genusserebnis.

Neben den unterschiedlichen Frischmilch-Varianten, liegen vor allem auch die Joghurtsorten hoch im Kurs. Mit dem Frühlingsbeginn steigt die Lust auf Bio-Eis: 100 Prozent natürlicher Geschmack auf Basis von Luxemburger Bio-Milch und Bio-Sahne – in vier verschiedenen Sorten, ohne Zusatz von Aromen und mit Fairtrade-Zutaten wie z. B. Kakao und Vanille.



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