



Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel. 0851/75 650-0
www.biokreis.de

PRESSEINFORMATION

BioFach 2011

Vielfalt am Biokreis-Stand

Biokreis in Halle 7 - Stand 241 auf der BioFach in Nürnberg

Nürnberg ist vier Tage lang der Nabel der Biowelt. Internationales Publikum sucht neue Produkte und Informationen. Daher stehen Biokreis-Berater an allen Messetagen für Fragen rund um das Thema Öko-Landbau und ökologische Lebensmittel zur Verfügung. Darüber hinaus werden auch immer Praktiker, d.h. Biobauern, vor Ort sein.

Zahlreiche Mitaussteller präsentieren unter dem Biokreis-Motto „ehrlich bio“ am Stand in Halle 7 ihre innovativen Produkte dem Fachpublikum.

Die **Antersdorfer Mühle** baut den Bereich Fertigprodukte um leckere Pfannengerichte aus. Zum Beispiel eine *Bio-Sibarita Quinoa Pfanne* mit herzhaften Gewürzen, roten Linsen, Quinoa und Gemüse. Auch im Müsli-Bereich ist den „regional & fair“-Ausgezeichneten des Jahres 2009 wieder viel Neues eingefallen.

Seit 20 Jahren stellt die **Chiemgauer Naturfleisch GmbH** aus den Tieren der Bio-Bauern in handwerklicher Meistertradition hervorragende Produkte in unverfälschter natürlicher Qualität her. Dabei stehen vor allem der regionale Bezug zu Erzeugung und Verarbeitung und die faire Zusammenarbeit mit bayerischen Bauern im Vordergrund - auch beim neuen Produkt *Pastrami*, hergestellt aus Rinderedelteilen, die mit Salzlake behandelt und anschließend gebrüht und geräuchert werden.

Ums Tier geht es auch bei der **Mühdorfer Nutrition AG**. Der Tierfutter-Spezialist bietet nun auch Biofutter an und stellt auf der Messe unter anderem *Balduin* vor, ein 100% - Biofutter für den Hund.

Hochgeistig geht es auf dem Stand von **Josef V Farthofer** zu. Seine fruchtigen Obstbrände, die feinen Liköre und vor allem der edle *Mostello* sind immer einen Standbesuch wert. Der *Mostello* hat laut Josef Farthofer seinen Geist vom Destillat, seine Frucht von der heimischen Birne und seinen Körper vom Eichenfass.

Milch- und Käseprodukte für die Gastronomie und für Großverbraucher bietet die Firma **Innstolz Frischdienst**. Ideal für Schul-, Büro- oder Arbeitspause ist zum Beispiel die *Frischmilch* im 250 ml - Pack. Mit erstklassigen Rohstoffen, einer schonenden Fertigung und höchsten biologischen Standards erfüllt Innstolz mit der *Haubenklasse* von *Besser-Bio* die professionellen Ansprüche von allen Großverbrauchern. Hersteller der feinen Produkte, die der Innstolz Frischdienst vertreibt, ist die Bio-Molkerei Lemberg im nahe gelegenen österreichischen Mühlviertel.

Neue Farben für die „Bunten“ präsentiert die **Biohennen AG** neben dem Premiumprodukt *Bergkräuter Eier* und den *100% - Biofutter Eiern*. Die Erzeugergemeinschaft, inzwischen auf 26 Landwirte angewachsen, arbeitet nach regionalen und fairen Richtlinien erfolgreich im süddeutschen Raum.

Ob das *Bio-Puten Hüftsteak* natur oder das ganze *Bio-Brathähnchen* - mit den vakuumverpackten Spezialitäten aus dem Hause **Freiland Puten Fahrrenzhausen** erwirbt man immer höchste Qualität. Das gilt auch für die beliebten TK-Fertigprodukte wie *Bio-Hähnchen Schlemmerflügel* oder *Bio-Hähnchen Kinder Dinos*. Innovative Fleisch- und Wurstwaren aus Puten- und/oder Hähnchenfleisch kommen von Freiland Puten Fahrrenzhausen.

Informationen rund um Zertifizierung und Kontrolle erhält der Interessierte bei den Beratern der **LACON GmbH**. Sie bietet mit ihren Standorten in Deutschland, Österreich und Südosteuropa wichtige Zertifizierungen für die Ernährungswirtschaft an. Allen voran steht dabei die Zertifizierung von Bio-Produkten.

Gemütlich und genussvoll geht es bei der **Brauerei Kapsreiter** und der **KULT GmbH** zu. Lädt der eine zu einem frisch gezapften Bier ein, so kann man sich an der KULT-Theke mit Kaffee-Spezialitäten den Schwung für den nächsten Rundgang holen, oder eine Weißwurst-Pause einlegen.

14.2.2011

++++



Biokreis –Im Zeichen der zwei Ähren arbeiten rund 900 Biobauern und 80 ökologische Verarbeiter für den Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft und handwerklicher Lebensmittelverarbeitung zusammen.

Abdruck honorarfrei

Pressekontakt: Elisabeth Schütze PR
Tel. 08151/89507

Buchendorfer Str. 4
e-mail info@es-press.de

Belegexemplar erbeten

D-82319 Starnberg
www.es-press.de