

Beutelsbacher Frucht- und Gemüsesäfte

Kooperationspartner des BNN Einzelhandel

Diese Woche stellen wir Ihnen unseren Kooperationspartner Beutelsbacher Frucht- und Gemüsesäfte vor.

BEUTELSBACHER
Frucht- und Gemüsesäfte

Die **BEUTELSBACHER** Fruchtsaftkellerei ist seit 75 Jahren ein Familienbetrieb. Die Brüder Thomas und Matthias Maier führen das Unternehmen in der dritten Generation. Die Fruchtsaftkellerei liegt im Herzen des traditionellen Obst- und Weinbaugebiets Remstal, nordöstlich von Stuttgart – einer vom Boden und Klima bevorzugten Landschaft Württembergs.

Der größte Teil des heimischen Obstes stammt aus der traditionsreichen Region. Manche Bauern liefern schon 40 Jahre und länger das heimische Obst an. Die Äpfel sind von Streuobstwiesen, auf denen vorwiegend großkronige und hochstämmige Obstbäume verschiedener Arten und Sorten, Alters- und Größenklassen in weiträumigen Abständen stehen.

Seit 1951 haben die Bio Pioniere von **BEUTELSBACHER** sehr viele Bio Produkte für den Naturkostmarkt entwickelt. Beispiele hierfür sind der erste Demeter Kindersaft, Multi Pur als erster Multi-Fruchtsaft wie auch Apfel-Mango Saft. Entwickelt wurde der bekannte **BEUTELSBACHER** Demeter Kindersaft zusammen mit dem Arbeitskreis für Ernährungsforschung nach geisteswissenschaftlichen Gesichtspunkten. Mit vielen Schülern führte man umfangreiche Testserien durch, bis das ganzheitliche Rezept fest stand. Bis heute genießen Generationen von Kindern den originalen Demeter Kindersaft.

Insgesamt umfasst das Sortiment bei **BEUTELSBACHER** etwa 70 verschiedene Produkte. Es wird das ganze Frucht- und Gemüse-ABC durchdekliniert: von Acerola und Apfel über Banane und Chardonnay – Trauben bis hin zu Sanddorn, Tomate, Weinessig und Zitrone.

BEUTELSBACHER legt besonderen Wert auf samenfeste Gemüsesorten im Gegensatz zur Hybridzucht, die heute bei

etwa 70 % der Gemüsesorten üblich ist.

Die moderne Lebensweise macht es uns nicht leicht, jeden Tag fünf mal Obst und Gemüse zu essen. Obstsaft ist nichts anderes als leckeres und praktisches „Trinkobst“. Mit Fruchtsäften haben wir das ganze Jahr hindurch eine wohlschmeckende Vielfalt und decken einen Teil der Grundversorgung unserer menschlichen Ernährung.

Mit Innovationen erschließt **BEUTELSBACHER** auch 2010 neue Kundengruppen.

Beispiel: Mit dem neuen Demeter-Traubensaft Rosé holen sich Verbraucher das Toskana-Feeling nach Hause. Der milde Direktsaft wird aus den Trauben-

sorten Sangiovese und Barbera kalt gepresst. Die erntefrischen Trauben werden schonend entrappt und bleiben nur kurz auf der Maische liegen, damit die Farbe nur leicht in den Saft übergeht. „Dank der traditionellen Kelterung schmeckt der Saft spritzig und frisch“.

Neu im Sortiment ist auch der Demeter-Blutorangen-Früchtetrank. Die Sonnenkraft erlesener Blutorangen wird mit Direktsaft der hierzulande kaum bekannten südamerikanischen Acerolakirsche und aromatischem Orangenblütentee zu einem leckeren Blutorangen-Cocktail verfeinert.

Auch der neue Demeter-Mango-Maracuja-Saft verfügt über eine tropisch-exotische Note: das fruchtig-cremige Mangomark, der exotische Maracujasaft aus Asien schmecken verführerisch. Dagegen wird das Produkt Bio Pflaume Diät aus süddeutschen Bühler-Frühwetschgen und Pflaumen aus dem Elsass hergestellt. Durch die Zugabe von Himbeerblätter-



Fortsetzung nächste Seite

BNN Einzelhandel informiert

Seite 2 / 3. Februar 2010

Fortsetzung

tee erzielt **BEUTELSBACHER** einen milden und harmonischen Geschmack. Besonderheit: „Anstatt mit Zucker süßen wir mit Fruktose, damit der Saft auch für Diabetiker geeignet ist.“ Ebenfalls neu im Sortiment ist der Bio-Cranberry-Direktsafts, der aus echten kanadischen Cranberries hergestellt wird.

Brandneu zur BioFach werden ein brasilianischer Demeter Guaven Fruchtrunk, brasilianischer Bio-Acerolasaft und der beliebte **BEUTELSBACHER** Apfelsaft aus einheimischem Bio Streuobst vorgestellt.



Unter diesem Link können Sie einen Film über Beutelsbacher Frucht- und Gemüsesäfte sehen:

<http://www.beutelsbacher.de/cms.asp?H=%27517%27&AE=1&IDN=179&Plugin=>

www.beutelsbacher.de



BioFach 17.-20. Februar

Beachten Sie die folgenden Veranstaltungshinweise, ein ausführliche Information bringen wir im nächsten Newsletter.

Fachhandelstag:

Naturkost - Akademie - Bio-networking - Miteinander handeln und Handeln

Mehr Nutzen durch Ausbau der bestehenden Vernetzungen in der Biobranche. Bio-Web als Internet-Plattform für faires Wirtschaften

17.02.2010 (Mittwoch),

12:00 - 13:00 Uhr, Raum Helsinki

Referenten: Dr. Helmut Riethmüller/FORUM Berufsbildung e.V., Harald Wurm / BNN Einzelhandel e.V.

Fachhandelstag:

Branchenstandards für den Fachhandel

Hundert Prozent Bio. Aus der Notwendigkeit heraus die Chance nutzen.

17.02.2010 (Mittwoch),

16:00 - 17:00 Uhr, Raum Istanbul

Referenten:

Elisabeth Avakian-Reuter (Moderation)/ Institut für Qualifizierung und Vernetzung in Europa e.V., Harald Wurm/ BNN Einzelhandel e.V., Georg Kaiser/ BNN Einzelhandel e.V., Christian Strohmeyer/ BNN Einzelhandel e.V.

Fachhandelstag:

Bio kann mehr!

Eine Kampagne der Naturkostbranche

17.02.2010 (Mittwoch),

14:00 - 15:00 Uhr,

Raum Istanbul

und am

20.02.2010 (Samstag),

14:00 - 15:00 Uhr, Raum Riga

Referenten:

Elke Röder/ BNN - Herstellung und Handel e.V.

Gottfried Willmann/ Handlungskontor Willmann für Naturprodukte GmbH

Harald Wurm/ BNN Einzelhandel e.V.

Manuel Pick/ BNN - Herstellung und Handel e.V.

Naturkost-Akademie auf der BioFach



Die Naturkost-Akademie präsentiert das Workshop-Programm

"Bio in Bewegung – Neuer Schwung für den Fachhandel"

Am Mittwoch, **17. Februar 2010, 12 – 18 Uhr** wird Ihnen im Raum Helsinki ein Forum für aktuelle Themen, Diskussion und Austausch speziell für den Fachhandel geboten. Näheres zu den Themen erfahren Sie nächste Woche an dieser Stelle.

www.naturkost-akademie.de

Präsentation des europäischen Qualitätssicherungssystems Eco-Qualify auf der BioFach

18.02.2010, 14:00 bis 15:30 Uhr, Raum Zürich (CCN West)

Referenten:

Elisabeth Avakian-Reuter, Ulrich Diermann



20 Partner aus 12 EU-Mitgliedsländern haben in den vergangenen fünf Jahren im Rahmen von

Fortsetzung nächste Seite

Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V.

Am Römerturm 21 • 50667 Köln • Tel. 0221/139 756-22 • Fax. 0221/139 756-20

E-Mail: info@bnn-einzelhandel.de • www.bnn-einzelhandel.de

Fortsetzung

zwei von der Europäischen Union geförderten Projekten Qualifikationsstandards und ein Qualitätssicherungssystem für die Weiterbildung im Biohandel entwickelt. Dieses Qualitätssicherungssystem „Eco-Qualify“ wollen wir Ihnen in dieser Veranstaltung vorstellen und mit Ihnen die Anwendungs- und Nutzungsmöglichkeiten diskutieren.

Programm:

Einführung und Darstellung des Qualitätssicherungssystems Eco-Qualify.
Wie funktioniert das Qualitätssicherungssystem?
Wie erfolgt die Zertifizierung und Akkreditierung?
Welcher Nutzen, welche Vorteile bringt das Qualitätssicherungssystem für Bildungseinrichtungen?
- für den Einzelhandel?
- für Führungskräfte/ Mitarbeiter/innen?

www.equalita.de



Riegel Weinimport auf der BioFach

Riegel Weinimport – die Erfolgsstory wird 25

Altbewährtes und viel Neues im Jubiläumsjahr 2010
25 Jahre Bioweinhandel - der Orsinger Bioweinspezialist, Riegel

Weinimport, präsentiert auf der Biofach 2010 in Halle 4A am Stand 220 Bewegendes und Schmackhaftes aus einem Vierteljahrhundert Bioweingeschichte, fein gewürzt mit interessanten Neuigkeiten und attraktiven Aktionen.

Ganz neu: Der rund um das Thema Terroir gestaltete Standauftritt, u.a. mit einer eindrucksvollen Sonderpräsentation der VINIFERA-Edition, Riegels Initiative für den Erhalt regionaler geschmacklicher Vielfalt.

Korrespondierend mit dem Messe-Schwerpunkt Fairer Handel stellen die Orsinger zudem die Weine von Stellar Organics aus Südafrika und La Fortuna aus Chile in den Fokus der Besucher. Die Weine der beiden Güter sind außerdem in der OrganicFair Halle 5 am Stand 5-200zc ausgestellt.

Mit den Südafrikanern hat Riegel attraktive Aktionen zur Fußball-WM 2010 vorbereitet, mit der der Handel die gesteigerte Aufmerksamkeit der Verbraucher für sich nutzen und den fairen Gedanken transportieren kann.

Zur BioFach 2010 fällt außerdem der Startschuss für eine ganzjährige Promotionaktion mit der italienischen Mario-Weinserie – einem Trio leichter, prickelnder Tropfen in der kultig nostalgischen Bügelflasche.

Freuen dürfen sich die Gäste aber auch wieder auf über 50 neue spannende Weine (viele davon mehrfach prämiert) und auf eine Jubiläumsverkostung, mit der Riegel seinem 25-jährigen Firmenjubiläum Rechnung trägt. Die schmackhaft

spannende Retrospektive dürfte Weinzähnen wie Wegbegleitern gleichermaßen munden.

www.riegel.de



Biowein macht Freunde

Anzeige

Kunde im Blick?
... *Kundenbeziehungen aktiv gestalten!*
**Berufliche Bildung
Personalentwicklung
Organisationsberatung**

Fischbacher Straße 1
90518 Altdorf bei Nbg.
Tel. +49 9187 40919-0
www.kugler-rosenberger.de
Info@kugler-rosenberger.de

KUGLER & ROSENBERGER
SEIT 1870

www.kugler-rosenberger.de

Bundesverband Naturkost Naturwaren Einzelhandel e.V.

Am Römerturm 21 • 50667 Köln • Tel. 0221/139 756-22 • Fax. 0221/139 756-20

E-Mail: info@bnn-einzelhandel.de • www.bnn-einzelhandel.de

ViSdP: BNN Einzelhandel. Vervielfältigung insgesamt oder in Teilen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verbandes