



Sonja Moor

EINZIGARTIG UND WESENSGERECHT! Unter dem weiten Himmel Brandenburgs umgeben von der Ruhe ursprünglicher Natur und dem Respekt und Sachverstand, mit dem Familie Moor die Tiere züchtet, wachsen Galloway-Rinder und Wasserbüffel heran.

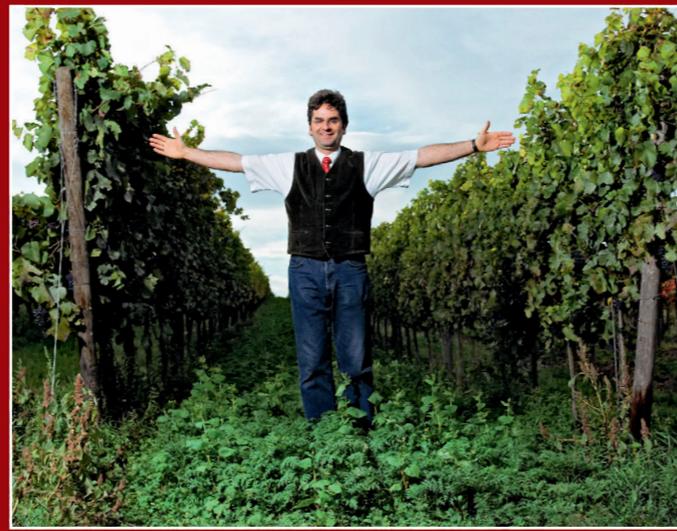
Die Stammherden leben in Hirschfelde bei Werneuchen, 14 km nordöstlich von Berlin. Sie leben ganzjährig im Freien, wachsen im Familienverband mit Mutter, Vater und Geschwistern auf und ernähren sich von Gräsern, Kräutern, Heu, Wasser und Mineralstoffen.

Wenn die Tiere mit drei Jahren ihr Schlachtgewicht erreicht haben, werden sie bei Tagesanbruch mittels Kugelschuss auf ihrer Weide getötet, somit sterben sie völlig stressfrei in ihrer gewohnten Umgebung. **0 km Transport!**

Nach 28 Tagen wird der Schlachtkörper mit höchster Sorgfalt zerlegt und unter Vakuum verpackt. Ebenfalls im Sortiment sind Salamis, Schinken, Brühwürste sowie Leberwurst und Fertiggerichte im Glas.



Sonja Moor Landbau | Ernst Thälmann Straße 14 | 16356 Werneuchen
Telefon (01 79) 7 34 71 49 | Fax (03 33 98) 695 96
sonja@moor-tv.com | www.sonja-moor-landbau.de



Weingut Zwölberich

QUALITÄT BEGINNT für die Weinbauern des Demeter-Weinguts Zwölberich im Weinberg – mit gesundem Boden und vitalen Reben. Betriebsinhaber Hartmut Heintz ist der Überzeugung, dass sich die Zuwendung zu den Pflanzen in der Gesundheit des Weinbergs widerspiegelt:

»Zwischen unseren Rebzeilen ist doppelt so viel Platz wie bei anderen Winzern.

Das macht doppelt so viel Luft und Sonnenlicht für die Reben.«

Der schonende Umgang mit dem Traubengut und eine lange natürliche Reifezeit fördern die exquisite Qualität der Zwölberich-Weine – aromareich und terroirbetont.



ZWÖLBERICH
biologisch dynamische Weinbaupflege

Demeter-Weingut Zwölberich | Schützenstraße 14 | 55450 Langenlonsheim
Telefon (0 67 04) 9 20-0 | Fax (0 67 04) 9 20-40
info@zwoelberich.de | www.zwoelberich.de



[Bild wird noch ausgetauscht]

Brodowin

BRODOWIN – das ist ein kleines Dorf in der Uckermark, inmitten des Biosphärenreservates Schorfheide-Chorin. Über 60 Mitarbeiter und mehrere Lehrlinge bewirtschaften den rund 1250 Hektar großen DEMETER-Betrieb im 1991 gegründeten Ökodorf Brodowin. „Unsere Nahrungsmittel sind voller Lebenskraft und Charakter. Wir haben Respekt vor dem Lebendigen und arbeiten im Rhythmus der Natur.“

So entstehen Gemüse, Säfte, Milch-, Käse- und Wurstspezialitäten in biodynamischer Spitzenqualität. Die 600 Kühe und eine kleine Herde Pommerscher Rauwollschafe leben artgerecht in Freilaufställen oder auf der Weide und bekommen nur ökologisches Futter.

In der eigenen Brodowiner Meierei wird die frische Milch bewusst schonend in handwerklicher Weise zu köstlichen Milchspezialitäten verarbeitet.



Ökodorf Brodowin | Weißensee 1 | 16230 Chorin-Brodowin
Telefon (03 33 62) 7 06 10 | Fax (03 33 62) 7 11 93
info@brodowin.de | www.brodowin.de | www.demonstrationsbetriebe.de



Gärtnerei Andreashof

DIE GÄRTNEREI ANDREASHOF bei Überlingen am Bodensee ist eine landwirtschaftliche Gärtnerei mit bis zu 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und 2,5 Hektar Anbaufläche. Rosenanlagen und Kräuterbeete umgeben die fünf großen Gewächshäuser. Darin sowie im Freiland gedeiht eine ganz außergewöhnliche Knolle: die LichtYam (*Dioscorea batatas*) vom Andreashof.



Ihre einzigartige Fähigkeit, Lichtenergie zu speichern und dem Menschen zur Verfügung zu stellen, macht sie so besonders. In der traditionellen chinesischen Medizin wird ihre Wirkung unter anderem als appetitanregend sowie Geist und Intellekt erhellend beschrieben und seit vielen Jahrhunderten geschätzt. Die handgeernteten hochwertigen Rohstoffe in biologisch-dynamischer Qualität, werden auf dem Hof schonend verarbeitet, verpackt und vertrieben.



Gärtnerei Andreashof GbR/Andreashof JERIDIN GmbH
Kirchgasse 35 | 88662 Überlingen-Deisendorf
Tel. (0 75 51) 9 47 47-0 | info@andreashof-bodensee.de | www.andreashof-bodensee.de



Restaurant Lässig

WER EINMAL in die angenehm herzliche und gastfreundliche Atmosphäre des Restaurants Lässig im Stuttgarter Westen eingekehrt ist, kommt gerne wieder. Hier trifft zeitlose Tradition auf moderne Ideen von Küche.

Sabine Brand-Lässig und Joachim Latsch führen das Bio-Restaurant gemeinsam mit einem Team aus meisterhaften Köchen. So entstehen aus saisonalen Produkten der Region Spezialitäten in bester Bio- und Demeter-Qualität.

»Unsere Gäste spüren, dass sie bei uns im Mittelpunkt stehen. Wir verwöhnen mit Geschmack und Kreativität, vereint mit Liebe zu frischen und besonderen Lebensmitteln.«

Darüber hinaus bietet das Lässig mit seinem erstklassigen Demeter-Cateringkonzept auch bei überregionalen Genuss- und Fachmessen sowie Firmen- und Familienfeiern höchsten Standard bei Gerichten und Getränken.

Lässig

Lässig Restaurant | Rückertstraße 7 | 70197 Stuttgart
Telefon (07 11) 60 14 57 07 | Fax (07 11) 60 14 57 09
info@restaurant-laessig.com | www.restaurant-laessig.com



MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

TRADITIONELL ist MÄRKISCHES LANDBROT eine Lieferbäckerei, die seit 1930 in Berlin-Neukölln ansässig ist. Als 1981 Joachim Weckmann die Bäckerei übernahm, wurde ökologisch in Bioland-Qualität gebacken. Seit 1992 ist der Betrieb Demeter zertifiziert und die Backwaren werden in Demeter-Qualität ausgeliefert.

Der überwiegende Teil des Getreides kommt von Demeter-Höfen aus dem regionalen Um-land und wird täglich frisch auf hauseigenen Osttiroler Steinmühlen vermahlen. Das Quellwasser kommt aus dem Hausbrunnen und wird speziell gereinigt und energetisiert. Alle Zutaten für mehr als vierzig Brotsorten und einer Vielzahl an Kleingebäcken sind aus ökologischem Anbau. Soweit möglich und verfügbar kommen die Zutaten aus der Region und sind in Demeter-Qualität wie z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Buttermilch. Die Backwaren werden in Naturkostläden, Bio-Supermärkten und Reformhäusern in Berlin und Brandenburg angeboten.



MÄRKISCHES LANDBROT GmbH | Brotbäckerei demeter | Bergiusstraße 36 | 12057 Berlin
Telefon (0 30) 6 13 91 20 | Fax (0 30) 6 84 51 84
landbrot@landbrot.de | www.landbrot.de



Print  kompensiert
Ident-Nr. 1111473

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

demeter

Biodynamische Lebensfreude mit allen Sinnen genießen

WER MIT ALLEN SINNEN GENIESST, fördert seine Lebensfreude. Wer sich beim Einkaufen nicht nur für regionale und biologische Lebensmittel entscheidet, sondern für solche mit dem Demeter-Markenzeichen, fördert zudem die engagierte Arbeit der biodynamischen Erzeuger.

Da ihnen qualitativ hochwertige und aromatische Lebensmittel besonders am Herzen liegen, verwenden Demeter-Bauern selbst hergestellte Heilpflanzenpräparate, veredelten Rindermist und Quarzmehl. Sie aktivieren das Bodenleben, steigern die Fruchtbarkeit und regen das Wurzelwachstum an. Sogar die Humusschicht wächst kontinuierlich, was unabhängige Forschungsarbeiten bestätigen.

Tiere auf Demeter-Höfen können sich auf der Weide oder im Auslauf frei bewegen. Außerdem dürfen die Kühe ihre stolzen Hörner tragen. Es wachsen robuste und gesunde Tiere heran, die wertvolle Lebensmittel liefern. So gilt „biodynamisch“ als eine der nachhaltigsten Formen der Landwirtschaft. Das Ergebnis sind kulinarische Genüsse, die alle Geschmackssinne verwöhnen.

Demeter Berlin-Brandenburg | Hauptstraße 43a | 15374 Müncheberg-Eggersdorf
Telefon (03 34 32) 7 22 14 | Fax (03 34 32) 7 22 13
brandenburg@demeter.de | www.demeter-im-osten.de