

KONSUM KULTUR

Informationsschrift zur Konsumentenbildung des Verbandes «Demeter Konsumenten» · www.demeterkonsumenten.ch

Nr. 1 / September 2006

AUSGEZEICHNET

ALS DEMETER-PRODUKTE DES MONATS SEPTEMBER 2006



Der Schweizerische Verband «Demeter Konsumenten» wird in der Saison 2006/07 zehn Demeter-Produkte auf Ernährungsqualität, ökologische und soziale Aspekte und das assoziative Wirtschaften der Unternehmen prüfen und auszeichnen. Damit möchten wir – im Sinne der Nachhaltigkeit – Produkte fördern, die auf verträgliche Art für Natur, Tier und Mensch produziert werden.

Mit dem Kauf solcher Produkte, wird die Gesundheit einer aus dem Gleichgewicht geratenen Welt unterstützt.

Die Informationsschrift zur Konsumentenbildung will die Zu-

sammenhänge zwischen Produktion und Konsum transparenter machen, um die VerbraucherInnen zu befähigen, diese Werte in ihre Konsumententscheidungen einzubeziehen. Die Blätter können gleichzeitig als Sammelmappe benutzt werden.

Auf der Homepage www.demeterkonsumenten.ch veröffentlichen wir regelmässig neue Auswertungen von den einzelnen KonsumentInnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Durchsicht dieser Konsum-Kultur-Serie und genüssliche Demeter-Degustationen.

Für die Demeter Konsumenten - Regula Born

■ Ernährungs-Qualität

VON DER FRUCHT ZUM SAFT

Obst hat so gut wie kein Eiweiss und Fett – dafür reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und eine ganze Reihe «funktioneller» Nährstoffe wie Ballaststoffe, pflanzeneigene Farb-, Aroma- und Duftstoffe. Gerade diese sekundären Pflanzenstoffe, die noch gar nicht lange in ihrer grossen Bedeutung erkannt sind, haben einen hohen Gesundheitswert. Sie fangen gesundheitsschädliche Stoffe wie die so genannten freien Radikale ab und können damit sogar krebsvorbeugend wirken oder den Cholesterinspiegel regulieren.



■ Sieben-Früchte-Saft

Aktivierend und aufbauend für die Kindesentwicklung, fördert die Vitalität im Wachstum. Beutelsbacher entwickelte für diesen Saft ein spezielles Rezept mit dem geisteswissenschaftlich orientierten Arbeitskreis für Ernährungsforschung unter der Leitung von Udo Renzenbrink.

■ Orangensaft

Sonnengereifte Orangen sind u.a. besonders wegen ihres hohen Vitamin C-Gehalts beliebt. Speziell zu verwenden bei erhöhtem Vitamin C-Bedarf, bei Infektionskrankheiten, Appetitlosigkeit, starker Müdigkeit. Wirkt kreislauf- und stoffwechselanregend, aufbauend in der Rekonvaleszenz.

■ Multi Pur

Multi Pur ergänzt die menschliche Grundversorgung mit Fruchtsäften von verschiedenen Kontinenten. Der Direktsaft enthält nur die fruchteigenen Vitamine, wie Pro-Vitamin A und Vitamin C.

PRODUKTION

Demeter-Obst kann dank der biodynamischen Wirtschaftsweise seinen typischen Charakter ausbilden und schenkt damit nicht nur intensive Geschmackserlebnisse, sondern auch ein Plus an Vitalität und meist auch mehr Vitamine. GVO ist bei allen Demeter-Produkten kein Thema.

HERKUNFT:

Deutschland, Europa. Südfrüchte aus dem Ursprungsland erntefrisch zu Direktsaft verarbeitet und per Schiff nach Europa transportiert.

PRODUKTIONSART:

biodynamischer Landbau, nach den strengen Demeter-Richtlinien. Diese gehen weit über die Mindestverordnung der EU-Bio-/CH-Bundes-Bio hinaus. Auch sind sie strenger als diejenige Verordnung der BioSuisse.



VERARBEITUNG

Alle Beutelsbacher Produkte kommen als Direktsäfte in die Flasche. Dadurch bleiben Frische und Aroma naturgemäss erhalten. Anders also, wie bei rückverdünnten Fruchtsaftkonzentraten der meisten konventionellen und biologischen Verarbeitern.

■ Die Fruchtsäfte werden in zwei Schritten verarbeitet.

1. SCHRITT: KELTERN

Waschen, mahlen, pressen, separieren (zentrifugieren), schonend pasteurisieren, in Tanks lagern.

Im Gegensatz zur konventionellen Verarbeitung sind die Beutelsbacher-Fruchtsäfte naturtrübe Direktsäfte, ohne Einsatz von Presshilfsmitteln wie Enzyme und ohne Einsatz von Schönungsmitteln bei naturtrüben Säften. Sie werden schnell verarbeitet und haben eine schonende Kurzzeiterhitzung unter Vakuum.

2. SCHRITT: ABFÜLLEN

Saft ausmischen, heiss abfüllen in Mehrweg-Glasflaschen. Rückkühlen. Lagern. Elektronische Flascheninspektionsmaschine zur Kontrolle der geprüften Mehrwegflaschen auf Sauberkeit.

■ Ökologische Kriterien

QUALITÄT – INNEN WIE AUSSEN

Das Familienunternehmen bemüht sich seit ihrer Gründung um die Gesunderhaltung der Erde. Beim Anbau der Demeter-Früchte wird die heilsam wirkende biodynamische Anbaumethode unter Verwendung von Heilpräparaten und Kiesel-spritzungen eingesetzt. Eine höhere Fruchtbarkeit des Bodens ist das Resultat (siehe DOK-Versuch des Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL in Frick). www.fibl.ch

In der Verarbeitung wird eine qualitätsschonende Technologie eingesetzt, um damit aus den besten Rohstoffen moderne Getränke zu entwickeln. Bei allen Produktionsverfahren wird besonderen Wert auf energiesparende Techniken und den Einsatz von regenerierbaren und recycelfähigen Materialien gelegt.

1996 wurde der Fruchtsaft «MultiPur» von einer internationalen Jury in Kopenhagen zum besten deutschen Naturprodukt gekürt und im 2001 im Ökotest als empfehlenswert eingestuft.

DATEN ZUR ÖKOLOGIE

Wasserverbrauch:

3 l pro kg Fertigprodukt

Wasserrückgewinnung:

Viele thermische Kreislaufprozesse mit Wasser und Dampf, aber auch Spüllauge (Natronlauge) wird regeneriert, d.h. Wasser wird von der Lauge getrennt, damit die Lauge wieder verwendet werden kann.

Energieaufwand:

0,7 KW / Flasche pro kg Fertigprodukt

Wärmerückgewinnung:

Kurzzeiterhitzungsanlage im Gegenstromverfahren: Bei Safteinlagerung in Tanks wird Abwärme des rückgekühlten Saft zur Erhitzung des einflussenden kalten Safts verwendet. Die Abwärme der heissgefüllten Flaschen wird über den Rückkühler zur Heizung der Spülmaschine verwendet.

Abfallbewirtschaftung und Recycling:

- Obst-Trester für Viehwirtschaft und Wildfütterung, sowie der Kompostierung. Der verbleibende Trester wird somit wieder in den Naturkreislauf zurückgegeben.
- Gesamtes Recycling von Schraubverschlüssen, Etiketten, Kartons, Papier, Glas, Metall, Holz Paletten.

Glas-Verpackung:

Es werden ausschliesslich Mehrwegflaschen aus Glas verwendet, die zwischen 30 und 40 Umläufe machen, das heisst, sie können bis zu 40 mal befüllt werden.

■ Soziale Aspekte

MENSCHEN IM MITTELPUNKT

... in der Produktion (biodynamische Landwirtschaft)

Demeter-Bauern kümmern sich nicht nur um ihre Böden und Tiere, sondern auch um die mitarbeitenden Menschen und ihre Kunden. Bei Demeter war «Fair Trade» schon immer eine Selbstverständlichkeit, ohne dass es spezifischer Richtlinien bedurfte.

... in der Verarbeitung bei der Firma Beutelsbacher

In ihrer Unternehmensphilosophie betrachtet die Firma Beutelsbacher die Fähigkeiten ihrer MitarbeiterInnen als ihr wichtigstes Kapital. Der Umgang mit den MitarbeiterInnen ist geprägt durch offene Kommunikation und einen hohen Informationsstand. Dadurch schaffen sie die Voraussetzung für eine gemeinsame Entscheidungsfindung und fördern die Eigenverantwortung der MitarbeiterInnen.

MITARBEITER-INNEN

MitarbeiterInnen: 40

Lehrlinge: werden ausgebildet

Weiterbildung: Fruchtsaft-Techniker
Fruchtsaftmeister

Kultur-Angebot: Betriebsausflüge, Tag der offenen Tür, Betriebsveranstaltungen
Weiterbildungslehrgänge

Partizipationsmodelle:

Im Verkauf: Provision nach Umsatz

In der Produktion: Arbeitskleidung wird gestellt

Fluktuationsrate: max. 3% Wechsel bei den MitarbeiterInnen

Anteil Frauen: 43%

■ Firmenporträt

Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH
Birkelstrasse 11
DE-71384 Weinstadt
Tel. 0049 7151 99 51 50
info@beutelsbacher.de
www.beutelsbacher.de



Gründungsjahr: 1936
Eigentumsform: GmbH. Vollständig in Familienbesitz in der 3. Generation
Betriebshierarchie: Funktionale Organisationsstruktur mit zwei Geschäftsführern, die nach Funktionen getrennte Geschäftsbereiche führen
Umsatz 2005: keine Angaben
Innovationsleistung: 3% vom Umsatz für Forschung und Entwicklung
Anzahl Produkte: 76
Anteil Demeter: 60%
Anteil Bio-Produkte: 35%
Demeter Lizenz: seit 1954
Vertriebskanäle: Bio-Fachgeschäfte, Bio-Supermärkte



■ Assoziative Wirtschaft

AUFWACHEN FÜR EINE NEUE ZUKUNFT

Konsumenten bestimmen tagtäglich, was, wo, wie und ob überhaupt produziert wird. Haben Sie sich das auch schon einmal überlegt?



Unsere Grundeinstellung als Konsument im Wirtschaftsleben ist meist eine bloss passiv Nehmende. In nicht hinterfragter Selbstverständlichkeit scheinen alle Waren und Dienstleistungen einfach alle für unseren Zugriff vorzuliegen. In diesem Zustand schläft unser Bewusstsein vorerst noch.

Der erste Schritt im Aufwachen aus dem Gewohnheitsmässigen, ist das Gewährwerden, dass fast al-

les, was wir tagtäglich für unser Leben in Anspruch nehmen von anderen Menschen hergestellt werden musste. Denn als Konsument stehen wir im Zusammenhang mit der ganzen Welt. Dies kommt zum Ausdruck in unserer hochgradigen Arbeitsteilung in der heutigen Wirtschaft. Sachlich bedeutet dies ein gegenseitiges aufeinander Angewiesensein der Menschen. Würden wir uns entsprechend der in der Arbeitsteilung liegenden Solidarität verhalten, so hätten wir weitgehend «sozial-ökonomische» Verhältnisse. Da wir aber dazu erzogen oder geschult sind, als Konsument den eigenen Nutzen und als Anbieter von Waren oder Dienstleistungen den eigenen Gewinn zu maximieren, verkommt das Soziale zum Kampf aller gegen alle.

IMPRESSUM

Informationsschrift Konsumentenbildung
Nr. 1 / September 2006

Herausgeber: DEMETER KONSUMENTEN
Schweizerischer Verband der Konsumenten-
vereine zur Förderung der biologisch-
dynamischen Landwirtschaftsweise und
assoziativer Wirtschaftsordnung

Geschäftsstelle: Demeter Konsumenten,
Postfach 82, 8332 Russikon
Tel. 044 955 07 42
Mail: mail@demeterkonsumenten.ch

Projektleitung: Ausschussmitglieder des
Verbandes «Demeter Konsumenten»
Präsident: Hans Ueli Eisenhut
Redaktion: Regula Born, Peter-Matthias Born
Satz/Layout: Peter-Matthias Born

■ Schweizerischer Konsumentenverband

DEMETER KONSUMENTEN

Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und der assoziativen Wirtschaftsordnung ¹⁾

«Demeter Konsumenten» ist die älteste Konsumentenvereinigung in der Schweiz. Sie wurde 1955 gegründet. Im Verband sind die regionalen Konsumentenvereine von Basel, Bern, Zürich, Winterthur-Schaffhausen, St. Gallen und die Genossenschaft zur Unterstützung des biologisch-dynamischen Landbaus (BDL) im Kanton Aargau zusammengeschlossen. Der Verband zählt aber auch Einzelmitglieder. Seit 1997 haben «Demeter Konsumenten» und einige Vereine sich statutarisch verpflichtet, auch die assoziative Wirtschaftsordnung zu fördern. Seither verfolgt «Demeter Konsumenten» die Idee einer Konsumentenbildung. 2004 veranstaltete er über dieses Thema einen Impuls-Kongress für Konsumenten auf dem Herzberg (bei Aarau). Daraus entstand dieses Konsumentenbildungsprojekt «Demeter-Produkte des Monats».

Als Einzelmitglied können Sie sich mit beiliegendem Talon anmelden oder wenden Sie sich an die Geschäftsstelle.

¹⁾ DEMETER KONSUMENTEN ist seit einigen Jahren das Kürzel des mehrzeiligen Namens des Konsumentenverbandes.

www.demeterkonsumenten.ch

■ Ausgezeichnet biodynamisch

DEMETER SCHWEIZ

«Demeter Konsumenten» sind Gründungsmitglied und Poolpartner des Schweizerischen Demeter-Verbandes. Weiterer Poolpartner ist der «Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft», der die Produzenten (Bauern) vertritt und die IG Handel und Verarbeitung.

Der Schweizerische Demeter-Verband ist Eigentümer und Verwalter der Marke Demeter und hat die Aufgabe diese zu schützen und zu fördern.

www.demeter.ch

■ World-wide Network

DEMETER INTERNATIONAL

Der schweizerische Demeter-Verband und der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft sind nebst weiteren 17 weltweiten Länderorganisationen Gründungsmitglied von Demeter International. Auf allen Kontinenten und Klimazonen gibt es biologisch-dynamische Initiativen. Die Demeter-Marke ist mittlerweile in 66 Ländern der Welt registriert.

www.demeter.net