

KONSUM KULTUR

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

Nr. 2 / Oktober 2006

AUSGEZEICHNET

ALS DEMETER-PRODUKT DES MONATS OKTOBER 2006



Wussten Sie, dass der Naturata Getreidekaffee vollständig in der Schweiz hergestellt wird? Der Konsumentenverband «Demeter Konsumenten» besuchte die Herstellerfirma und hat den Getreidekaffee auf Ernährungsqualität, ökologische und soziale Kriterien geprüft. Anders als bei den ausgezeichneten Demeter-Produkten im September 2006 (Beutelsbacher Fruchtsäfte) sind bei der Herstellung des Naturata Getreidekaffees zwei verschiedene Firmen involviert.

Uns interessiert aber nicht nur die Auskunft des Herstellers, sondern auch Ihre Aussagen. Wenn Sie den beiliegenden Fragebogen ausfüllen, nehmen Sie an der Verlosung von Demeter-Warengutscheinen teil.

Die Geschichte von Getreidekaffee in Europa reicht zurück bis ins Mittelalter. In Deutschland verhalf Friedrich der Grosse dem Getränk zu besonderer Popularität, indem er den Übersee-Kaffee fürs einfache Volk verbot. In Frankreich machte die Kontinentalsperre Napoleons den Ersatzkaffee salonfähig. Damals wurde das Getränk allerdings fast ausschliesslich aus Zichorie hergestellt. Heute ist Naturata Getreidekaffee nicht nur eine koffeinfreie Alternative für Menschen die Kaffee schlecht vertragen, sondern wird von vielen gesundheitsbewussten Verbrauchern wegen seiner positiven Wirkung gerne konsumiert.

Für die Demeter Konsumenten: Peter-Matthias Born

■ Ernährungs-Qualität

GESCHMACKSVIELFALT AUS FRUCHT UND KORN

Der durch den Verband «Demeter Konsumenten» geprüfte und ausgezeichnete Naturata Getreidekaffee enthält Roggen, Zichorien, Gerste, Eicheln und Feigen. Somit ist er koffeinfrei und belastet das Herz-Kreislauf-System nicht. Auch ist er frei von ätherischen Ölen und Säuren und daher magenfreundlich.

Die Wurzelzichorie enthält in ihren Wurzeln besonders viel Inulin, ein für Korbblütler typisches Kohlenhydrat, aus dem sich beim Rösten Gerb- und Bitterstoffe bilden. Diese sorgen nicht nur für den charakteristischen Geschmack, sondern tragen auch dazu bei, die Verdauung von Fetten und Eiweissen im Magen-Darmtrakt zu verbessern, weil dadurch die



Getrocknete und geröstete Zichorien

Leber- und Gallenfunktion angeregt wird. Vitamine und Enzyme können dem Körper schneller zugänglich gemacht werden.

Kinder unter sieben Jahren sollten noch keinen Getreidekaffee trinken, da die Gerb- und Bitterstoffe den empfindlichen Magen-Darm-Trakt belasten.

PRODUKTION

HERKUNFT:

Die Rohstoffe werden seit Jahren von den gleichen Lieferanten bezogen. Demeter-Zichorien aus Ungarn, wo die Multi-Extrakt 1995 ein Projekt initiiert hat. Dank diesem Impuls gibt es heute Demeter-Zichorien.

Die Feigen kommen aus traditionellen Ursprungsländern per Land- resp. Schiffsweg in die Schweiz.

PRODUKTIONSART:

Die Zutaten Roggen, Zichorien, Gerste und Feigen für Naturata Getreidekaffee stammen alle aus biodynamischer Landwirtschaft (Demeter), die Eicheln sind aus kontrolliert biologischem Anbau. GVO ist bei allen Demeter-Produkten kein Thema.

VERARBEITUNG

Naturata Getreidekaffee wird weder gemahlen, agglomeriert noch gefriergetrocknet. Es werden keine Hilfsstoffe und sonstige Zusätze verwendet. Auch wird er nicht mit ionisierten Strahlen behandelt.



■ Herstellungs-Geschichte

Naturata Getreidekaffee wird im Auftrag der NaturataSpielberger AG (früher Naturata eG) in der Schweiz durch die Multi-Extrakt AG im emmentalischen Langnau hergestellt. In Konolfingen, ebenfalls im Kanton Bern, werden die Rohwaren durch die G. Berger AG geröstet.

Weil die einzelnen Getreidesorten und Früchte von unterschiedlichem Feuchtigkeitsgehalt sind, werden sie auch einzeln schonend geröstet (zwischen 150 – 200°C). Für jede Zutat dauert die Röstung ungefähr 1 bis 2 Stunden.

Die gerösteten Waren werden bei der Multi-Extrakt zwischengelagert und innerhalb 2 bis 4 Wochen weiterverarbeitet.



Nach einem speziellen Rezept wird die Mischung extrahiert, d.h. sie wird in eine Reihe miteinander verbundener, zylindrischer Edelstahlfässer eingefüllt, wo die Mischung von heissem Wasser (ca. 70°C) durchflutet wird. Der austretende, dunkelbraune Saft, Auszug oder Extrakt genannt, enthält die der gerösteten Rohware auf diesem Wege entzogenen Inhaltsstoffe.

Der flüssige Extrakt wird in einem Bottich während 5 bis 6 Stunden aufbewahrt (Sedimentation der Schwebeteilchen).

Nach kurzer Verweilzeit wird der tief dunkelbraune Getreidekaffee-Extrakt (Trockensubstanz 25%) zu einem Sprühturm gepumpt und von dort als feiner Nebel versprüht. Während die winzigen Safttröpfchen in der Heissluft absinken, verdunstet ihr Wassergehalt. Unten im Auslauf sammeln sie sich als feinkörniges, gut rieselfähiges und sofort lösliches Pulver, welches bis zur Abfüllung in die Dosen für den Konsum in dichten Säcken gelagert wird.

Die deutsche NaturataSpielberger AG sorgt dann dafür, dass dieses aromatische Getränk unter der Marke Naturata den Weg zu den Konsumentinnen und Konsumenten findet.

Dinkel, Gerste, Weizen



Frische Feigen



Feigen geröstet



Eicheln

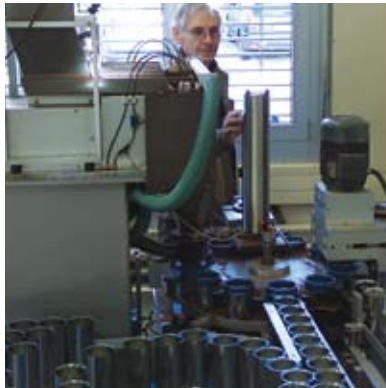


■ Ökologische Kriterien

IM RECYCLING DER ZEIT VORAUS

Im Gegensatz zu den heute üblichen gefriergetrockneten Produkten, ist das «traditionelle» Extraktions- und Sprühtrocknungsverfahren der Multi-Extrakt AG viel ökologischer.

Der Getreidekaffee gibt es in zwei verschiedenen, ökologischen Verpackungen: die Weissblechdose und der Nachfüllbeutel. Letzterer ist ein aus zwei Polypropylen-Folien (PP-Folien) kaschierter Beutel, der – im Gegensatz zu den meisten anderen PP-Beuteln – keinen ALU-Anteil hat. Die einzelnen Rohstoffe der Dose lassen sich komplett trennen und einzeln dem Recyclingssystem zuführen. Aus Papier ist die Etikette, aus ALU die Aufreissfolie, aus Polyethylen der Deckel und aus 100% Weissblech die Dose. Meistens haben Weissblechdosen oben einen ALU-Ring, was die Trennung verunmöglicht. Die Hersteller sind also unserem Recycling-system weit voraus, denn die Trennung zwischen Weissblech und ALU findet nicht mehr statt. Auch wird Polypropylen und Polyethylen noch nicht separat entsorgt.



■ Soziale Aspekte

PARTNERSCHAFT LEBEN

In der NaturataSpielberger Unternehmensphilosophie stehen die Wirtschaftspartner im Mittelpunkt. Dazu gehören sowohl die MitarbeiterInnen, die ebenso als Partner angesehen werden als auch die Handelspartner. Durch sinnvolle Zusammenarbeit will NaturataSpielberger überschaubare Strukturen erhalten und dem Verbraucher ehrliche Lebensmittel mit hoher ganzheitlicher Qualität anbieten. Dazu zählen neben der einwandfreien ökologischen Qualität der Rohstoffe der Anspruch an eine positive soziale Qualität.

Die Mitarbeiter versuchen, diesen hohen Anspruch in ihrer täglichen Arbeit zu leben. So wurde in den letzten Jahren ein Qualitätsmanagement-Handbuch erarbeitet. Im Frühjahr 1997 wurde Naturata als eines der ersten Unternehmen der Naturkostbranche Deutschlands nach DIN ISO 9001 zertifiziert. Darüber hinaus werden von Naturata weitergehende Qualitätsuntersuchungen mit bildschaffenden Methoden gefördert.

■ NaturataSpielberger AG

Burgermühle, D-74336 Brackenheim, Tel. 0049 7144 89 61 51
info@naturataspielberger.de | www.naturataspielberger.de

MITARBEITER-INNEN

MitarbeiterInnen:	65
Auszubildende:	12
Kultur und Weiterbildung:	Fortbildungsveranstaltungen werden angeboten. Die MitarbeiterInnen organisieren in Eigenregie Feste wie Johannifeuer, Weihnachtsfeier etc.
Kommunikation:	via Intranet als allg. Plattform
Partizipationsmodelle:	keine. MitarbeiterInnen können sich freiwillig am Aktienkapital des Unternehmens beteiligen.
Fluktuationsrate:	durch Fusion im Moment immer noch relativ hoch
Anteil Frauen:	knapp 50%

Gründungsjahr: 2002
Die Gesellschaft entstand durch Fusion der langjährigen Partner Naturata eG (*1979) und Spielberger-Mühle (*1930) in Betriebsform als Spielberger KG (*1994)
Eigentumsform: Aktiengesellschaft. (Multi-Extrakt AG und Berger AG [Rösterei] sind Aktionäre).
Betriebshierarchie: 3 Aufsichtsräte, 2 Vorstände, 2. Führungsebene mit 7 Mitarbeitern
Umsatz 2005: EUR 18 Mio.
Anzahl Produkte: 350 (Naturata 220, Spielberger 130)
Anteil Demeter: mind. 56%
Anteil Bio-Produkte: 100%
Demeter Lizenz seit: 1971 Spielberger, 1979 Naturata
Vertriebskanäle: Bio-Fachgeschäfte, Bio-Supermärkte

■ Multi-Extrakt AG

Sägestr. 11 c, Postfach 647, 3550 Langnau, Tel. 034 402 22 94
info@multi-extrakt.ch | www.multi-extrakt.ch

MITARBEITER-INNEN

MitarbeiterInnen:	16, davon 6 teilzeit
Auszubildende:	keine
Kommunikation:	Weihnachtsessen (inkl. Rentner) Geschäftsführer sind täglich im Betrieb und offen für Gespräche
Arbeitsbedingung:	Faire Löhne, s. Fluktuationsrate 2x tägl. 15 Min. Pause bezahlt Sozialraum für Pausen Rauchfreiheit (gesetzl. Vorschrift) Arbeitskleidung wird gestellt
Fluktuationsrate:	null. Abgänge oder Ersatz seit 2002 nur altersbedingt
Anteil Frauen:	32%

Gründungsjahr: 1955
Eigentumsform: Aktiengesellschaft vollständig in Familienbesitz
Betriebshierarchie: Zwei Geschäftsführer, die nach Funktionen getrennte Geschäftsbereiche führen
Umsatz 2005: keine Angaben
Innovationsleistung: Bemerkenswert, dass ein Kleinbetrieb Produktinnovationen vor der Konkurrenz auf dem Markt bringen kann (und dann kopiert wird)
Anzahl Produkte: Keine Angaben. Hersteller von Markenprodukten (z.B. Naturata) für Eigenmarken.
Anteil Demeter: mind. 20%
Anteil Bio-Produkte: mind. 60%
Demeter Lizenz seit: 1996
Produktherstellung: Im Auftrag von Naturata-Spielberger AG

■ Assoziative Wirtschaft

DAS KAUFVERHALTEN STEUERT DIE WIRTSCHAFT

Jeder Mensch ist in die wirtschaftlichen Kreisläufe der Produktion und der Konsumtion eingegliedert. Deshalb gestaltet auch jeder durch sein Tun und Lassen die Wirtschaft mit.

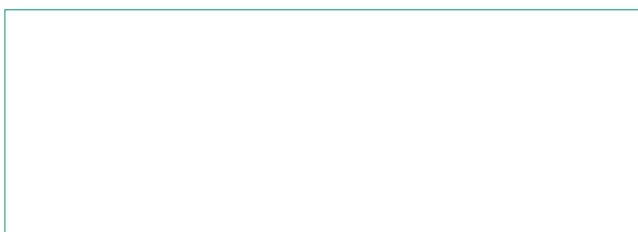
Zu viele Menschen missbrauchen das Wirtschaftsleben als Tummelplatz ihrer Macht- und Gewinnsucht. Sie zerstören damit das Gleichgewicht der sozialen Ökonomie. Umweltkatastrophen und gesellschaftliches Chaos sind die direkten Folgen. Doch wir Konsumenten haben ein Instrument in der Hand, mit welchem wir immer aufs Neue wählen können: den Geldschein. Mit jedem Kauf, mit jedem Kredit und mit jeder Schenkung geben wir einen Auftrag in die Zukunft. Mit unserem Kaufgeld, mit unserem Leihgeld und mit unserem Schenkungsgeld bestimmen wir, wie die Zukunft unserer Zivilisation aussehen wird.



«Demeter Konsumenten» präsentieren ihre ausgezeichneten «Demeter-Produkte des Monats» in 50 Bio-Fachgeschäften in der Deutschschweiz. (Foto: s'Drüegg, Wädenswil). Eine Liste der Läden finden Sie im Internet:

www.demeterkonsumenten.ch

■ Überreicht durch:



IMPRESSUM

Informationsschrift Konsumentenbildung Nr. 2 / Oktober 2006

Herausgeber: DEMETER KONSUMENTEN
Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine 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 | Layout: Peter-Matthias Born

■ Schweizerischer Konsumentenverband

DEMETER KONSUMENTEN

Der Schweizerische Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und der assoziativen Wirtschaftsordnung (kurz «Demeter Konsumenten») besteht aus den regionalen Konsumentenvereinen Bern, Basel, Aargau, Zürich, Winterthur-Schaffhausen und St.Gallen. Der Verband zählt auch Einzelmitglieder aus der ganzen Schweiz. Mitglied kann man sowohl im Schweizerischen Konsumentenverband, als auch in den regionalen Konsumentenvereinen werden. Mehr auf der Homepage:

www.demeterkonsumenten.ch

■ Kulturimpuls für gesunde Landwirtschaft

BIOLOGISCH-DYNAMISCHER LANDBAU

Demeter basiert auf dem biologisch-dynamischen Landbau und somit auf den geisteswissenschaftlichen Forschungen Rudolf Steiners (1861 – 1925).

Besorgte Landwirte, die durch die beginnende Technisierung und Chemiesierung eine zunehmende Degeneration an der Erde, dem Saatgut und an den Kulturpflanzen beobachteten, baten Rudolf Steiner über die Landwirtschaft und deren Gesundung zu sprechen. So hielt Rudolf Steiner an Pfingsten 1924 in Koberwitz bei Breslau (das heutige Kobjeryce in Polen) 8 Vorträge. Diese liegen heute in Buchform vor: «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft». (Rudolf Steiner Verlag, Dornach, GA 327). Dieser Vortragskurs ist heute noch Grundlage für den biodynamischen Landbau.

www.sektion-landwirtschaft.org

■ Ausgezeichnet biodynamisch

DEMETER

Produkte aus dem biodynamischen Landbau werden heute vor allem unter der Markenbezeichnung DEMETER verkauft. Seit 1930 ist DEMETER das geschützte und eingetragene Warenzeichen für Produkte aus der biodynamischen Landwirtschaft. Auf der Grundlage des landwirtschaftlichen Kurses in Koberwitz (s. oben) wurden in der Folge die Demeter-Richtlinien entwickelt. Diese sind umfassender und weitreichender als die EU-Bio-Verordnung oder die Bio-Suisse-Richtlinien, welche auf der bio-organischen Methode basieren.

Beispielsweise verbieten die Demeter-Anbau Richtlinien die schmerzhaft und überflüssige Enthornung der Rinder und Milchkühe.

www.demeter.ch