

## PRESSEMITTEILUNG

### Gastro-Fachmesse HOGA in Nürnberg

## Biokreis präsentiert bestes Bio für die Küche

Passau, 06.12.2018: Der ökologische Anbauverband Biokreis e.V. präsentiert sich erstmals mit einem Gemeinschaftsstand auf der HOGA 2019. Die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung findet vom 13. bis 15. Januar 2019 auf dem Messegelände in Nürnberg statt.

### **Bio: natürlich, regional und artgerecht**

Bio-Lebensmittel spielen in der Gastronomie eine zunehmend wichtige Rolle. Menschen essen nicht nur, um satt zu werden. Sie wünschen sich Genuss und Lebensfreude. Und sie möchten mit gutem Gewissen essen: Früchte von gesunden Äckern und Böden, Fleisch von Tieren, die ein gutes Leben geführt haben.

Biologisch erzeugte Lebensmittel stehen genau dafür: Sie garantieren Genuss durch hohe Qualität. Sie stehen für eine gesunde Umwelt, für artgerechte Tierhaltung und für den Schutz des Klimas.

Vor allem aber hat Bio Besonderes zu bieten: Regionale Spezialität von kleinen Höfen, selten gewordene Gemüsesorten und Fleisch von langsam wachsenden Rassen, die natürlich gefüttert werden. Die oftmals traditionell und handwerklich hergestellten Spezialitäten sind ein Gewinn für jede Küche.

### **Produktvielfalt am Biokreis-Gemeinschaftsstand**

Seit 1979 hat der ökologische Anbauverband Biokreis ein breites Netzwerk aus Erzeugern und Verarbeitern aufgebaut, die höchste Bio-Qualität liefern. Acht Biokreis-Hersteller präsentieren nun erstmals ihre ganz besondere Bio-Produktpalette auf der HOGA 2019.

Mit dabei sind:

- Chiemgauer Naturfleisch GmbH: Wurst- und Fleischspezialitäten aus handwerklicher Meistertradition in unverfälschter natürlicher Qualität, Tiefkühlprodukte
- Flammkucheneck Wegmann GmbH: Bio-Flammkuchenböden nach traditionellem Rezept und in Handarbeit hergestellt
- Georg Thalhammer e.K.: Kürbis, Pesto und Bio-Feinkostprodukte mit Respekt vor der Natur
- Bio-Gemüsebau Hofmann: Bio-Gemüse
- Kriegl Essig: Balsamicos und andere Essige seit 1950 aus eigener Produktion mit sorgfältig ausgesuchten, erlesenen Rohstoffen.
- BioWeinGut Erwin und Sigrid Lehner: Pet Nat, Perlwein, Weiß- und Rotweine, Saft aus einem familiär geführten Weinbaubetrieb im Burgenland
- Sternhof Weikersholz GbR: Bio-Putenprodukte von Tieren mit viel Auslauf, die frühestens nach 16 Wochen geschlachtet werden
- Biokäserei Wohlfahrt: Biokäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

## **Mit Bio in die Zukunft**

Am Biokreis-Stand können sich interessierte Gastronomen umfassend über die Voraussetzungen der Bio-Zertifizierung informieren und mit möglichen Zuliefern in Kontakt kommen.

**Der Biokreis und seine Partner freuen sich auf Ihren Besuch bei der HOGA an Stand BK03 in Halle 4.**

### **Kontakt:**

Stephanie Lehmann, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, [lehmann@biokreis.de](mailto:lehmann@biokreis.de)

Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



**Biokreis** – Wir machen Bio lebendig! Rund 1.300 Landwirte und 200 Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.