

# Bio kann mehr - Dazu haben wir uns verpflichtet!

Bio ist mehr als der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel! So sehen es jedenfalls die Unternehmen der Naturkostbranche. Sie haben Bio maßgeblich auf den Weg gebracht und engagieren sich bis heute für Qualität, soziale Verantwortung und Klima- und Umweltschutz. Naturkosthersteller und Naturkosthändler zählen zu den Pionieren der Branche.

Sie sind angetreten, um den ökologischen Landbau voranzubringen und Bio für jeden zugänglich zu machen. Aber sie wollten immer schon mehr, viel mehr: eine bessere Welt! Naturschutz, Tierschutz und Klimaschutz, partnerschaftliches Handeln und ganzheitliche Qualität, dies waren und sind wichtige Unternehmensziele.

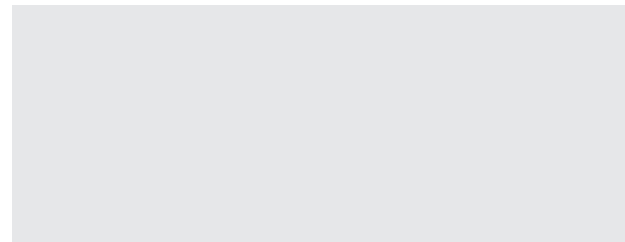
# Allergiker sind im Fachhandel bestens bedient:

- großes Sortiment an Spezialprodukten
- lückenlose Deklaration bei allen Produkten, über das gesetzlich Vorgeschriebene hinaus
- vollständige Kennzeichnung auch für lose Waren wie Brot, Wurst oder Käse
- viele heimische Obst- und Gemüsesorten
- nicht homogenisierte und wenig erhitzte Milch, die Allergiker oft besser vertragen

Jeder Bio-Fachhändler wird gern das Gewünschte bestellen, sollte es nicht in seinem Sortiment sein.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Mit freundlichen Grüßen überreicht von:



# Bio kann mehr!

z.B. Service für Allergiker

Wir Bio-Kekse  
sind bescheiden... nach  
uns soll man sich die  
FINGER LECKEN...

... nicht  
gereizt  
reagieren!!



Alles über die  
Selbstverpflichtung  
der Naturkostbranche  
finden Sie unter  
[www.bio-kodex.de](http://www.bio-kodex.de)



Mehr Informationen: [www.bio-kodex.de](http://www.bio-kodex.de)



BNN Herstellung und Handel e.V.  
Albrechtstraße 22  
D-10117 Berlin  
Tel. +49 (0)30 / 847 12 24-44  
Fax +49 (0)30 / 847 12 24-40

**ko**dex  
Die Selbstverpflichtung  
der Naturkost-Branche.

# Trotzdem Spaß am Essen!

# Produkte für jeden Anspruch

## Den Alltag für Allergiker erleichtern

Immer mehr Menschen leiden unter einer Lebensmittelunverträglichkeit. Kuhmilch, Ei, Soja und Nüsse zählen zu den bekanntesten Allergie-Auslösern. Aber auch Zusatzstoffe wie Konservierungsmittel oder Farbstoffe können Symptome vom Juckreiz bis zur Atemnot hervorrufen. Wichtig für Betroffene sind eine klare Kennzeichnung und eine große Auswahl an sicheren und gut schmeckenden Produkten.

## Große Auswahl, gut beraten

Im Naturkosthandel finden Allergiker eine breite Palette an Produkten, die frei von Zutaten wie glutenhaltigem Getreide, Milch oder Eiern sind. Fragen beantworten die Mitarbeiter gern, und sie helfen bei der Suche nach Alternativen oder Spezialprodukten.

Auch für unverpackte Produkte wie Brot, Wurst und Käse, gibt es im Fachhandel lückenlose Informationen. Dank der Vielzahl an frischen und unverarbeiteten Bio-Produkten und überschaubarer Rezepturen können sich Betroffene trotz Einschränkungen ausgewogen und genussvoll ernähren.



## Keine bedenklichen Zusatzstoffe

Immer mehr Menschen reagieren empfindlich auf Zusatzstoffe. Kein Wunder, denn seit Jahrzehnten werden immer mehr Substanzen eingesetzt, die Lebensmittel bunter, haltbarer oder geschmacksintensiver machen sollen. Von den rund 320 in der EU erlaubten Zusatzstoffen dürfen maximal 47 streng ausgewählte in Bio-Lebensmitteln verwendet werden. Die Bio-Anbauverbände grenzen deren Verwendung noch stärker ein.

## Fachhandel deklariert jede Zutat

Naturkosthersteller geben lückenlos alle Zutaten eines Lebensmittels an - entweder auf dem Produkt oder im Internet. Online-Beispiele sind der Allergie-Navigator des Backspezialisten Schedel oder die Online-Produktdatenbank [www.ecoinform.de](http://www.ecoinform.de), wo ebenfalls mit Hilfe eines Allergiefilters gezielt nach Produkten gesucht werden kann. Dies bietet Allergikern größtmögliche Sicherheit. Unverträgliche Zutaten können sich nicht hinter Begriffen wie „Gewürzmischung“ oder „Pflanzliches Öl“ verstecken.

Denn laut Gesetz müssen nur die 14 häufigsten Allergene gekennzeichnet werden - alle anderen Zutaten nur dann, wenn sie mehr als zwei Prozent einer „Gewürzmischung“ oder einer „Fruchtzubereitung“ ausmachen.

## Bio-Branche mit Herz für Allergiker

Es geht auch ohne Gluten! Der Getreidespezialist Bauck Naturkost beispielsweise bietet eine komplette Produktrange mit glutenfreien Back- und Müslimischungen sowie Halbfertiggerichten wie Falafel, Pudding und Pizza. Der Geschmack ist der entscheidende Faktor, so dass Produkte mit allergikerfreundlichen Zutaten wie Hirse, Buch-



An den Bedientheken im Naturkosthandel erhalten Sie ausführliche Auskünfte zu den eingesetzten Zutaten.

weizen oder Reis auch „Normalessern“ bestens schmecken. Auf der Verpackung gibt es immer auch Anleitungen für eine Zubereitung ohne Ei oder Milch. Damit die Ware garantiert glutenfrei ist, hat das Unternehmen in ein spezielles Kontrollsystem und eine separate Mini-Mühle investiert.

Naturkosthersteller nutzen seit Jahrzehnten alte Getreidesorten und bereichern damit die Vielfalt auf dem Feld und im Regal - oft zum Segen für Allergiker: So setzt Allos seit 1982 glutenfreien Amaranth aus Lateinamerika für Müslis und Riegel ein, und die Bohlsener Mühle verarbeitet die Urgetreide Emmer und Einkorn. Viele Weizenallergiker vertragen diese Urformen, obwohl sie Weizen oft nicht essen können.

Die vorgestellten Unternehmen stehen beispielhaft für weitere Vorreiter in der Entwicklung neuer Technologien, die Lebensmittel und Naturkosmetik für Allergiker verträglich machen. Naturkosthersteller verzichten weitgehend auf den Einsatz von Zusatzstoffen und deklarieren ihre Produkte vollständig.

