



# Bio in aller Munde

**Bio-Lebensmittel haben ein deutliches Wachstumspotenzial. Welche Vorteile Bio-Produkte bieten und wie sich Fleischereien mit einem Zusatzsortiment in hochwertiger Bio-Qualität profilieren können, zeigt dieser Beitrag.**

► **Der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln** steigt seit Jahren und ist nach Angaben der führenden Marktforschungsinstitute in Deutschland 2010 um circa zwei Prozent auf etwa 5,9 Mrd. Euro gestiegen. Experten sagen Bio-Produkten auch weiterhin ein deutliches Wachstumspotenzial voraus.

Genuss, Qualität und persönliches Wohlbefinden sind wesentliche Gründe, warum Verbraucher heute zu Bio-Produkten greifen, heißt es auf dem Informationsportal [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de). Vorbei sind die Zeiten der frühen Öko-Bewegung, als allein aus ideologischen Motiven Erzeugnisse des ökologischen Landbaus gekauft wurden. In den vergangenen 30 Jahren hat die Bio-Branche einen Imagewandel vollzogen. Aus dem Nischenmarkt der Anfangsjahre ist eine professionell wirtschaftende Branche geworden. Längst haben Bio-Produkte ihren Weg in alle gesellschaftlichen Schichten gefunden. Bio ist ein Trend, der sich langsam entwickelt hat und heute nicht mehr wegzudenken ist.

Nach einer repräsentativen Umfrage kaufen 74 Prozent der Bevölkerung Bio-Lebensmittel, davon 15 Prozent häufig und 59 Prozent gelegentlich. Mittlerweile greifen zwar Käufer aus allen Bevölkerungsschichten zu Bio, doch gibt es nach wie vor typische Käufergruppen. So kaufen vor allem besserverdienende Familien mit kleinen Kindern, Frauen in der (Nach-)Familienphase und Gesundheitsbewusste ab dem 50. Lebensjahr regelmäßig Bio-Produkte. Typische Gelegenheits-

käufer sind gut verdienende Singles und Paare ohne Kinder sowie junge Paare mit mittlerem Schulabschluss und mittlerem Einkommen und bis zu einem Kind. Zielgruppen, die auch eine Fleischerei im Visier hat. Es spricht also alles dafür, sein Zusatzsortiment um Bio-Lebensmittel zu erweitern – vorausgesetzt, sie sind qualitativ hochwertig.

## Warum ein Bio-Sortiment?

Die Qualität von Bio-Produkten wird durch staatlich anerkannte Bio-Zertifizierungsstellen geprüft und durch eine Öko-Kontrollnummer auf dem Etikett gekennzeichnet. Für den Verbraucher einfach zu erkennen.

## Bio-Markenprodukte ...

- sind nicht im Supermarkt erhältlich,
- sind meist authentische Produkte von kleineren Produzenten,
- ergänzen das Angebot eines Fachhandels,
- erfüllen die Erwartungen anspruchsvoller Kunden,
- zeichnen sich durch einen intensiven Geschmack aus,
- enthalten keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe und modifizierte Stärke.

nen durch das EU-Bio-Logo oder durch das bekannte staatliche Biosiegel, das zusätzlich verwendet werden kann, genau wie ein Verbandslogo. Eine Verbandszertifizierung ist für den Verbraucher ein Hinweis auf die Einhaltung von Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung von Bio-Produkten, die die EU-Standards noch in vielen Punkten übersteigen. Die deutschlandweit bekanntesten Verbände sind Bioland, Naturland und Demeter. Darüber hinaus gibt es weitere regionale Verbände wie Biokreis, Biopark, Ecoland und Gäa.

Bio-Lebensmittel werden hauptsächlich aus naturbelassenen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker, Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe oder modifizierte Stärke oder Ähnliches hergestellt. Bei der Auswahl der Produkte sollte eine Fleischerei auf Markenprodukte zurückgreifen, da eine Profilierung und Abgrenzung zu einem Angebot im Supermarkt nur durch hochwertige Produkte und Spezialitäten möglich ist, die den Anspruch eines Fachgeschäfts widerspiegeln. Für das Zusatzsortiment einer Fleischerei eignen sich im Besonderen Produktgruppen, die das Fleisch- und Wurstsoriment perfekt ergänzen sowie unkompliziert zu präsentieren und zu lagern sind.

### Senf, Saucen und Tomatenprodukte

Klassischerweise darf in einem Fleischerei-Fachgeschäft eine gute Auswahl an unterschiedlichen Senfsorten nicht fehlen. Bio-Produzenten von Senf, wie Columella, Byodo oder Tomski, bieten eine große Auswahl auch an außergewöhnlichen Sorten, wie zum Beispiel Mango-Balsamico-Senf, Bärlauch-Senf, Grill&Fondue-Senf, Orangensenf, Honigsenf, Chilisenf, Estragon-Rucola-Senf oder Schokolade-Chili-Senf an.

Aber auch Würzsaucen mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen ergänzen das Angebot: süßsaure Varianten wie Confit aus Paprika und Chili von LaSelva oder auch beliebte Saucen aus Balsamessig süß, sauer oder scharf. Eine große Auswahl an Grillsaucen und Chutneys bietet die Firma Naturata an, die ihre Zutaten hauptsächlich von Demeter-Produzenten bezieht.

Großer Beliebtheit erfreuen sich stets mediterrane Produkte, vor allem mit Tomaten. Sie sind vielfältig einsetzbar und bieten ganzjährig den Geschmack reifer Tomaten. Schnell und einfach ergänzen Fertigsaucen verschiedene Gerichte, beispielsweise für Spaghetti Bolognese. Durch die schonende Verarbeitung von reifem Gemüse mit Kräutern und Meersalz ergeben sich einige schmackhafte Varianten fertiger Saucen. Neben Tomatensaucen sind Pestos jeder Art sehr beliebt und dürfen in einem gut sortierten Regal nicht fehlen. Direkt aus Italien vom eigenen Hof kommen beispielsweise die Produkte von LaSelva, die die frischen Früchte aus eigenem Anbau zu allerlei Saucen und Feinkostprodukten verarbeitet.

**Ungewöhnliche Gewürz-kombinationen in Bio-Qualität verleihen nicht nur Fleischgerichten das gewisse Etwas.**

### Antipasti, Gewürze, Essig und Öl

Eine andere spannende Sortimentsreihe, die jede Wurst- und Käseplatte bereichert und eine mediterrane Note verleiht, sind zum Beispiel Oliven, in Olivenöl eingelegtes gegrilltes Gemüse, eingelegte Zwiebeln oder Kapernfrüchte.

Ein gutes Gericht besteht aus guten Zutaten und erhält seine Besonderheit durch spezielle Gewürze. Eine umfangreiche Auswahl an einzelnen Gewürzen in bester Bio-Qualität bieten zum Beispiel die Firmen Lebensbaum und Sonnentor. Unter der Marke Herbaria findet man darüber hinaus außergewöhnliche Gewürzkombinationen für Feinschmecker, die vom Bio-Spitzkoch Konrad Geiger entwickelt wurden, genauso wie die ansprechenden Rezeptkarten. Besonders erwähnenswert sind die Gewürzmischungen „Himmel auf Erden“ für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, „Ludwig's Leibspeis“ für einen bayrischen Schweinebraten oder „Resi“ für ein perfektes Grillhähnchen. Aber auch asiatische oder orientalische Mischungen, amerikanische Steakmischungen oder verschiedene Pfeffersorten und Fleur de Sel für das pure Würzvergnügen ergänzen das Sortiment. Und bei den sieben Herbaria-Currymischungen mit unterschiedlichen Schärfegraden ist sicher für jeden Currywurst-Liebhaber die richtige dabei.

Zum einfachen Zubereiten und Verfeinern von Gerichten eignen sich aber auch Kräuter und Gewürze aus der mediterranen Küche, die mit Olivenöl ins Glas kommen, wie Kaperncreme, Knoblauchcreme, eingelegter Rosmarin. Von LaSelva sind ebenfalls zu vielen Produkten Rezeptkarten erhältlich, die Fleischer ihren Kunden als Anregung und zusätzlichen Service anbieten können. Gute Öle und verschiedene Essige sind Grundbestandteil jeder Küche und sollten deshalb im Angebot ebenfalls nicht fehlen. Ein umfangreiches Sortiment kaltgepresster Öle – von Arganöl bis Walnussöl – bieten Bio Planète und Byodo. Passend dazu finden Fleischer bei Byodo eine große Auswahl an Essig-Spezialitäten, vom Apfelessig über unterschiedlichste Balsamessige bis hin zu Rotweinessig, die Abwechslung in jede Küche bringen.

**Das EU-Bio-Logo signalisiert Verbrauchern staatlich geprüfte Bio-Qualität.**



### Tip

**Folgende Links führen Sie zu Produzenten von Bio-Markenwaren:**

[www.mostarda.de](http://www.mostarda.de) (Columella)  
[www.byodo.de](http://www.byodo.de)  
[www.weber-senf.de](http://www.weber-senf.de) (Tomski)  
[www.laselva.de](http://www.laselva.de)  
[www.naturata.de](http://www.naturata.de)  
[www.lebensbaum.de](http://www.lebensbaum.de)  
[www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)  
[www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)  
[www.bioplanete.de](http://www.bioplanete.de)  
[www.nudelmacher-hierl.de](http://www.nudelmacher-hierl.de)  
[www.pasta-nuova.de](http://www.pasta-nuova.de)  
[www.davert.de](http://www.davert.de)



**Info**

**Nach einer repräsentativen Umfrage kaufen 74 Prozent der Bevölkerung Bio-Lebensmittel, davon 15 Prozent häufig und 59 Prozent gelegentlich.**

**Die Autorin**

Die Diplom-Ökotrophologin Michaela Baur hat ihren Beruf zur Berufung gemacht und bietet seit 2007 ihren Kunden kreatives Catering und Teamkochen mit besten Bio-Lebensmitteln sowie verschiedene Genusserlebnisse an. Als Bio-Mentorin der Stadt München fördert sie die Lust am Kochen mit qualitativ hochwertigen Bio-Lebensmitteln. Im Bereich Rezeptentwicklung und Foodstyling arbeitet sie für verschiedene Zeitschriften und Onlineportale sowie unter anderem für die italienische Feinkostfirma LaSelva, bei der sie viele Jahre im Vertrieb und im Marketing tätig war.



roter und schwarzer Reis bieten die Firmen Davert oder LaSelva an.

**Wein**

In einem gut sortierten Fleischer-Fachgeschäft gehört auch Wein zum Zusatzsortiment – nicht nur als Begleiter zu einem guten Essen, von der herzhaften Aufschnitt- und Käseplatte bis zum aufwändig vorbereiteten Festtagsbraten. Auch als Grundlage für Saucen oder in Schmorgerichten darf Wein nicht fehlen, rät Birgit Anzenberger von [www.feineweine.de](http://www.feineweine.de).

Passend zu den hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren sollte auch das Angebot an Wein von bester Qualität sein. Das heißt nicht, dass man eine große Auswahl an Weinen vorrätig haben muss. Das Angebot sollte jeweils einen Weiß-, Rosé- und Rotwein in verschiedenen Preisklassen beinhalten. Dabei sollte ein regionaler Wein aus Franken oder der Pfalz ebenso dabei sein wie Produkte aus dem nach wie vor beliebten Weinland Italien. Wer sein Angebot noch vergrößern möchte, der kann französische oder spanische Weine mit ins Programm nehmen. Auch hier kann sich das gehobene Fleischer-Fachgeschäft durch gute Bio-Weine von den Discontnern abheben. Neben der EU-Bio-Zertifizierung findet man bei deutschen Weinen häufig die Kennzeichnung des ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau, der größte Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland. Die Produkte der Mitglieder, die das Warenzeichen ECOVIN tragen, garantieren die Kontrolle über die EU-Vorgaben hinausgehender Verbandsrichtlinien.

Ein weiterer Vorteil für den anspruchsvollen Kunden

**Teigwaren und Reis**

Beliebte Beilagen zu Fleischgerichten sind Nudeln und Reis. Verschiedenste Formen von Teigwaren aus Hartweizen direkt aus Italien bietet die Firma Byodo. Wer noch Platz in der Kühltheke hat, der kann das Sortiment mit fertigen regionalen Spezialitäten-Teigwaren wie Spätzle, Gnocchi, Fingernudeln, Maultaschen und Tortellini, zum Beispiel von Nudelmacher Hierl oder Pasta Nuova, erweitern.

Unterschiedliche Reissorten wie Risottoreis, Wildreis,

**Rezept**

**Zitronenhähnchen mit Knoblauchsauce & schwarzem Reis**

**Zutaten für 4 Personen:**

- 2 Zitronen
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Knoblauchcreme (zum Beispiel LaSelva)
- Salz, Pfeffer
- 4 Hähnchenbrüste
- 3 EL schwarze Oliven (zum Beispiel LaSelva)
- 200 g schwarzer Reis
- 50 g Butter

**Knoblauchsauce:**

- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 150 ml Rosato (zum Beispiel LaSelva)
- 250 ml Gemüfefond
- 1 TL Knoblauchcreme

**Zubereitung:**

Zitronen in Scheiben schneiden und ein Backblech damit auslegen. Von den Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. Mit 2 EL Knoblauchcreme verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähn-



**Das Zitronenhähnchen mit Knoblauchsauce und schwarzem Reis ist ein kulinarischer Hochgenuss in Bio-Qualität.**

chenbrüste damit einreiben und auf die Zitronen legen. Die schwarzen Oliven dazulegen und bei 180 °C circa 30 Minuten garen, bis das Hähnchen eine Kerntemperatur von 80 °C hat.

Für die Knoblauchsauce die Schalotten würfeln und dann in Olivenöl anschwitzen, mit Rosato aufgießen, einkochen lassen. Gemüfefond dazugeben und weiter einkochen. 1 TL Knoblauchcreme dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzen Reis in 600 ml Wasser etwa 40 Minuten kochen, abgießen und mit Butter und Salz servieren.

Das Hähnchen mit den Zitronenscheiben und Oliven anrichten, dazu schwarzen Reis, Knoblauchsauce und Rosato genießen.



**Mit Bio-Senf in außergewöhnlichen Sorten wie beispielsweise Aprikose oder Ingwer-Zitrone kann sich eine Fleischerei vom Wettbewerb abheben.**

Ist eine Beratung, welcher Wein zu welchem Gericht passt. Um das mit wenig Aufwand leisten zu können, sollte nur eine überschaubare Menge an Bio-Weinen angeboten werden. Am besten lassen sich Fleischer von einem Winzer oder Fachhändler beraten.

Weine, die Metzger oder Fachverkäuferinnen selbst gerne trinken, empfehlen sich am leichtesten. Wenn man dem Kunden dann noch ein paar Tipps zum Kochen mit Wein oder dem Umgang mit dem Wein (Temperatur, Dekantieren etc.) mit auf den Weg geben kann, ist der Verkaufserfolg gewiss. Und wenn die Weinauswahl

## Bezugsquellen

### Großhändler für Bio-Markenprodukte

PLZ 1: [www.phoenix-naturkost.de](http://www.phoenix-naturkost.de)

[www.terra-natur.de](http://www.terra-natur.de)

[www.midgard-naturkost.de](http://www.midgard-naturkost.de)

PLZ 2:

[grell.de](http://grell.de)

[www.kornkraft.com](http://www.kornkraft.com)

PLZ 3:

[www.naturkost-elkershausen.de](http://www.naturkost-elkershausen.de)

PLZ 4:

[www.biogarten.de](http://www.biogarten.de)

[www.weiling.de](http://www.weiling.de)

PLZ 5:

[www.bios-rempe.de](http://www.bios-rempe.de)

PLZ 6:

[www.harald-koch-bio.de](http://www.harald-koch-bio.de)

[www.bio-korb.de](http://www.bio-korb.de)

[www.bio-korb.de](http://www.bio-korb.de)

[gebrfranz.de](http://gebrfranz.de)

PLZ 7:

[www.paxan-direkt.de](http://www.paxan-direkt.de)

[www.pural.de](http://www.pural.de)

[www.rinklin-naturkost.de](http://www.rinklin-naturkost.de)

Bio-Weine: [www.riegel.de](http://www.riegel.de)

PLZ 8:

[www.oekoring.com](http://www.oekoring.com)

[www.chiemgauer-naturkost.de](http://www.chiemgauer-naturkost.de)

[www.all-bio.de](http://www.all-bio.de)

[www.bodan.de](http://www.bodan.de)

und -empfehlung den Geschmack des Kunden getroffen hat, kann man sicher sein, dass der zufriedene Kunde nicht nur selbst wiederkommt, sondern das Geschäft, in dem er auch beim Zusatzsortiment bestens beraten wurde, gerne weiterempfiehlt.

**Michaela Baur**