demeter
Qualität
20
Demeter
Fakten
Genuss und Geschmack,
Anspruch und Verantwortung.
demeter.de/fakten
demeter – biodynamisch seit 1924

Begeisterung prägt seine Arbeit: Milchschafbauer Frank Böhner vom Hof der Jakobsberger Milchhandwerker in Nordrhein-Westfalen.

Das Markenzeichen für biodynamische Qualität

*Der Bauer, der lieber seinen Stall größer baut als den Kühen die Hörner zu kappen. Die Gemüsegärtnerin, die seit zehn Jahren die vielversprechendsten Samen sammelt, um daraus eine neue biodynamische Sorte zu züchten. Die Bäckermeisterin, die mit Liebe, viel Zeit und großem handwerklichen Können bekömmliche Backwaren fertigt. Der Hersteller, der mit seinen Partnern in der Region ebenso nachhaltig und fair zusammenarbeitet wie mit biodynamischen Akteuren in aller Welt. Die Verbraucher*innen, die unverfälschte Lebensmittel schätzen und Wert auf Genuss und Verantwortung legen. All das ist Demeter.*

Sie finden auf den folgenden Seiten:
20 Fakten, die Klarheit bringen. Über das, was uns bei Demeter antreibt und das, was so wichtig ist für unsere Lebensmittel.

Demeter steht für Transparenz. Fragen Sie uns - wir freuen uns über Ihr Interesse und geben gerne Antwort:

info@demeter.de

Boden nährt uns

Demeter Fakt #01

Fruchtbarer Boden – wertvolle Grundlage unserer Lebensmittel. Wir hegen und pflegen ihn. Mit Kuhmist, nicht mit Chemie.

Treten wir den Boden mit Füßen? Ja, wir tun es! Mit jedem Schritt – auch im übertragenen Sinne – und mit weitreichenden, negativen Folgen. Durch chemische Dünge- und Spritzmittel, durch Verdichtung und Versiegelung, durch Erosion und Humusabbau – und die unendliche Gier nach Boden als Spekulationsobjekt. Bei Demeter tun wir dem Boden Gutes. Uns fasziniert das „Lebewesen" Boden und wir erleben ihn tagtäglich als die Grundlage unserer Nahrung. Wir hegen und pflegen ihn: mit Kuhmist – nicht mit Chemie. Humusaufbau ist wesentlich für das gesunde Wachstum von Pflanzen und reduziert CO_2 in der Atmosphäre. Bei Demeter unterstützen biodynamische Präparate die Stoffwechselprozesse im Boden – Grundlage für starke und gesunde Pflanzen.

„Mit den biodynamischen Präparaten aus Kräutern, Kuhmist, Kiesel und Horn erreichen wir die Seele des Bodens. Sie können die Bodenfruchtbarkeit erheblich steigern und sind ein wesentlicher Beitrag, den "Organismus Hof" mit Boden, Pflanzen und Tieren rund zu machen. Über das ganze Jahr arbeiten wir so am Austausch zwischen der Krume und den aufwachsenden Früchten. Fruchtbarer Humus entsteht. Der Mist unserer Kühe und Rinder ist dafür die Grundlage. Ohne die Tiere hat die Fruchtbarkeit des Bodens keine Chance.“

Knut Ellenberg, Landwirt auf Hof Klostersee, Schleswig-Holstein

#02

Gute Gründe für den Öko-Landbau. Dafür sorgen wir.

Der Boden - die Grundlage zur Produktion unserer Lebensmittel - wird zunehmend zum Spekulationsobjekt. Pachtpreise für Ackerland schießen vielerorts in schwindelerregende Höhen, oft durch Maisanbau für Biogasanlagen. Wer jung ist und in die Landwirtschaft einsteigen oder seinen Hof erweitern will, kann bei diesen Preisen kaum mithalten. **Demeter-Akteure setzen sich deshalb dafür ein, dass Boden für den Ökolandbau verfügbar ist.** Mit gemeinnützigen Vereinen und Netzwerken, die Erzeuger*innen und Verbraucher*innen näher zusammenbringen – und dafür sorgen, dass langfristig und nachhaltig gesunde Bio-Lebensmittel auf den Markt kommen können. Und Ökobauern und -bäuerinnen eine vernünftige Existenz ermöglicht wird.

Bio fängt mit Z an

Demeter
Fakt
#03

Z wie Züchtung. Die überlassen wir nicht Großkonzernen. Wir entwickeln in Bauernhand Gemüsesorten, die schmecken.

Als erster Bio-Verband hat Demeter Richtlinien für Pflanzenzüchtung entwickelt und zertifiziert biodynamisch gezüchtete Gemüse- und Getreidesorten. Das garantiert höchste Nahrungsqualität und besten Geschmack. Bereits bei der Selektion achten Züchter*innen auf Vitalität, Aroma und Bekömmlichkeit. Und auch mehr Geschmacksvielfalt wird dank regional angepasster Sortenvielfalt möglich, denn standortbezogene Züchtung gehört zum Konzept. Züchtung nach Demeter-Standards wahrt integre und fruchtbare Pflanzen, die ihre guten Eigenschaften weiter vererben. Das stärkt unsere Unabhängigkeit von expandierenden Saatgutkonzernen, die nach rein wirtschaftlichen Interessen handeln und zunehmend auf Agro-Gentechnik setzen.

Mit Demeter wird Saatgut zum Kulturgut – in der Hand und Verantwortung von Bäuer*innen und Gärtner*innen.

„Kaum ein Bereich der Tierhaltung fordert den Paradigmenwechsel hin zu mehr Tierwohl derart deutlich ein wie die Geflügelhaltung. Die Abhängigkeit von industriellen Zuchtstrukturen und damit einhergehend das unerträgliche Kükentöten werden von vielen Landwirten und Verbrauchern in der Bio-Bewegung als nicht zukunftsfähig empfunden. Die Gesellschaft ruft nach echten Werten – sie fordert uns alle auf, würdevoll mit Tieren umzugehen.“

Inga Günther, Geschäftsführerin der ökologischen Tierzucht gGmbH von Demeter und Bioland.

#04 Ökotierzucht – ohne Tierquälerei. Für das Zweinutzungshuhn der Zukunft.

Ein Demeter-Huhn wohnt in einem Stall mit Tageslicht, hat zum Scharren und Picken Auslauf im Grünen und bekommt zu 100 % Bio-Futter. Sein Schnabel wird nicht kupiert und es freut sich über einen Hahn in der Herde. Damit es unseren Hühnern noch besser geht und weil ein gutes Hühnerleben bei den Großeltern anfängt, unterstützt Demeter die Züchtung von Tieren, die an ökologische Haltungsbedingungen angepasst sind, die das Bio-Futter gut verwerten und fit für den Auslauf sind. Unabhängig von Konzernen und ohne quälende beengte Käfighaltung! Das Ziel: ein Zweinutzungshuhn – Legehenne und Masthahn, so dass alle Küken aufgezogen werden. Ein Konzept ganz ohne Kükentöten.

Eine Alternative zum Kükentöten gibt es übrigens schon bei unserem Partner Bruderhahninitiative www.bid.de

#05 Auf Demeter-Äckern ist vieles zuhause. Gentechnik garantiert nicht.

Damit unsere Äcker und unsere Umwelt nicht vom Nachbaracker aus mit Gentechnik verunreinigt werden, setzen wir uns regional und international für Gentechnik-Anbauverbote ein. Mit biodynamischer Pflanzenzüchtung entstehen fruchtbare Sorten, die Bäuerinnen und Bauern selbst nachbauen können. Patente, neue gentechnische Verfahren und Abhängigkeiten von Bayer/Monsanto & Co. kommen uns nicht auf den Acker.

#06 Wir sorgen für Innovation - immer im Einklang mit der Natur.

Demeter-Landwirt*innen sind innovativ und lieben technische Errungenschaften. Wenn sie sinnvoll für Mensch und Erde ist, kann die richtige Technik für Sicherheit sorgen und Landwirte entlasten. Ein Mobilstall für Hühner zum Beispiel ermöglicht den Tieren regelmäßigen Zugang zu frischem Gras und sicheren Unterschlupf gleichzeitig. Die Technik ist praktisch und unkompliziert.

#07 Demeter-Imker lassen Bienen schwärmen.

Für Demeter-Imker*innen ist das Bienenvolk eine Einheit, ein Organismus. Sie lassen ihre Völker schwärmen und nehmen nur so viel reifen Honig aus den Waben, dass die Bienen in ihren natürlichen Prozessen nicht gestört werden und gesund bleiben. Respekt vor der Natur und leckerer Honig - das geht gut zusammen.

Vorzeigemodell

„Auf unserem Hof werden die Kälber die ersten drei Monate von der Mutter aufgezogen. Danach werden sie langsam entwöhnt und wachsen in Gruppen von Gleichaltrigen auf. Ich habe das Gefühl, die jungen Kälber werden durch die Muttermilch stark und gesund und entwickeln sich sehr gut - auch nicht anders als bei den Menschen.“

Mechthild Knösel, Kuhwirtin auf dem Hofgut Rengoldshausen, Pionierin bei der muttergebundenen Kälberaufzucht.

#08 Ökologisch angebautes Gemüse für echte Vielfalt und ursprünglichen Geschmack.

Demeter-Möhren werden nicht durch Kunstdünger zu schnellem Wachstum getrieben. So entfalten sie ihr besonderes Aroma und sind aufgrund ihres hohen Trockensubstanzgehalts weniger wässrig. In ihnen steckt viel Gutes drin und sie schmecken prima.

Auch Sorte und Züchtungsart beeinflussen den Geschmack: Während die Karotte „Oxella“ eher kräftig schmeckt und einem Eintopf den richtigen Pfiff verleiht, ist „Rodelika“ ein knackig-frischer Genuss im Salat oder in der Brotbox. Das ist echte Vielfalt im Geschmack – statt bunter Verpackungen im Lebensmittelregal, die uns Vielfalt oft nur vortäuschen.

Tierwohl
in unserer Hand

Demeter
Fakt
#09

Respekt für jedes Lebewesen. Das prägt die Demeter-Tierhaltung. Deshalb bleiben die Hörner dran.

Tierwohl ist ein wesentlicher Teil der Demeter-Richtlinien. Denn die uns anvertrauten Lebewesen verdienen Respekt. Damit sie ein würdevolles Leben haben, kümmert sich jeder Demeter-Bauer um gutes Biofutter vom eigenen Hof, um Auslauf, genug Platz im Stall und gibt auch jeder Kuh einen Namen. Antibiotika werden nicht präventiv verabreicht, sondern nur im medizinischen Notfall. Geheilt wird in vielen Fällen sehr erfolgreich mit natürlichen Verfahren und Homöopathie.

#10

Regional und saisonal – Maßstab für die besondere Qualität von landwirtschaftlichen Lebensmitteln.

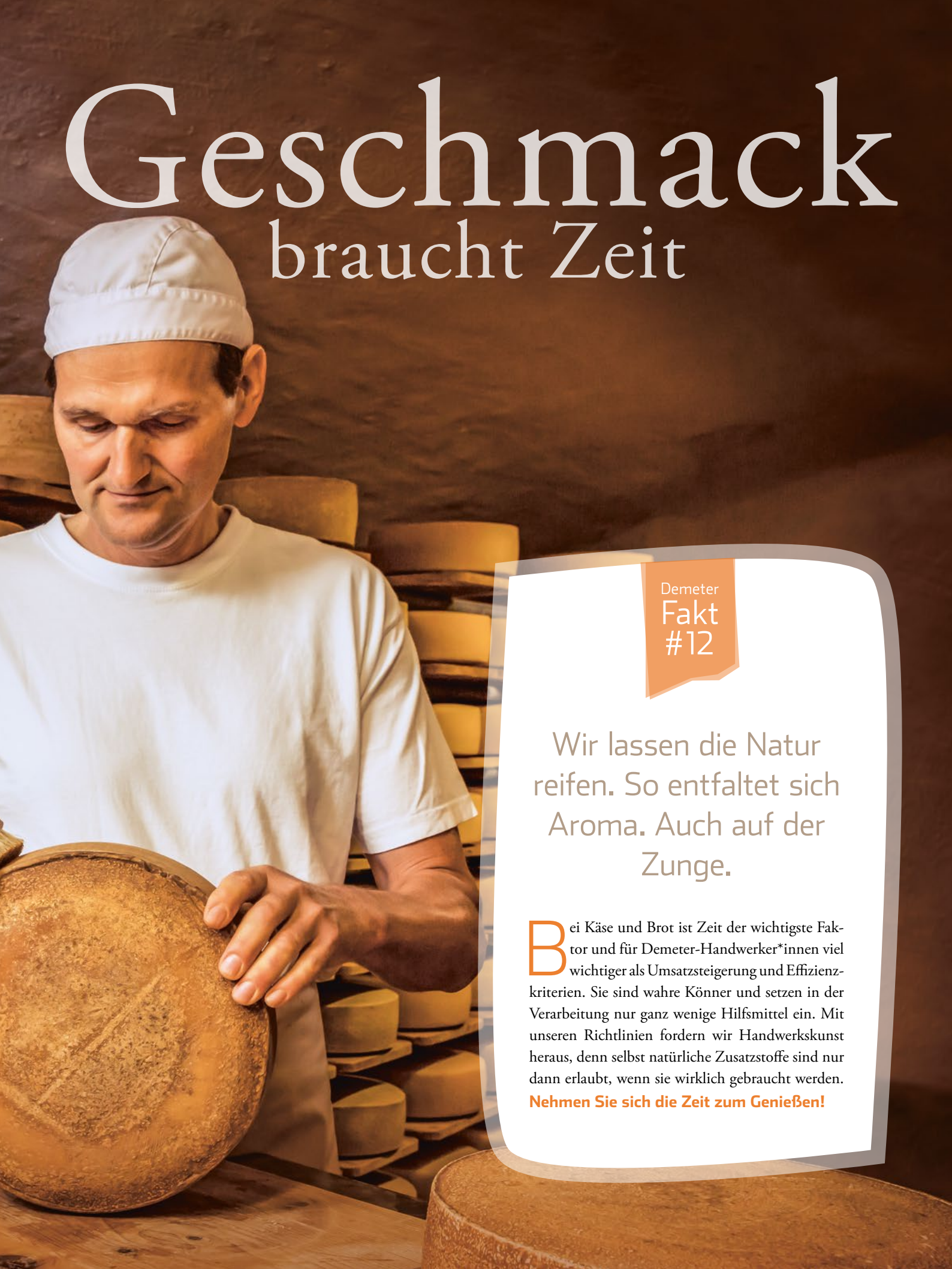
Demeter-Lebensmittel wachsen vor Ihrer Haustür. Sie sind regional verfügbar: am Marktstand, auf dem Acker der Solidarischen Landwirtschaft, in der Abo-Kiste oder im nächsten Bioladen. Hier können Sie mit den Erzeuger*innen ins Gespräch kommen und sich von gesunder Landwirtschaft und der besonderen Qualität der Lebensmittel selbst überzeugen. Sie erfahren auch, welche Lebensmittel gerade „Saison“ haben und daher besonders aromatisch sind. Und Sie lernen, welche Vielfalt humusreiche Äcker mit einer abwechslungsreichen Fruchtfolge hervorbringen können. So lässt es sich wunderbar durch das Jahr schmecken.

#11

Jeder Hof ist ein lebendiger Organismus: Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen.

Auf Demeter-Höfen gibt es eine Kreislaufwirtschaft. **Denn jeder Hof wird als lebendiger Organismus verstanden, in dem jedes Organ das andere braucht:** Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen. Deshalb sind auch die Anzahl der Tiere und die Ackerflächen harmonisch aufeinander abgestimmt. Landwirt*innen arbeiten entweder eng mit Viehhalter*innen zusammen oder halten genau die angemessene Anzahl Tiere, deren Mist dann für dauerhafte Bodenfruchtbarkeit und volle Pflanzenreife sorgt. So bekommen Tiere Futter vom Hof und Menschen beste Lebensmittel.

Geschmack braucht Zeit



Demeter
Fakt
#12

Wir lassen die Natur reifen. So entfaltet sich Aroma. Auch auf der Zunge.

Bei Käse und Brot ist Zeit der wichtigste Faktor und für Demeter-Handwerker*innen viel wichtiger als Umsatzsteigerung und Effizienzkriterien. Sie sind wahre Könner und setzen in der Verarbeitung nur ganz wenige Hilfsmittel ein. Mit unseren Richtlinien fordern wir Handwerkskunst heraus, denn selbst natürliche Zusatzstoffe sind nur dann erlaubt, wenn sie wirklich gebraucht werden.

Nehmen Sie sich die Zeit zum Genießen!

Was heißt eigentlich biodynamisch?

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise setzt seit 1924 Maßstäbe für die ökologische Landbewirtschaftung. Sie geht auf Impulse von Rudolf Steiner zurück, der Anfang des 20. Jahrhunderts auch die Waldorfpädagogik und die anthroposophische Medizin initiierte. Seitdem entwickeln die Pionier*innen in Sachen Bio diese moderne und zukunftsweisende Anbaumethode immer weiter.

Biodynamisch ist höchste Bio-Qualität und gilt inzwischen als die nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung. Denn sie sorgt dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst. Und das ist angesichts der Klimaveränderung wesentlich. Im Humus werden große Mengen Kohlenstoff gebunden, was dem Treibhauseffekt entgegenwirkt. Selbst hergestellte, feinstofflich wirkende Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien fördern in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Das charakteristische Aroma der Lebensmittel kann sich voll entwickeln. Kern der Biodynamischen Wirtschaftsweise ist es, Vielfalt zu ermöglichen – immer vor dem Hintergrund, das Lebendige zu fördern.

In stetigem, respektvollem Umgang mit Erde, Pflanze, Tier und Mensch.

Handwerk statt ab Werk

Demeter Fakt #13

Unverfälschte Rohstoffe und handwerkliches Können für köstlichen Geschmack und beste Lebensmittelqualität.

Ein Weniger an Hilfsstoffen und ein Mehr an handwerklicher Arbeit – das garantiert authentischen Geschmack und Vielfalt statt industrieller Gleichmacherei. Auch im großen Stil eines lebensmittelverarbeitenden Betriebs werden nur solche Prozesse angewandt, die man auch im handwerklichen Maßstab anwenden würde. So geht es auch in unseren Lebensmittel-„Fabriken“ nicht um anonyme Prozesse, sondern um menschliche Arbeit. Für Genuss ohne Reue.

„Demeter-Händler zeigen besonderes Bio-Engagement im fairen Miteinander. Damit steht Demeter für Qualität auf jeder Stufe des Wertschöpfungskreislaufs. Kreislauf, weil Sie als Verbraucher der eigentliche Auftraggeber der Bauern sind. Über Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel wird Ihre Bestellung geliefert – im gegenseitigen Respekt für die Bedürfnisse des jeweils Anderen.“

Sascha Damaschun,
Geschäftsführer BODAN Naturgroßhandel, Überlingen

#14

Mit unseren Partnern im Handel schaffen wir Vertrauen bei Verbrauchern.

Unsere Partner*innen im Handel setzen auf höchste Qualität. Sie gestalten ihre Sortimente verlässlich und nachhaltig, bringen ihren Kund*innen die biodynamische Landwirtschaft näher – oft sogar bis zur Haustür. So entsteht Vertrauen.

#15

Wir haben die strengsten Richtlinien.

Stimmt genau: Bevor die Produkte auf dem Markt oder im Regal stehen, werden alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette nach Demeter-Richtlinien zertifiziert und regelmäßig kontrolliert. Dabei halten sich unsere Mitglieder nicht nur stur an Vorgaben und Standards. Auch ideelle Werte teilt die Gemeinschaft: Respekt vor der Natur, höchster Anspruch an Qualität, Verantwortung gegenüber Partner*innen und der Gesellschaft.

#16

Für Lebensmittel mit Charakter ist industrielles Konzentrat tabu.

Noch besser ist nur die frische Frucht: Demeter-Säfte sind schonend gepresste Direktsäfte, die hochwertige, nahrhafte Rohstoffe enthalten. Industrielles Konzentrat – tabu! So gehen Vitamine nicht verloren. Ursprünglicher Geschmack ist Pflicht für Demeter-Verarbeiter. Die Kür: der Einsatz von Gemüse und Obst aus samenfesten Sorten*. Für Lebensmittel mit Charakter.

*** siehe Fakt #03**

„Wie bekommen wir Demeter-Qualität in eine neue Größenordnung? Meine Antwort: Langsam! Besonnen! Mit Augenmaß! Mit den passenden Menschen und Prozessen! Dafür engagiere ich mich.“

Boris Voelkel,
Demeter-Safthersteller

Kultur neu schaffen

Entwicklung

Ausbildung steht bei Demeter mit an erster Stelle – für junge Menschen ebenso wie für alle, die ein Leben lang lernen möchten!

demeter.de/akademie
demeter.de/ausbildung

Sinnvoll Arbeiten

Eine berufliche Zukunft in Landwirtschaft, Verarbeitung oder im Handel?

demeter.de/jobs

Demeter
Fakt
#17

Wir brauchen keine Pestizide. Wir schaffen eine lebenswerte Kulturlandschaft für Pflanze, Tier und Mensch.

Überall auf der Welt prägen regional verwurzelte Bauernhöfe das Bild. Wenn Menschen Höfe bewirtschaften und den Mut haben, diese im Einklang mit der Umwelt individuell zu entwickeln – dann gehen von Bauernhöfen Impulse für Wirtschaft, Kultur und Naturschutz aus. Dann entstehen vielfältige, ökologische, kulturelle und soziale Lebensräume, in denen sich Pflanzen, Tiere und Menschen weiterentwickeln können. Dann entstehen Arbeitsplätze und Wohnorte für Menschen mit Behinderungen, Ferienorte, Orte für kulturelle Veranstaltungen und Begegnungen von Stadt und Land. Genießen Sie den Blick: Demeter-Bauern und -Bäuerinnen bringen Vielfalt in die Landschaft, setzen liebevoll Hecken und lassen Ackerränder erblühen – Biotope für kleine und große Lebewesen. So schaffen wir Kulturlandschaft.

#18

Wir werden immer besser: als Entwicklungsgemeinschaft von Menschen arbeiten wir immer an der besten Lösung.

Jeder Hof ist anders, jeder Betriebsleiter, jede Betriebsleiterin hat besondere Stärken und eigene Ideen. Die Entwicklung eines Betriebs ist ein Gemeinschaftsprojekt mit den jeweiligen Partner*innen vor Ort. Eine Entwicklungsgemeinschaft, die über das Abhaken von Standardnormen hinausgeht. Den richtigen Pfad kann nur einschlagen, wer lokale Gegebenheiten berücksichtigt und vertrauensvolle Kooperationen eingeht. Alles, um die besten Lösungen für Mensch, Tier und Umwelt zu finden.

#19

Wer Dreck macht, muss zahlen.
Wir setzen uns strikt für das Verursacherprinzip ein.

Wir können auch aktivistisch! Konkret heißt das: Die gesellschaftlichen Kosten der konventionellen Landwirtschaft müssen auch dort verortet werden, wo sie entstehen. Wer Gift spritzt, um Unkraut abzutöten, muss auch dafür in Verantwortung genommen werden, wenn dieses Gift Schäden verursacht. Hier fordern wir Gerechtigkeit und Transparenz für die Bevölkerung.

Gemeinsam bis gemeinnützig

Einige Demeter-Höfe werden bereits als CSA betrieben.
CSA = Community Supported Agriculture = Solidarische Landwirtschaft
= eine Verbrauchergemeinschaft, die einer Landwirtin, einem Landwirt ein Einkommen zahlt. Dafür wird die Gemeinschaft mit frischen Lebensmitteln direkt vom Hof versorgt. Solche Modelle basieren auf gegenseitiger Wertschätzung und Partizipation. Zehn Prozent der deutschen Demeter-Betriebe sind in gemeinnütziger Trägerschaft organisiert, auf zahlreichen Höfen werden Menschen mit Handicaps in sinnvolle Arbeit integriert, pädagogische und kulturelle Angebote bereichern die Regionen.

Der Wirtschaftsforscher **Claus Otto Scharmer**, aufgewachsen auf einem Demeter-Hof in Norddeutschland und heute am renommierten Massachusetts Institute of Technology (MIT) in Boston lehrend und forschend tätig, ermutigt dazu, die biodynamischen Höfe zum Keimort für eine neue Art von sozialem Miteinander in Gemeinschaften, Kooperationen, solidarischen Formen der Landwirtschaft und ungewöhnlichen Modellen zu entwickeln.

Wirtschaft neu leben

Demeter
Fakt
#20

Gerechtes Einkommen für alle. Sie entscheiden mit. Bei der Wahl guter Milch. Das ist fair.

Milch, Eier, Brot, Fleisch, Gemüse und Obst – dahinter stehen Menschen, Arbeit, Land und Ressourcen. Heute stehen viele Bauernhöfe vor dem Aus. Die Marktpreise für ihre Produkte sind zu gering, um alle Kosten zu decken und den Lebensunterhalt zu bestreiten. Als Demeter-Gemeinschaft stehen wir für eine Vision, die gesellschaftlichen Wandel und Verantwortung für die Mitwelt einschließt. Für Fairness und Kooperation einstehen – dieser Herausforderung stellen sich die Demeter-Akteure gerne. Das heißt auch:

Faire Preise für Qualität! Bei jedem Griff ins Regal entscheiden Sie darüber mit.

20 Demeter Fakten

Genuss und Geschmack,

#01 **Fruchtbarer Boden** - wertvolle Grundlage unserer Lebensmittel. Wir hegen und pflegen ihn. Mit Kuhmist, nicht mit Chemie.

#02 Gute Gründe für den **Öko-Landbau.** Dafür sorgen wir.

#03 **Pflanzenzüchtung** überlassen wir nicht Großkonzernen. Wir entwickeln in Bauernhand Gemüsesorten, die schmecken.

#04 Ökotierzucht - ohne Tierquälerei. Für das **Zweinutzungshuhn der Zukunft.**

#05 Auf Demeter-Äckern ist vieles zuhause. **Gentechnik garantiert nicht.**

#06 Wir sorgen für **Innovation** - immer im Einklang mit der Natur.

#07 Demeter-Imker lassen **Bienen** schwärmen.

#08 Ökologisch angebautes Gemüse für echte **Vielfalt** und **ursprünglichen Geschmack.**

#09 **Respekt für jedes Lebewesen.** Das prägt die Demeter-Tierhaltung. Deshalb bleiben Hörner dran.

#10 **Regional & saisonal** – Maßstab für die besondere Qualität von landwirtschaftlichen Lebensmitteln.

Anspruch und Verantwortung

#11 Jeder **Hof** ist ein lebendiger **Organismus:** Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen.

#12 Wir lassen die **Natur reifen.** So entfaltet sich Aroma. Auch auf der Zunge.

#13 Unverfälschte Rohstoffe und **handwerkliches Können** für köstlichen Geschmack und beste Lebensmittelqualität.

#14 Mit unseren Partnern im **Handel** schaffen wir **Vertrauen** bei Verbraucher*innen.

#15 Wir haben die **strengsten Richtlinien.**

#16 Für Lebensmittel mit Charakter ist **industrielles Konzentrat tabu.**

#17 Wir brauchen **keine Pestizide.** Wir schaffen eine lebenswerte Kulturlandschaft für Pflanze, Tier und Mensch.

#18 Wir werden immer besser: als **Entwicklungsgemeinschaft** von Menschen arbeiten wir immer an der besten Lösung.

#19 Wer Dreck macht, muss zahlen. Wir setzen uns strikt für das **Verursacherprinzip** ein.

#20 **Gerechtes Einkommen** für alle. Sie entscheiden mit. Bei der Wahl guter Milch. Das ist fair.

Die gute Qualität von Lebensmitteln fängt auf dem Feld an, bevor sie sich in Rezepten für köstliche Gerichte wiederfindet.

„Über neues Wissen und Anregungen freue ich mich persönlich immer sehr. Ich hoffe, unsere 20 Fakten sind auch für Sie - ob Landwirt, Verbraucher oder Journalist, Schüler, Student oder Agrar-Ingenieur - eine Bereicherung. Wir freuen uns über Ihr Interesse und wünschen viel Freude an Demeter-Produkten. Guten Appetit!“

Alexander Gerber
Vorstand Demeter e.V.

Lecker auf dem Teller

Wann schmeckt das Essen richtig gut? Wenn es mit Liebe zubereitet ist, wenn die Zutaten beste Qualität haben, nette Menschen am Tisch sitzen, alle Sinne geweckt werden und Genuss die Mahlzeit krönt. Originelle Rezepte, die in der heimischen Küche gut umzusetzen sind, finden Sie in unserer Kundenzeitschrift Demeter Journal und online. Einkaufen, Kochen und Schlemmen machen mehr Freude, wenn man weiß, wo das Essen herkommt. Gönnen Sie sich Lebensmittel mit Charakter.

demeter.de/rezepte

FOTOS

Fotostudio Viscom: S. 7, S. 10-11, S. 19, S. 20-21, S. 23 | **Branka Jukic**: S. 9, S. 12-13 | **Fotostudio Franz Pfluegl**: S. 18 | **iStock**: S.4 (baianliang)
Shutterstock: Titel und Rückseite (Folio Images), S.6 (mythja), S.8 (Tarbell Studio Photo), S.14 (beornbjorn), S. 16-17 (Andreas Wonisch), S. 22 (Amble Design)

Demeter e.V.
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Vorstand: Dr. Alexander Gerber
und Klemens Fischer

Mehr zu Demeter, zur Jobbörse
und Fördermitgliedschaft unter:
www.demeter.de