

# Gesund durch den Winter

Wenn es draußen kalt ist, wärmen sie von innen – frische, hausgemachte Suppen von Biog

**So schnell und einfach viele Suppen zubereitet werden können, so entscheidend ist die Qualität der Zutaten und ihre Zubereitung für den Geschmack.**

Die Biog-Suppen werden mit bester Bio-Ware in der haus-eigenen „Cuisine Artisanale“ auf schonende Weise unter dem Einsatz von viel Handarbeit hergestellt und frisch abgefüllt. Sie müssen zuhause nur noch erhitzt werden.

Somit gelingt der „Cuisine Artisanale“ das Kunststück, dass mit traditionellen Herstellungsverfahren aus Bio-Zutaten frische, verzehrfertige Mahlzeiten entstehen und zugleich das Bedürfnis vieler Konsumenten bedient wird, eine qualitativ hochwertige Mahlzeit bequem und entspannt zu sich nehmen zu können.

In der 2012 gegründeten Profi-Küche am Unternehmenssitz in Munsbach werden Halbfertig- und Fertigprodukte mit viel Sorgfalt und Zeit in verhältnismäßig kleinen Mengen zubereitet. Dazu gehören z.B. neben einer Vielzahl an Salaten auch die Biog-Suppen. Mittlerweile ist das Sortiment auf neun Sorten ausgeweitet worden. Die Belieferung der benötigten Ingredienzen stellt Biog gemeinsam mit dem Bio-Großhändler Biogros und zuverlässigen Partnern sicher. Diese kommen aus der Luxemburger Bio-Landwirtschaft, der Großregion und bei



Versorgungsengpässen auch darüber hinaus, und sie agieren alle nach denselben hohen Qualitätsrichtlinien. Alle diese Partner sind in der Lage, hochwertige Bio-Ware wie Gemüse und Kräuter für die Suppenherstellung in der „Cuisine Artisanale“ zuzuliefern.

## Zwei neue Biog-Suppen

Die artesischen „Bio-Zopp“-Suppen im 500 ml-Becher bieten bereits seit einigen Jahren Genuss in bislang sieben Geschmacksrichtungen und für mindestens zwei Portionen. So kommen Tomatensuppe mit Basilikum, frische Gemüsesuppe, Karotten-Ingwersuppe, Kürbis-

suppe als vegetarische bzw. vegane Varianten oder frische Gulaschsuppe, Erbsen- oder Linsensuppe, jeweils mit Speck, in die Kühlregale, u.a. in die der Naturata-Bio-Marchés. Die Zutaten sind – wann immer es Saison und Ernte zulassen – aus regionalem Anbau. Zu den regionalen Gemüsesorten zählen u.a. Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Lauch.

Neu seit diesem Herbst sind die Sorten „Bouneschlupp“ und „Soupe de lentilles corail“, eine orientalisches gewürzte Linsensuppe. Gerade sie ist mit viel Gemüse und roten Linsen ein guter Proteinlieferant, der an den nun kürzeren und dunkleren Tagen für mehr Energie „von innen“ sorgen kann. Gewürze wie Kurkuma und Ingwer im Zusammenspiel mit einer Vielzahl anderer Zutaten zaubern den komplexen, gleichzeitig ausgewogenen Geschmack von 1001 Nacht auf den Teller.

## Traditionsgericht in Bio-Qualität

Die Luxemburger Küche ist deftig und verwöhnt besonders in der kalten Jahreszeit Leib und Seele. Ein Klassiker, der auch Zugezogenen im Land schnell bekannt ist: Die Bouneschlupp. Nicht nur Food-Blogger und TV-Köche teilen ihre Rezepte, auch Sterneköche im Land setzen die Bohnensuppe mitunter auf ihre Karten oder servieren es zumindest als „Amuse Bouche“. Biog hat den Luxemburger Liebling jüngst in ihr Suppen-sortiment aufgenommen.

Seit dem Mittelalter werden in Europa und vielen anderen Ländern der Welt Bohnensuppen zubereitet – meistens nach ganz eigenem, regionalem Rezept. Man könnte meinen, dass sie besonders schnell und einfach herzustellen ist, dabei kommt es sehr darauf an, was in ihr steckt und wie lange sie unter welcher Temperatur zubereitet

werden muss, damit sie ihren vollen Geschmack entfalten kann. In der „Cuisine Artisanale“ nehmen sich die Köchinnen und Köche viel Zeit, um den lokalen „Evergreen“ aus grünen Bohnen (27%), Kartoffeln, Luxemburger Bio-Mettwurst (6%), Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und einer Reihe weiterer, geschmacksgebender Gemüse-, Kräuter- und Gewürzsorten aus kontrolliertem Bio-Anbau herzustellen.

## Nachhaltig auf allen Ebenen

Neben Suppen werden in der „Cuisine Artisanale“ auch erntefrische Bio-Salatsmischungen weiterverarbeitet und verpackt. Sie kommen z.B. als „Biog salade mixte verte“ und „Biog salade gourmande“ in den Handel. Außerdem bietet die Traditionsküche unter der Marke Biog fertige Quinoa-, Dinkel- und Couscous-Salate sowie eine „Caesar Salad“-Variante an – ideal als kleine Mahlzeit, auch „to go“. Dank wertvoller Vitamine, Ballast- und Bitterstoffe sowie wichtiger Fettsäuren ist der Biog-Salat nicht nur lecker, sondern auch gerade in der kalten Jahreszeit sehr

gesund. Hinter allen Produkten aus der „Cuisine Artisanale“ stehen die Bemühungen der Oikopolis-Gruppe, der auch die Naturata-Bio-Marchés, die Biog und der Großhändler Biogros – und somit die „Cuisine Artisanale“ – angehören, „vom Acker bis auf den Teller“ alle an der Wertschöpfung beteiligten Akteure – Bauern, Verarbeiter, Händler und Konsumentenvertreter – so mit einzubeziehen, dass ihre Interessen berücksichtigt werden. Dies geschieht durch Gespräche unter allen Beteiligten, wo faire Lösungen für alle gesucht und gefunden werden. Die zusammenarbeitenden Partner eint eine gemeinsame Mission: eine zukunftsweisende ökologische Landwirtschaft, die nachhaltig und gut für alle ist, gemeinsam zu gestalten und zu erhalten.

Übrigens: Die Verpackung der Biog-Suppen besteht aus einem Becher aus Polypropylen, den eine Manschette aus Pappe umgibt. Somit können die Materialien vor ihrer Entsorgung einfach getrennt werden. Die Biog-Suppen sind in den Naturata-Bio-Marchés sowie in Luxemburger Supermärkten mit Bio-Angebot erhältlich.



**Biog** – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
www.biog.lux