

Natur & Gesondheet

Advertorial

Eis, Eis, Baby!

Für die schönste Zeit des Jahres: Eis aus der BIOG-Molkerei

Spätestens seit dem Osterwochenende stehen die Zeichen auf Frühling, und der Sommer lässt nicht mehr lange auf sich warten. Mit den warmen Sonnenstrahlen kommt auch die Lust auf kühles Eis. Das der Biog-Molkerei ist nicht nur besonders cremig, sondern auch natürlich und „fair“.

Die Klassiker „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“ sind bereits seit zwei Jahren im Kühlregal zu finden, im vergangenen Jahr kam „Äerdbier-Vanill“ dazu, und im Mai wird eine neue Sorte lanciert: „Frozen Yogurt mat Zitroun“. Während der warmen Jahreszeiten schmecken die Bio-Eissorten besonders gut und erfrischend: 100 Prozent natürlicher Geschmack auf Basis von Luxemburger Bio-Milch und Bio-Sahne, ohne Zusatz von Aromen und mit Fairtrade-Zutaten wie zum Beispiel Kakao oder echter Vanille. Milch und Sahne sind die Grundzutaten und nehmen den Hauptanteil der Rezeptur ein. Hergestellt werden die Eisspezialitäten in der haus-eigenen Molkerei der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) in Niederkerschen.

Ein rundum sorgenfreier Genuss

Wo BIOG draufsteht, steckt beste Bioqualität drin. Bei der Auswahl der Zutaten geht die Molkerei keine Kompromisse ein: Milch und Rahm kommen selbstverständlich aus zertifizierter luxemburgischer Bio-Landwirtschaft und werden schonend verarbeitet. Alle Eis-sorten sind frei von Farbstoffen und enthalten weder künstliche, noch natürliche Aromen, sondern nur echte Zutaten: Die Sorte „Äerdbier-Vanill“ zum Bei-spiel fruchtige Demeter-Erd-beeren aus Deutschland und fair



gehandelte Bio-Bourbon-Vanille. Zutaten, die nicht aus regionaler Herkunft stammen, wie feinsten Bio-Kakao, Kakaobutter, Kaffeepulver und Rohrzucker sind Fairtrade-Produkte. Dank transparenter Kommunikation und den entsprechenden Labels, die einen fairen Herstellungsprozess einerseits und höchste Qualität im Einklang mit der Natur andererseits garantieren, geben die Biog-Produkte die Sicherheit, ein rundum gutes Lebensmittel erworben zu haben – ein Bedürfnis, das für viele Verbraucherinnen und Verbraucher in der heutigen Zeit immer stärker wird.

Einmaliges Handwerk, das man schmeckt

Eis muss cremig sein und dafür sorgen nicht nur beste Bio-Sahne, sondern auch ein schonen-

der Produktionsprozess. Das Bio-Speiseeis, bestehend aus homogenisierter und pasteurisierter Eismasse aus Milch, Sahne und verfeinernden Zutaten je nach Sorte, wird nach einer gewissen Reifephase besonders behutsam mit Luft aufgeschlagen.

Gemäß dem Motto „viel Eis wenig Luft“ fällt der Luftschlag beim handwerklich hergestellten BIOG-Eis aber deutlich geringer aus als beim industriell hergestellten Eis. Dieses Qualitätsmerkmal ist für Eisliebhaber deutlich spürbar: Denn es bilden sich nur sehr winzige Eiskristalle in der „Bio-Glace“ und das Eis schmeckt viel vollmundiger und cremiger.

Für den Genuss unterwegs gibt es die Sorten „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“ im praktischen 130-Milliliter-Papier-

becher mit kleinem Holzlöffel unter jedem Deckel. Die Größen 500 Milliliter und 1,1 Liter bringen Gaumenfreuden für die ganze Familie und eignen sich ideal als Nachtisch für ein gemeinsames Essen mit Freunden.

Fair für alle

So wichtig wie zertifizierte Qualität und bester Geschmack ist auch der Ansatz der assoziativen Wirtschaftskultur, die in der gesamten Oikopolis-Gruppe bereits seit Ende der 1980er-Jahre gelebt wird: Bauern, Produzenten in der Weiterverarbeitung und Händler treffen sich regelmäßig am runden Tisch, um gemeinsame Lösungen zu entwickeln. Das garantiert soziale Qualität und dauerhaften Zusammenhalt. So erhalten bei-

spielsweise die BIOG-Milchbauern den bestmöglichen Preis für ihre Milch, was ihnen eine artgerechte, ökologische Milchviehhaltung und zusätzlich viel Weidegang und Grünfütter für die Milchkühe im Sommer ermöglicht.

Das Qualitätslabel „fair & associative“ steht für eben dieses faire und respektvolle Miteinander aller an der Wertschöpfung eines Produkts beteiligten Partner – vom Bauern über den Händler bis zum Konsumenten. Das fünfblättrige Logo ist auf jedem Eisbecher zu finden – und auch auf den anderen Molkereiprodukten der BIOG-Marke.

Zu kaufen gibt es das BIOG-Eis in allen Naturata-Bio-Marchés, den Naturata-Bio-Haftbutteker sowie in Luxemburger Supermärkten mit Bio-Angebot.



Der Sommer kann kommen:
Das Bio-Eis gibt es ab Mai
in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen.

BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu