

PRESSEMITTEILUNG

Von Bio-Leder bis Brotschnaps

Biokreis präsentiert zahlreiche Innovationen an Gemeinschaftsstand –
Preisverleihung regional & fair

Passau, 04.02.2013: **Als erster Öko-Verband hat der Biokreis im vergangenen Jahr Richtlinien für die Herstellung von Bio-Leder erarbeitet. Die ersten nach diesen Vorgaben entstandenen Lederprodukte werden nun – zusammen mit vielen weiteren Innovationen – vom 13. bis 16. Februar auf der BioFach 2013 in Nürnberg am Biokreis-Gemeinschaftsstand in Halle 7-241 präsentiert. Dort findet am 14. Februar auch die Preisverleihung regional & fair statt.**

Die sonst in der Lederverarbeitung üblichen schwermetallhaltigen Gerbstoffe, pestizidhaltigen Konservierungsmittel, die verschiedenen Arten der Lederbeschichtung und weitere schädliche Verfahren sind für Biokreis-zertifiziertes Leder verboten. Die Biokreis-Richtlinien orientieren sich hier am einzigen bisher existierenden Standard für nachhaltige und gesunde Lederwaren (IVN-Standard). Sie gehen aber noch einen großen Schritt darüber hinaus: Die Häute müssen von Tieren aus ökologischer Haltung stammen, und zur Gerbung sind ausschließlich pflanzliche Stoffe zugelassen. Die große Herausforderung bei der Umsetzung der Richtlinien liegt in der Logistik. Niko Gottschaller, Vorstand im Biokreis und Initiator des Projekts „Bio-Leder“, fand in der Firma ecopell einen starken Partner. Das Allgäuer Unternehmen sorgt als Rohwarenhändler nun dafür, dass die Häute von Rindern aus Bio-Haltung – möglichst von Biokreis-Betrieben – eingesammelt, nach den entsprechenden Vorgaben konserviert und anschließend in einer bayerischen Gerberei rein pflanzlich bearbeitet werden.

Am Ende dieses Prozesses steht ein völlig naturbelassenes Leder. Die Firma Rios1931, Manufaktur für Uhrenarmbänder in Augsburg, hat das erste nach den Biokreis-Richtlinien zertifizierte Leder zu hochwertigen Uhrenarmbändern verarbeitet. Demnächst soll es auch Geldbörsen, Babyschuhe und Wickeltaschen aus echtem Bio-Leder geben. Niko Gottschaller: „Die ökologische Landwirtschaft versteht sich als ganzheitlicher Ansatz. Da passt es sehr gut dazu, dass wir nun ein Öko-Rind zu 100% ökologisch verwerten können!“

Am **Donnerstag, 14. Februar** findet am Biokreis-Stand um **18 Uhr** die **Preisverleihung** der **regional & fair**-Auszeichnung statt. In diesem Jahr werden eine bayerische Metzgerei sowie die Kooperation zwischen einer Metzgerei und einem Mutterkuhhalter in Nordrhein-Westfalen als herausragende Zeichennehmer des Siegels regional & fair geehrt.

Weitere **Besonderheiten am Biokreis-Gemeinschaftsstand:** Die Biohof Vertriebs GmbH präsentiert den brandneuen **Brotschnaps**, der aus der Überschussproduktion der Biohofbäckerei Gottschaller gewonnen wird. Neue Wurst- und Schinkenkreationen wie **Lammknacker** oder **Rinder-Krakauer** zeigen Chiemgauer Naturfleisch bzw. die Metzgerei Kammermeier, deftig geräucherte **Landhähnchenhaxen** gibt's von Freiland Puten Fahrnzhausen und die Biohennen AG präsentiert neu ihr **TK-Premium-Suppenhuhn**. Die Innstolz Käserei Roiner verkostet einen zarten **Rahmkäse**, bei der Antersdorfer Mühle

gibt´s einen neuen **Frühstücksbrei** und mit großem Stolz präsentiert die Edeldestillerie Farthofer ihren ausgezeichneten **weltbesten Vodka**. Mit am Gemeinschaftsstand befindet sich außerdem die international tätige Kontrollstelle LACON.

Kontakt: Heidi Kelbetz, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, presse@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Der Biokreis wurde 1979 gegründet, heute arbeiten deutschlandweit rund 1000 landwirtschaftliche Betriebe und 80 Verarbeiter nach unseren Richtlinien. Dabei setzt der Biokreis auf regionale Strukturen und Marktpartnerschaften zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern. Das speziell entwickelte Siegel „regional & fair“ garantiert neben einer regionalen, ökologischen Erzeugungsweise auch handwerkliche Verarbeitung und faire Bedingungen für alle, die am Herstellungsprozess beteiligt sind.