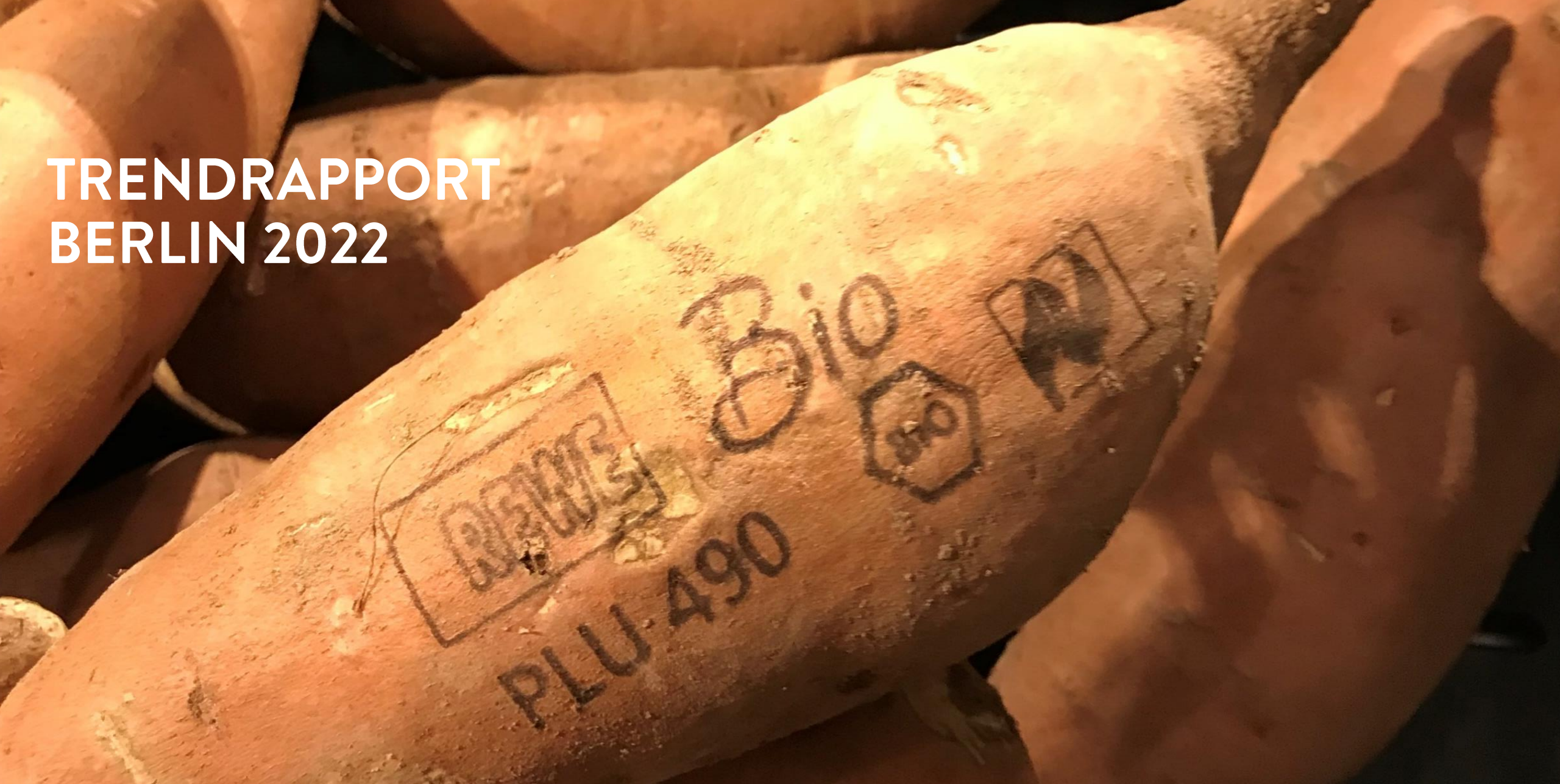


TRENDRAPPORT BERLIN 2022



INDHOLD

Dagligvaremarkedet i Tyskland	3
Økologi i bredden og dybden	10
Mehr als bio	24
Plant-based	28
Convenience	44
Måltidserstatninger	56
Bæredygtighed og re-commerce	58
Emballagefri løsninger	68
Bæredygtige emballager	78
Gør en forskel med dit forbrug	90
Bæredygtighed i andre brancher	96
Lokale og regionale fødevarer	102
Sundhed	111



DAGLIGVAREMARKEDET I TYSKLAND

Tyskland er verdens største discount-land, og den største salgskanal er discountbutikker, men væksten i det segment er faldende. Det skyldes både, at markedet er ved at være mættet, og at væksten primært sker inden for convenience - sådan som det jo er i samfund med stigende urbanisering.

Derfor går tendensen i discountbranchen mod mindre formater tættere på forbrugerne, mere convenience og flere premium-varer på hylderne. Det betyder, at discount-formaterne mange steder nu slås med nærbutikker om beliggenhederne. Omvendt ser vi supermarkeds kæderne satse mere på lavpris-private labels.

Hypermarkeder er populære, men stagnerende. Det er et typisk indkøbsmønster for en tysk familie at besøge et hypermarked en gang om ugen, men det er ved at ændre sig. Overalt i Europa ser vi nemlig, at den moderne forbruger planlægger sine indkøb mindre og mindre. Mad er noget, man forholder sig til, når man er sulten.

Private label-andelen af dagligvaresalget i Tyskland er højere end i Danmark og stigende, pt. udgør private labels godt 45 procent af markedet.

Tyskland er et meget grønt marked. Forbrugerne - særligt i de store byer som Berlin - går generelt meget op i økologi, bæredygtig, lokale og klimavenlige varer, og det afspejles i butikkerne.

Tyskland er som resten af Europa ramt af stigende fødevarepriser, og adskillige tyske dagligvarekæder har indført en “inflationsbremse”, hvor prisen på en række udvalgte varer låses fast i en periode. Det er ikke mindst vigtigt for de økologiske kæder at tilbyde stabilitet og tryghed.

Den økologiske kæde Alnatura har siden februar 2022 låst priserne en måned af gangen og har til gengæld helt droppet tilbud og kampagner. Indkøbsturen skal ifølge Alnatura ikke være en ubehagelig overraskelse.

Det økologiske marked i Tyskland boomed under corona-nedlukningen, fordi restauranter var lukkede, og forbrugerne forkælede sig selv med fødevarer af højere kvalitet. Økologien voksede således med hele 22 procent i 2020. (<https://www.zeit.de/wirtschaft/2022-06/inflation-bio-lebensmittel-supermarkt>).

Politisk har økologien medvind. Et politisk flertal vil øge det økologiske areal til 30 procent i 2030, men mange frygter, at de aktuelt stigende priser vil betyde enden på den økologiske vækst i Tyskland. Ifølge GfK er det økologiske salg faldet med 3,5 procent i første kvartal 2022 i forhold til samme periode året før. De økologiske butikker er særligt hårdt ramt, de er nemlig gået tilbage med 13,4 procent i perioden. Det er på trods af, at de økologiske varer steget mindre i pris end de konventionelle.

De økologiske private labels er gået frem i perioden, mens mærkevarerne er gået tilbage. Det tyder altså på, at mange økologiske forbrugere stadig køber økologisk, men leder efter billigere alternativer.

Tyskland er verdens næststørste økologiske marked efter USA. En tredjedel af alle økologiske varer i Europa bliver solgt i Tyskland. Den økologiske andel er ikke desto mindre kun omkring 6,5 procent (i 2020), bl.a. fordi der er mangel på økologiske producenter i Tyskland i forhold til efterspørgslen.

De traditionelle tyske kæder var sene til at tage økologien til sig, og det betød, at der opstod en underskov af økologiske supermarkeds kæder i landet, ligesom vi f.eks. kender det fra Holland.

De største økologiske kæder er Alnatura, Denn's og Bio Company. Desuden er der de mindre Basic Bio og SuperBioMarkt. Alnatura har flest butikker, og Denn's er den eneste af kæderne, der er landsdækkende.

Det økologiske marked var i 2020 på 15 mia. euro (uden food service), og det fordeler sig med 25 procent til de dedikerede økologiske kæder, 60 procent til de traditionelle supermarkeder og resten til specialbutikker såsom bagere, slagtere, madmarkeder, gårdbutikker osv.

BIO COMPANY

Bio Company har 62 butikker fordelt på fire byer: Berlin, Hamburg, Brandenburg og Dresden, og sortimentet er 100 procent økologisk. Faktisk er det biodynamisk i alle de tilfælde, hvor det er muligt.



ALNATURA

Alnatura er blandt de ældste økologiske kædekoncepter, og de åbnede de første butikker i 1986. De har 107 butikker og en stærk værdimæssig profil, også på andre områder end økologi. De opsagde f.eks. for nylig en aftale med en leverandør, da det kom frem, at dens direktør var medlem af Alternativ für Deutschland.



DENN'S BIOMARKT

Denree-gruppen består af grossisten Denree og kæden Denn's Biomarkt. Kæden er fra 1996 og har omkring 250 butikker i Tyskland og Østrig.

De startede som et rent biodynamisk foretagende, men kører i dag et økologisk sortiment med 6.000 varenumre.



LPG BIOMARKT

Stiftet i 1994. Der er nu 10 butikker i Berlin. Alle deres varer er økologiske og der lægges vægt på, at varerne kommer max. 200 km. fra Berlin. Der er to priser på varerne hos LPG Biomarkt: En til medlemmer og en til andre kunder



ØKOLOGI I BÅDE BREDDEN OG DYBDEN

I Berlin er det økologiske sortiment i butikkerne både dybere og bredere, end vi normalt oplever det i Danmark.

ØKO AROMAER



ØKO SIRUP



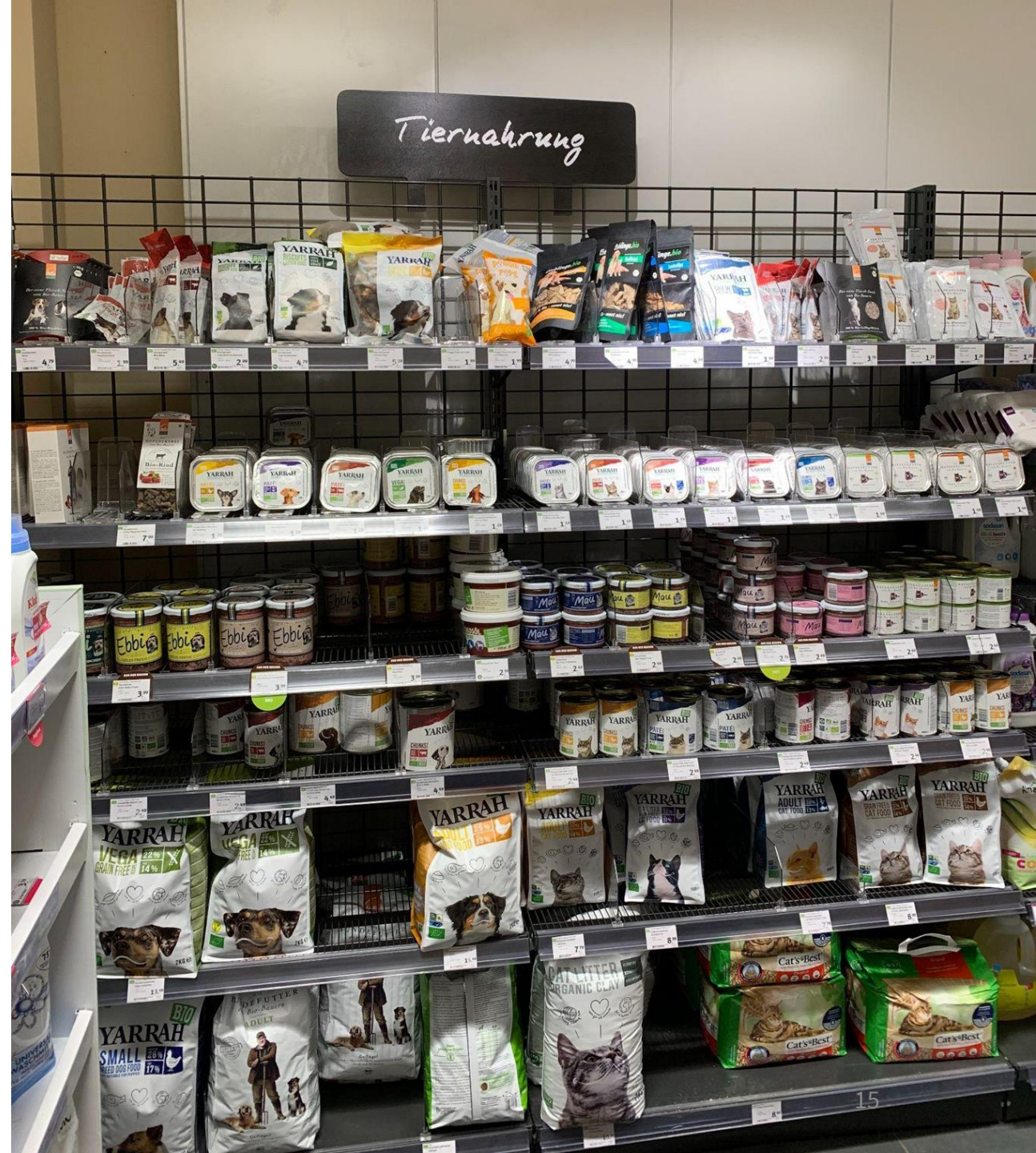
ØKO COLA



ØKO PULLED CHICKEN



ØKO DYREMAD



ØKO BØNNE-PASTA



ØKO VAGTELÆG



ØKO SPECIAL-RIS



STORT UDBUD AF ØKO PÅLÆG



ØKO REDBULL



BEN'S ORIGINAL ØKO



ØKO SUSHI



ØKO RØDBEDE- OG GULERODS-TORTILLA



MEHR ALS BIO

Mehr als Bio dækker over økologiske produkter, der går lidt længere end “almindelige” økologiske varer. Det er ikke en certificeringsordning, men et markedsføringsbegreb, der dog ofte involverer flere mærkningsordninger.

Det kan f.eks. være produkter, som er økologiske *og* biodynamiske. Økologiske *og* fairtrade. Økologiske *og* klimaneutrale. Økologiske *og* lokale.

Betegnelsen viser et behov blandt de økologiske mærkevarer for at skille sig ud på det økologiske marked, ikke mindst efter økologi er blevet mainstream.

“Lebensmittelklarheit.de”, som er en organisation nedsat af det tyske fødevareministerium for at skabe gennemsigtighed på fødevaremarkedet, kritiserer begrebet for at være vildledende.

BEYOND ORGANIC



MEHR ALS BIO



12 BUDSKABER PÅ FRONT



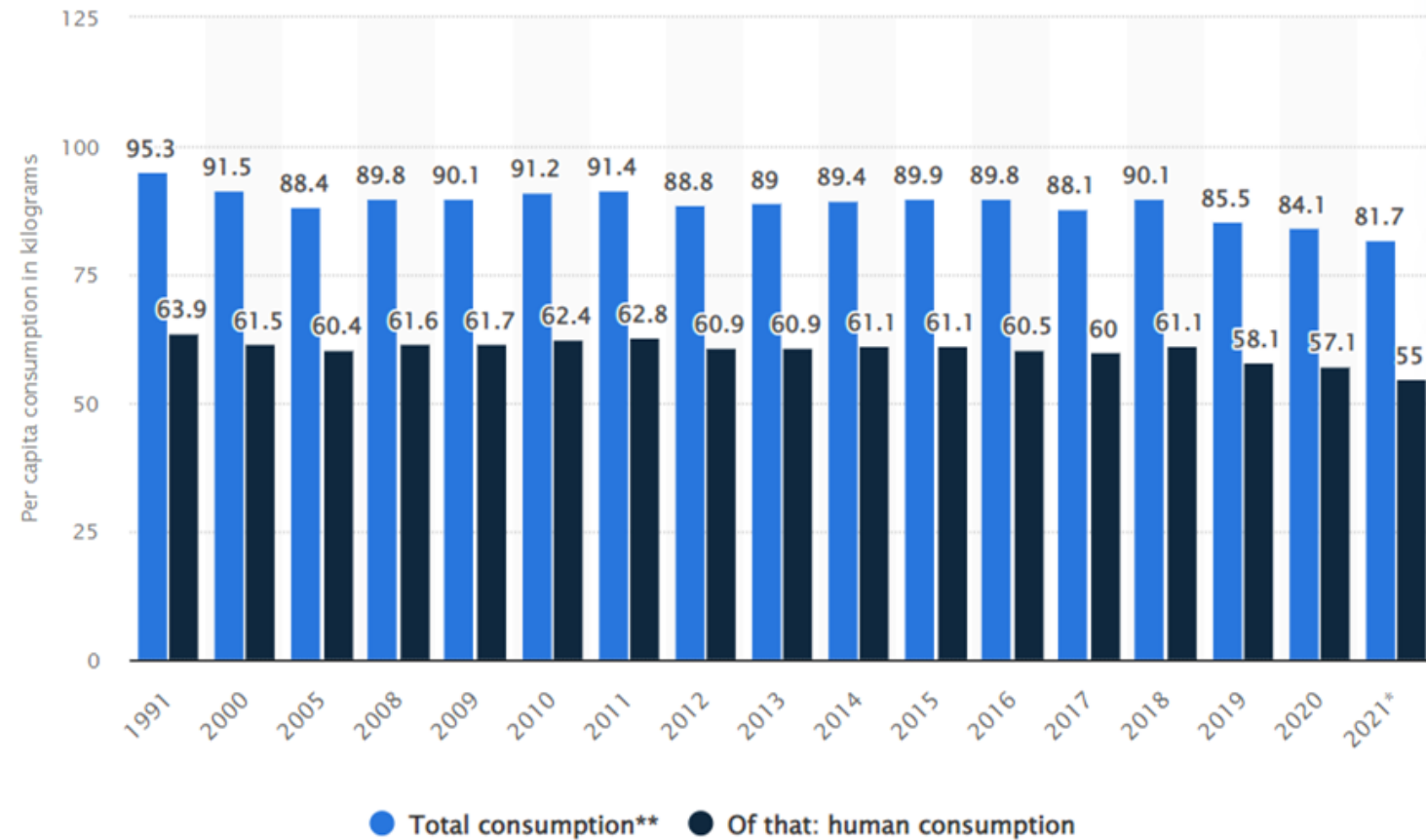
PLANT-BASED

Tyskernes kødforbrug er faldende. I 2018 spiste hver tysker 61,1 kg kød, i 2021 var det faldet til 55 kg.

Det er særligt okse- og svinekød, der falder, mens fjerkræ faktisk er svagt stigende. Både produktion af kød og importen af kød er faldende i Tyskland. (Kilde: Euromeatnews)

Der er tydeligvis et ønske blandt forbrugerne om at spise mindre kød, men det er svært at lave om på indkøbsvanerne i hverdagen, hvor planlægningen ofte fokuserer på kødet.

KØDFORBRUG PER CAPITA I TYSKLAND



PLANT-BASED

Netop derfor stiger udvalget af plantebaserede produkter voldsomt i disse år. Det er først og fremmest produkter, der ligner traditionelle kødprodukter og som derfor uden videre bøv! kan bruges i hverdagen i de situationer, hvor man normalt ville bruge kød.

I den forstand kan vi tale om, at produkterne er overgangsprodukter, indtil forbrugerne navigerer mere ubesværet i grøntsagsafdelingen. Det er produkter, der fylder gabet mellem, hvad man orker i hverdagen, og hvad man ville ønske, man orkede.

I Berlin er der mange plant-based produkter i butikkerne, og deres tilstedeværelse på hylderne er i sig selv med til at skubbe på udviklingen.





Soja

Margarine

Vegane Produkte

Tofu



PLANTE-STEAK



VEGANSK LAKS



VEGANSK GYROS



ALTERNATIVE PROTEINKILDER

Når vi spiser mindre kød, stiger fokus på alternative proteinkilder.

Für Mitglieder
Lebenspreis **1,79** €
1,99 €



Leinmehl

Für Mitglieder
Ladenpreis

2,25[€]
0,90 € pro 100g

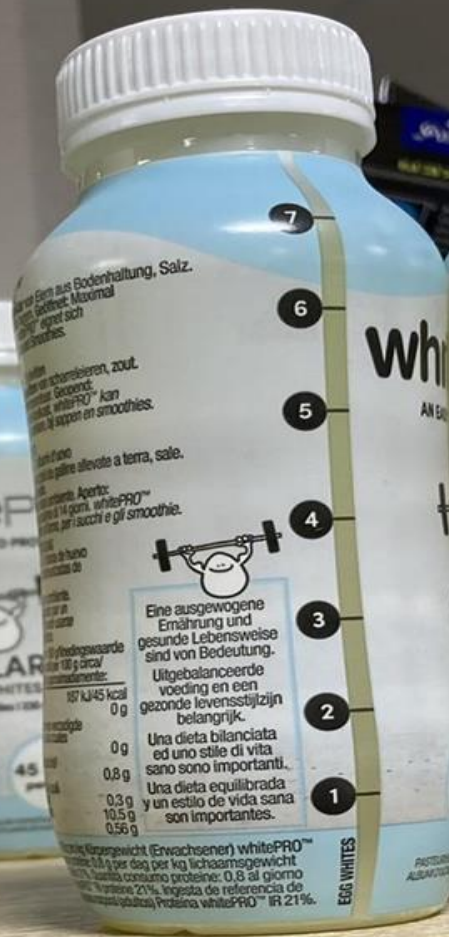
2,79[€]
1,12 € pro 100g





die Anzucht der männlichen Langohrenkukun ist mit erheblichem Aufwand, da sie nicht optimal für die Mast geeignet sind.

- Engagement:**
- Die Alnatura Bräuterküken-Initiative unterstützt die Bio-Betriebe dabei, die Bruter der Langohrenkukun zu produzieren.
 - Der Mehrpreis der Eier kommt durch die zusätzlichen Aufzucht-Kosten zustande.
 - Alnatura verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz und bietet zusätzlich unter der Marke Alnatura auch Produkte aus Bräuterküken-Aufzucht an.



White Pro
Eiklar neutral 220ml

2,99

3749249000 100ML = 1,36

701607 588292

16.03.2021

MEJERIERSTATNINGER

Mejeri-erstatningerne stormer stadig frem.

VEGANSK "FLØDESKUM"



HAMP-DRIK



Allos
BIO-PIONIER

Hafer
Ungesüßt



MIX
FSC
Karton aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C014047

Gut für Dich

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN
Hohe Qualitätsstandards bei Anbau, Ernte und Herstellung sorgen für beste Qualität vom Bio-Pionier – und das schmeckt man.

Eine echte Alternative

- ✓ NATURLICHE BIO-ZUTATEN
- ✓ REIN PFLANZLICH
- ✓ FETTARM
- ✓ UNGESÜßT**

Gut für Dich - Tipp:

Unser Hafer-Drink ist besonders lecker im Müsli oder pur als Erfrischung zwischendurch.



PFLANZLICH LECKER & VIELSEITIG EINSETZBAR

**Enthält von Natur aus Zucker / Contient des sucres naturellement présents / Uden tilsat sukker / Med et naturligt indhold af sukker



02-03-23 609
L 2009 14 59 36

DECKEL AUS ZUCKERROH
VERPACKUNG ZU 88% NACHWACHSENDE KOSTOFFEN



1. ÖFFNEN
2. VERSCHLIESSEN
3. BITTE SCHÜTTELN!

Allos
BIO-PIONIER SEIT 1974

Hafer
Ungesüßt



“ FÜR DICH, FÜR DIE UMWELT, FÜR LECKEREN GESCHMACK ”

02-03-23 609
L 2009 14 59 36

DECKEL AUS ZUCKERROH
VERPACKUNG ZU 88% NACHWACHSENDE KOSTOFFEN



1. ÖFFNEN
2. VERSCHLIESSEN
3. BITTE SCHÜTTELN!

Allos
BIO-PIONIER SEIT 1974

Hafer
Ungesüßt



“ FÜR DICH, FÜR DIE UMWELT, FÜR LECKEREN GESCHMACK ”



“ FÜR DICH, FÜR DIE UMWELT, FÜR LECKEREN GESCHMACK ”

Dinkel
0% ZUCKER

Allos
BIO-PIONIER SEIT 1974

DECKEL AUS ZUCKERROH
VERPACKUNG ZU 88% NACHWACHSENDE KOSTOFFEN

HAVREDRIK TO-GO



CONVENIENCE

En tydelig udvikling i forbruget både i Tyskland og i resten af Europa er, at forbrugerne planlægger mindre og mindre.

De nye butikker, der åbner i disse år, baserer sig på en forventning om, at forbrugerne forholder sig til mad, når de er sultne.

I de større byer er supermarkeder i gang med at blive “spis og lever”-centre. Dvs. butikker, der sælger og gerne producerer ting, der skal spises nu eller seneste i aften.

Velkendte forarbejdede fødevarer og tørkolonial bestilles i forvejen online af kunden og hentes i butikken. Det samme gælder trivielle nonfood-produkter som toiletpapir og tandpasta.

Convenience er ikke blot færdige måltidsløsninger lige til at spise, men også at gøre det nemt for forbrugerne at lave et lækkert “hjemmelavet” måltid.

Moderne convenience inkluderer naturligvis også at gøre det nemt at handle. Det kan være gennem “Klik & hent”-løsninger eller ved at stille en ladcykel til rådighed til de store indkøb.

KRYDDERIER TIL BOLOGNESE



LÅN EN LADCYKEL



**ØKOLOGISK
LANDSFORENING**



SUPPE PÅ GLAS



FOND PÅ GLAS



SAMEKSPONERING VIN OG BØF PÅ KØL





Antersdorfer Mühle
Minutenpolenta Steinpilz

150 g
100 g = 1,99 €

2.99

003608 04.10.19 604779 J 6



Antersdorfer Mühle
Gemüse-Linsen-Eintopf

150 g
100 g = 1,66 €

2.49

003646 04.10.19 604809 J 6



Antersdorfer Mühle
Indische Bulgur-Pfanne

150 g
100 g = 1,46 €

2.19

003602 04.10.19 604787 J 6



Antersdorfer Mühle
Risotto Gemüse

150 g
100 g = 1,66 €

2.49

003747 04.10.19 604743 J 6



Antersdorfer Mühle
Taboulé

150 g
100 g = 1,45 €

2.19

003766 04.10.19 604759 J 6



Antersdorfer Mühle
Thai-Curry leicht scharf

150 g
100 g = 1,99 €

2.99

003758 04.10.19 604751 J 6



Antersdorfer Mühle
Orientalischer Hirse-Teller

150 g
100 g = 1,66 €

2.49

003821 04.10.19 604885 J 6

KARTOFFELPÜREE

KARTOFFELPÜREE



Aus der Region

Aus der Region
Lofao GREEN
Jackfruit Curry
200 g
100 g = 2,49 €
4.99

MARINERET KØD



RUND BACON



SUPPEMIX



TILBEREDTE KARTOFLER



MÅLTIDSERSTATNINGER

Måltidserstatninger var for få år siden forbeholdt forbrugere, der opfattede sig selv som så travle, at de ikke havde tid til at spise, eller forbrugere, som bare ikke interesserer sig for mad som andet end brændstof.

Nu er der imidlertid en ny kundegruppe på vej, fordi måltidserstatningerne har en bæredygtig og klimavenlig vinkel med lang holdbarhed og intet madspild.

Desuden er produkterne rare at have i skabet, hvis man igen skulle blive tvunget til at opholde sig i sit hjem i længere tid, evt. med nedlukning af butikker oven i købet.

MÅLTIDSERSTATNING



BÆREDYGTIGHED OG RE-COMMERCE

Klimaneutralitet eller endnu bedre klimapositivitet bliver et nøgleord i markedsføringen i de kommende år.

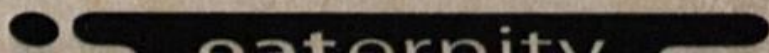
Produkters klimaaftryk og cirkulære livsforløb bliver afgørende for deres attraktivitet på hylderne.

Det kommer bl.a. til udtryk i efterspørgsel på varer lavet af genanvendte materialer, spildprodukter samt fødevarer og materialer, som er i overskud.

veganz

**EATING FOR
THE CLIMATE.**

.....

eatercity

KLIMAPOSITIV



KLIMAPOSITIV



KLIMANEUTRAL



KLIMANEUTRAL



KLIMANEUTRAL



KÆRLIGHED VED ANDET BLIK

“Grimme” frugter og grøntsager fremhæves som bæredygtige



VI ANBEFALER



ONLINE OVERSKUDSMAD

I Berlin findes onlinebutikken Sirplus, der leverer økologiske, veganske eller vegetariske måltidskasser med overskudsmad

LEBENSMITTEL RETTEN BEI SIRPLUS

DEINE BIO, VEGAN ODER VEGGIE BOX

Im Abo sparen

 Support

EMBALLAGEFRI LØSNINGER

De emballagefri løsninger breder sig i alle kategorier:

- Tørkolonial
- Slik
- Æg
- Frugt & grønt
- Mælk
- Vand
- Rengøringsmidler

TØRKOLONIAL



ØKOLOGISK BLAND-SELV SLIK





TAP-SELV VAND



TAP-SELV MÆLK



TAP-SELV NØDDECREME



ØKOLOGISK
LANDSFORENING

”BRÆNDEMÆRKEDE” GRØNTSAGER



”BRÆNDEMÆRKEDE” GRØNTSAGER



BÆREDYGTIG EMBALLAGE

Når man ikke helt kan undvære emballagen, arbejdes der med at gøre den mere mere bæredygtig.

UNSCREW THE PLANET - DELBAR EMBALLAGE



DELBAR EMBALLAGE



**BEHØVER DU
VIRKELIG DENNE
POSE?**



HALLO UMWELT! DAS MEHRWEG-FRISCHENETZ.

Greifen Sie zu losem Obst und Gemüse und unserem Mehrweg-Frischenetz – damit reduzieren wir gemeinsam Plastikmüll.

Mehrweg-Frischenetz,
2 Stück

0,99 €

REWE
DEIN MARKT



DRIKKEDUNKE MM.



KOMPOSTERBARE KAFFEPUDER



REDUCERET EMBALLAGE



HAVREDRIK I GLASFLASKER



NØDDER PÅ GLAS



0% PLASTIK

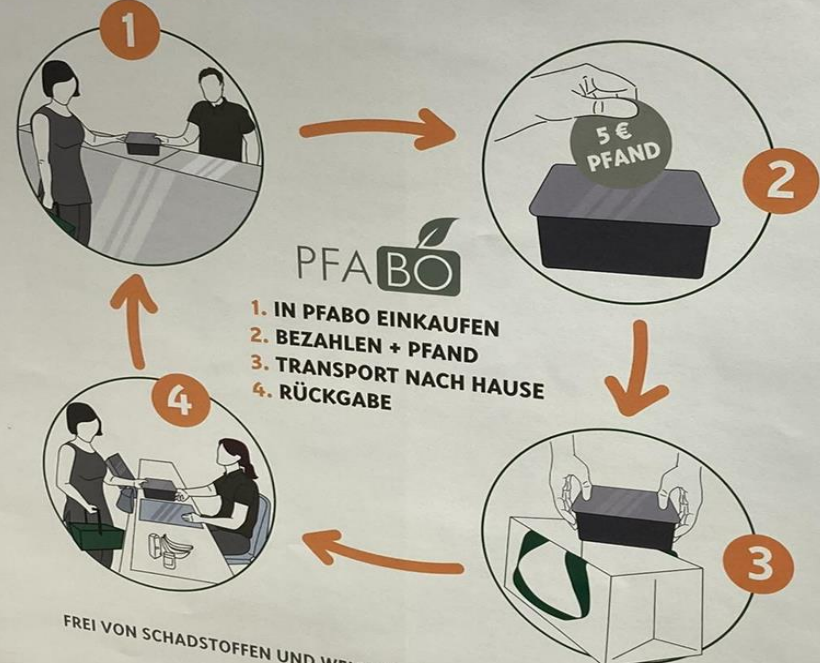


PANT PÅ EMBALLAGE

BIO COMPANY®

EINKAUFEN MIT DER PFANDBOX

100% RECYCLING IM EIGENEN MONOKREISLAUF



1. IN PFABO EINKAUFEN
2. BEZAHLEN + PFAND
3. TRANSPORT NACH HAUSE
4. RÜCKGABE

PFA BO

FREI VON SCHADSTOFFEN UND WEICHMACHERN | BIS ZU 200x VERWENDBAR



Korma Curry Bowl
CREMIG & WÜRZIG
mit Reis, Kokosmilch und Curry
200 g

Take it Easy

WEITERE INFOS
FINDEST DU HIER:



89

”GØR EN FORSKEL MED DIT FORBRUG”

Det spiller en stigende rolle i markedsføringen, at forbrugerne kan være med til at gøre en forskel for verden ved at vælge butikker eller produkter. Både brands og kæder har stor fokus på især klima og biodiversitet – især beskyttelse af bierne.

SAVE THE BEES!

Bienen sind unverzichtbar für ein funktionierendes Ökosystem. Doch unsere kleinen Freunde sind bedroht – wir müssen etwas tun!



1000 STÜCKE UNKLEBTER NACHLIEFEN GIBT ES NUR FÜR Bienen.

Bienen: www.bienen.de / berlin.deutschland.de / honey-wissen.de



ES SUMMT IN DER STADT!

Städtische Parks und Gärten sind ein wahres Paradies für Bienen. Die Berliner Imkerei boomt und trägt damit zur Artenhaltung unserer kleinen Freunde bei.

ÜBER 1000 IMKEEREIEN UND IMKER GIBT ES IN BERLIN.

BEE HAPPY BERLIN!

BERLINER HONIG IST SPITZE!

Berliner Stadthonig ist laut einer berlinweiten Untersuchung praktisch unbelastet. Der Stadtverkehr hinterlässt nur geringste Spuren im Honig.



BERLIN IST ALTER ALS DIE MENSCHHEUTE!

DER HONIG VON NEBENAN ...

Wir unterstützen kleine Betriebe und Manufakturen! In direkter Nachbarschaft zu diesem BIO COMPANY Markt wohnen Bienen der jungen Schöneberger Imkerei „Mädelfleisch“.

BIENENHALTUNG BEGANN SCHON VON CA. 7.000 JAHREN.



BESKYT INSEKTERNE

Brug af QR-kode



BIODIVERSITET

Blomsterfrø

Brug af QR-kode



KLIMA



DU MACHST KÜHE GLÜCKLICH

Ganz gleich, was du bei uns kaufst: Du hilfst uns,
mit unseren Produkten das Tierwohl zu respektieren.
Mehr auf biomarkt.de



BÆREDYGTIGHED I ANDRE BRANCHER

Tøjbranchen forventes at blive en af de store motorer i de kommende år, når det gælder at skabe opmærksomhed på bæredygtighed og økologi. Jo mere fokus, der er i andre brancher, jo mere påvirker det forbrugerens adfærd generelt.

Ecoalf er et spansk tøjmærke, der fokuserer på bæredygtighed. Tøj og sko er lavet udelukkende af genbrugte materialer. Brandet findes i 350 butikker verden over og har selv flagskibsbutikker i Berlin, Madrid, Barcelona og Malaga.

Ecoalf bygger på seks principper: Bæredygtighed (“vi går ikke på kompromis med fremtiden”), innovation (teknologi og R&D gør bæredygtighed mulig uden at gå på kompromis med kvalitet), bæredygtigt design (tidløst design i stedet for nye kollektioner konstant), konsekvens (“vi gør hvad vi siger”) og gennemsigtighed (for at sikre troværdighed).

ECOALF

is a brand that uses the highest quality
recycled fabrics to create a new generation
of sustainable products

BECAUSE THERE IS NO PLANET B

TØJ



BAMBUS PLASTER



LOKALE OG REGIONALE FØDEVARER

I Berlin er det et væsentligt selling point, at et produkt er fremstillet i nærområdet, dvs. ikke bare inden for Tysklands grænser, men inden for delstaten Brandenburgs.

Efterspørgslen på lokale eller regionale varer vil med sikkerhed stige i de kommende år på de europæiske markeder. Det skyldes den voksende opmærksomhed på klima og dermed på transport.

Tendensen forstærkes yderligere af den økonomiske krise, vi med al sandsynlighed er på vej ind i, hvor forbrugerne vil ønske at støtte den lokale økonomi.

FÖRDERUNG
KLEINER
BETRIEBE

ÜBER 100 
REGIONALE
PARTNER

AUF 
AUGENHÖHE
MIT BAUERN

FREI VON
GEN
TECHNIK



OVERSIGT REGIONALE LEVERANDØRER



BESKRIVELSE LOKALE LEVERANDØRER

Wir kennen unsere Lieferanten persönlich

Wir & Jetzt für unsere Region



Berlin - ein Paradies für Bienen

Berliner Honig und Berliner Bärengold sind eine Gemeinschaft von über 50 Imkern, die durch fairen und regionalen Handel die einheimische Bienenhaltung stärken will. Die Honige sind zu 100% naturbelassen. In der Hauptstadt (Berliner Honig) und in Deutschland (Berliner Bärengold) werden sie frisch gepresst und in Handarbeit im Herzen von Berlin abgefüllt. Doch Honig, aus der Hauptstadt? Na klar, denn Berlin ist eine der grünen Großstädte Europas und für Bienen ein echtes Paradies. Die enorme Blütenvielfalt macht den Honig sehr aromatisch.



Flus Leidenschaft und Liebe zu den Bienen

Mit einem rostigen „Hundefänger“ 70 Bienenvölkern und einem geräuschvollen Bienenkasten hat Fabian Lahres 2004 mit dem Aufbau einer Berufsmkerei begonnen. Aus dem Enthusiasmus ist heute ein buntes Team geworden. Gemeinsam kümmern es sich mit großem Engagement, Verantwortungsbewusstsein und Leidenschaft sowohl um die Betreuung der Bienenvölker als auch um die schonende Aufzucht der Honige. Mittlerweile wird die gesamte eigene Ernte der past. 300 Bienenvölker, abgeerntet und auch Honig von befreundeten Bioland-Berufskollegen im Glas vermarktet.



Florida Eis

100% handverfälscht
100% ohne Lyfungschlag

Die Erfolgsgeschichte begann 1985, nachdem Olaf Höhn das Eiscafé in der Klosterstraße in Berlin übernommen hatte. Der handwerklichen Eisherstellung ist er treu geblieben und stellt das Florida Eis immer noch so her, wie es sein sollte. Ohne künstlichen Lyfungschlag. Die Qualität der Eisherstellung entscheidet. Der geringe Lyfungsanteil macht das Eis schon cremig. Beste Zutaten und die individuelle Herstellung sind ein Erfolgsgeheimnis. Neben großer Experimentierfreude ist eine gebührende Florida Eis seit zu 100% eine handwerkliche Produktion.



Kanadische Backtradition in Berlin

1991 reiste Tim von Kanada nach Berlin und war von der Stadt so begeistert, dass er gleich blieb. Für Freunde buk er nach kanadischen Familienrezepten Muffins, Brownies und Cookies. Die Nachfrage nach den hochwertigen und handgemachten Backwaren stieg immer weiter, sodass sie bald schon im Einzelhandel und bei Bäckereien verkauft wurden. Erfundene Rohstoffe, erstklassige Qualität und eine schonende Verarbeitung geben Tims Backwaren den unvergleichlichen guten Geschmack. Eben genau so lecker, wie es zuhause in Kanada kennt.



Der „World's Best Rye Whiskey“ kommt nicht aus Schottland

Drei Berliner wollten ein Fass Whiskey kaufen und kamen mit einer ganzen Brandenburger Destilliere wieder nach Hause! Was sich nach einer lustigen Geschichte anhört, hat sich genau 2010 im Keller des Biographenrats Spreewald abgespielt. An der Vision Europas besten Whiskey aus Brandenburger Roggen herzustellen, arbeiten Steffen Loh, Sebastian Brack und Bastian Heuser seit nunmehr vier Jahren. 2010 wurde ihr STORK CLUB Rye Whiskey zum „World's Best Rye Whiskey“ bei den World Whiskies Awards in London ausgezeichnet.



Restkunst aus Berlin

ORIGO – Das bedeutet Ursprung. Das Geheimnis des ORIGO-Kaffees sind die Bohnen. Sie sind quasi der Ausgangspunkt eines guten Kaffees. Das Wechselspiel von Licht und Schatten und ausreichend Ruhe sorgen dafür, dass diese Bohnen ihr optimal entfalten. ORIGO-KAFFEE wird ausschließlich nach dem Verfahren der traditionellen Trommelröstung hergestellt. Diese klassische Verarbeitungsform ist als besonders schonend und ermöglicht es, außerordentlich vollmundige Produkte zu kreieren. ORIGO – ein Erlebnis des ganz besonderen Art.



Eine einzigartige „Heldengeschichte“

Hinter der Marke Simply Raw steht ein Berliner Unternehmen, das anspruchsvolle Lebensmittel für anspruchsvolle Menschen produziert. Melanie Temborius und Oliver Thrut wollten nämlich nur eins: Gesunde Snack-Alternativen. Das Ehepaar hat sich viel mit gesunder Ernährung und richtigen Wahl von Lebensmitteln auseinandergesetzt. Sie lernten mit der Zeit sehr viel über die Verarbeitung von Zutaten, sowie über den industriellen Mainstream. Die Simply Raw Riegel wurden stetig optimiert und sind die Rebellion gegen den industriellen Standard.



Snack neu entdecken

Die Maiswurml GmbH ist ein Snack Hersteller aus Berlin. Die qualitativ hochwertigen Produkte auf Mais- und Reisbasis überzeugen mit innovativen Geschmackskombinationen. So sorgt Maiswurm für den glutenfreien, veganen und allergenfreien Snack. Die Maiswürmchen bestehen aus reinem Wasser und Maisgrieß. Sie werden weder frittiert noch gebacken. Das macht sie zu einem knusprig-leichten und wohlschmeckendem Vergnügen, welches man bedenkenlos empfehlen und genießen kann.



Quartiermeister - das Bier zum Wohle aller

Quartiermeister ist die erste gemeinnützige Biobiermarke Deutschlands. Sie setzt sich seit 2010 für eine gerechte Wirtschaft zum Wohle aller ein. Pro Liter fließen 10 Cent in soziale und kulturelle Projekte, die die Nachbarschaft bereichern. Die Idee, ein konkretes soziales Engagement zu verknüpfen, entstand im Jahr 2010 durch eine kleine Gruppe von Studierenden in Berlin. Schnell fiel die Wahl auf Bier, da sich Bier zum einen problemlos in Deutschland mit regionalen Rohstoffen produzieren lässt.



JEDE BATTERIE ZÄHLT!
Kostenlose Altbatterierücknahme

Einkaufen, punkten, sparen!
WINTERARTEN

Einkaufen, punkten, sparen!

103

MARKERINGER PÅ OG VED VARERNE



FLAG PÅ HYLDEFORKANTER





Obst, Salat & Gemüse aus Deutschland

Saisonkalender

FRISCH

LAGER

Obst

	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Apfel												
Aprikose												
Birne												
Brombeere												
Cranberry												
Erdbeere												
Hasel-/Walnuss												
Heidelbeere												
Himbeere												
Johannisbeere												
Kirsche												
Mirabelle, Reneklode												
Pflaume, Zwetschge												
Physalis												
Quitte												
Rhabarber												
Stachelbeere												
Traube weiß/blau												

Salat

	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Babypinac / leaf												
Barlauch												
Batavia												
Chicoree												
Chinakohl												
Eichblattsalat												
Eisbergsalat												
Endivie												
Konfalsalat												

Gemüse

	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Artischocke												
Aubergine												
Basilikum-Topf												
Bohne												
Brokkoli, Blumenkohl												
Bundkraut												
Champignons												
Erbsen												
Fenchel												
Frühlingszwiebel												
Goldballrübchen												
Grünkohl, Rosenkohl												
Gurke												
Karotte, Möhre												
Kartoffel												
Knoblauch												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Krautseeschnitz, Shiitake												
Kresse & Sprossen												
Kürbis												
Lauch												
Mangold, Spinat												
Meerrettich												
Pak Choi												
Paprika, Peperoni												
Pastinake												
Radieschen												
Rettich												
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzkohl												
Schwarzwurzel												
Spargel												
Spitzkohl												
Stangensellerie												
Steckrübe												
Süßkartoffel												
Tomate												
Topinambur												
Weißkohl												
Wirsing												
Wurzelpetersilie												
Zucchini												

LOKALT PRODUCERET

QR-kode



LOKALT PRODUCERET DRIKKE



EAT BERLIN

Hos Eat Berlin handler det om lokale fødevarer som gaveartikler.



BORGMANN
1772

TRADITION QUALITÄT DESIGN

BORGMANN ist ein deutscher Fliesen-Hersteller. Das erste eigene Rezeptur-Label wurde im Jahr 1772 entwickelt. Seitdem hat sich die Tradition der handwerklichen Herstellung von Fliesen in Deutschland bewahrt und ist heute ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur.

Das Rezeptur-Label ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur. Es ist ein Symbol für die Tradition und Qualität der deutschen Fliesenherstellung.

Das Rezeptur-Label ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur. Es ist ein Symbol für die Tradition und Qualität der deutschen Fliesenherstellung.

Das Rezeptur-Label ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur. Es ist ein Symbol für die Tradition und Qualität der deutschen Fliesenherstellung.

Das Rezeptur-Label ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen Kultur. Es ist ein Symbol für die Tradition und Qualität der deutschen Fliesenherstellung.



DO YOUR GIN SET
~ Gin zum selber kreieren ~

DO YOUR GIN

The basis for your gin is a neutral alcohol. We advise you to use a good vodka because vodka is made from wheat, as well as the alcohol in conventional gin production. The most important and characteristic ingredient in your gin is the juniper berry. Before you can use it, it has to be at least one day. This process is called macerating – which is a cold infusion of substances into a liquid. If you crush the berries and seeds before use, they will release their oils more easily into the alcohol.

After 24 hours, you can give the gin your individual touch. In this step, you add your choice of botanicals to your gin. Macerate for another 24 hours and then strain the spices from your gin. Of course you can try it now! To make the Gin to drinking in full flavor, we recommend that you to put it in the fridge for at least 12 more hours.

Because your gin is not distilled, it carries its characteristic colour.

As a suggestion and to give you an idea of the quantities, we have prepared three recipes for 250-ml bottles each. These can be adjusted by flowers from your kitchen – for example, basil, rosemary, lemon, chili, lemon peel, ginger. Get creative and enjoy your personal character of gin!

The Spiced

- 1 1/2 tsp juniper berries
- 1 tsp green cardamom
- 1 tsp pink pepper
- 1 tsp coriander seeds
- 1 tsp fennel
- 10 pink pepper

The Traditional

- 2 tsp juniper berries
- 2 tsp green cardamom
- 2 tsp licorice
- 10 tsp coriander seeds
- 10 tsp orange peel

The Colourful

- 1 tsp juniper berries
- 1 tsp green cardamom
- 10 tsp coriander seeds
- 10 tsp orange peel
- 10 tsp lemon flowers

SUNDHED

Sundhed skal komme nemt i disse år, og vi oplever sundhed som langt mere bredt end motion, træning og bestemte kostvaner.

Vi bliver ikke kun sunde af det, vi spiser, men også af hvem vi spiser det sammen med. Det er sundere at indtage en salat og en øl sammen med gode venner, end det er at spise en salat uden øl og uden venner.

Sundhed er ikke længere noget, man måler på vægten eller aflæser på sin watt-måler på cyklen. Sundhed er en følelse. At man er i godt humør, at man slår til og er god nok.

Derfor er der kommet fokus på den mentale sundhed, og det projekt skal fødevareproducenterne hjælpe forbrugerne med.

Det ser vi f.eks. i produkterne fra Kruut, der er urteblandinger, der f.eks. giver “meditativ pause”, når man har behov for det.

Wildkräuter wurden niemals kultiviert. Daher sind sie besonders robust, nährstoffreich und geschmackvoll. Unsere Rezepturen basieren auf dem Jahrtausende alten Wissen der Pflanzenheilkunde.

Oxymel

Der ätherische Kräuterextrakt besteht aus natürlichen ätherischen Ölen und einer frischen Honiglösung. Oxymel ist ein natürliches Schmerzmittel, das bei Kopf, Ruhe, Wohl, Stress, Anspannung, Dehnung, Schweiß und Co. im Alltag.

Wild

Pure Wildkräuter sind ein natürliches Schmerzmittel, das bei Kopf, Ruhe, Wohl, Stress, Anspannung, Dehnung, Schweiß und Co. im Alltag.

Räucherbündel

Geerntet, getrocknet und gebündelt von Kräutern in Süddeutschland. Wir verwenden nur Bio-Holzpflanzen, aus denen wir auch Tee herstellen würden. Für ein natürliches Räucherbündel. Zum Beispiel: Gouda, Pfeffer, Cardamom, Muskatnuss und vieles mehr.

Kuren und Zubereitungen

Unsere Kräuterkuren sind eine Mischung aus Wildkräutern und anderen natürlichen Zutaten. Sie sind eine Mischung aus Wildkräutern und anderen natürlichen Zutaten. Sie sind eine Mischung aus Wildkräutern und anderen natürlichen Zutaten.



*Kruut
~ Wildkräuter neu entdeckt / herbal
extract
Kraft - Power
Wohl - Wellbeing
Ruhe - Calm
je 14,90 €*

MINDFUEL



MINDFUEL

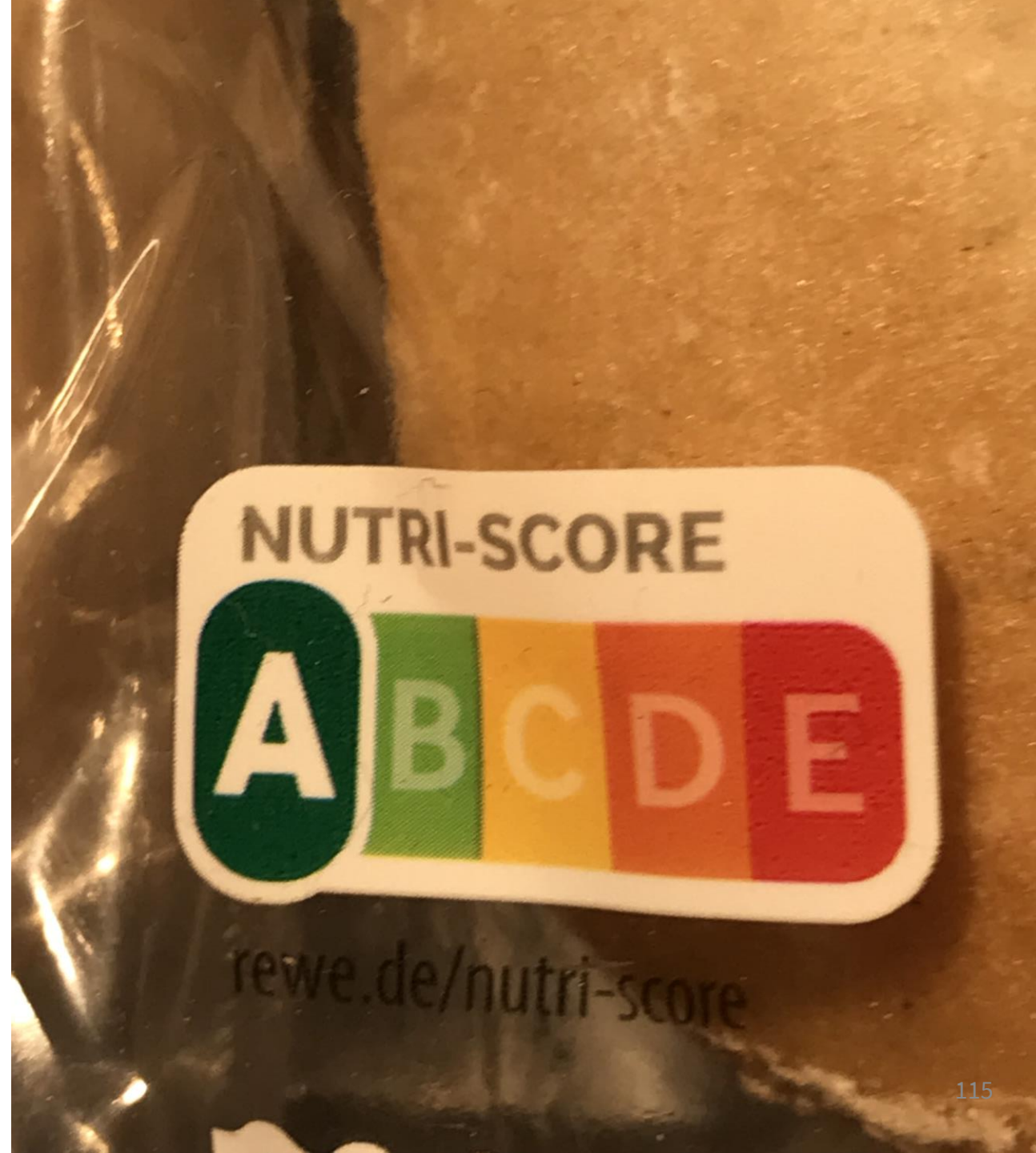


NUTRI-SCORE

Nutri-Score stammer oprindeligt fra de britiske fødevaremyndigheder og blev tilladt som frivillig mærkningsordning i Tyskland i slutningen af 2020. Nutri-Score er et pointsystem, der beregnes på grundlag af fødevarens indhold per 100 gram af visse ingredienser, energi og næringsstoffer. Resultatet kan aflæses i en bogstav- og farvekode (trafiklys).

Energiindhold, sukker, mættede fedtsyrer og natrium tæller ned, mens fibre, protein og visse olier tæller op. Varens indhold af frugt, grønt, bælplanter og nødder trækker også mod grønt lys.

Nutri-Score har to formål: At hjælpe forbrugerne med at vælge sundere varer, og at tilskynde producenter til at lave sundere produkter.



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



VIL DU VIDE MERE?

Kontakt:

Helle Bossen
Chefkonsulent
Mobil: 31792700
Mail: hb@okologi.dk

Birgitte Jørgensen
Markedschef, detail
Mobil: 24349049
Mail: bij@okologi.dk