

Juli 2007 (1)

**Liebe Kundschaft,
wir machen Betriebsferien vom 30.7. bis 18.8.2007**

Danach wird unser Betrieb ein neues Profil erhalten. Inzwischen stelle ich fast alle Produkte ohne Zusatzstoffe her. Menschen mit Allergieproblemen bei Nitrit, Citrat, Phosphat, Glutamat, Lactose, Ascorbat, ... werden dadurch keine negativen Reaktionen mehr erfahren. Im vergangenen Jahr habe ich die EU-Zulassung für selbstschlachtende Betriebe erhalten. Ich hoffe nun auch noch den Schritt zur Bio-Zertifikation zu schaffen.

Das waren - und sind noch - große Investitionen, der Laden muß deshalb noch einige Zeit warten. Doch die Veränderung wird auch für Sie eindeutig sein. Meine Handelswaren wie Käse, Nudeln, Gemüse, Paniermehl, Fix-Produkte u.s.w. werden komplett auf Bio umgestellt und für meine Wurst- und Schinkenproduktion verwende ich dann nur noch Salz, reine Bio-Gewürze und wo nötig, homöopathische Lebensmittelwirkstoffe. Das Fleisch nehme ich ausschließlich aus der eigenen Schlachtung. Ich bin sehr froh, daß ich mittlerweile einen ordentlichen Bauernstamm aufgebaut habe. Reine Bio-Bauern gibt es in unserer Region aber nur sehr wenige. Es wird noch mindestens 3 Jahre dauern bis einige meiner Bauern auf Bio umgestellt haben.

Die Waren werden wertvoller sein, was sich aber auch im Preis niederschlagen wird... Aber erst nach dem Urlaub – und ich hoffe und wünsche mir, daß Sie diese Entwicklung meines Betriebes ebenso freut wie mich. Für uns alle im Betrieb ist das eine große Veränderung, es ist so, als würde eine Seite in der Geschichte unseres Betriebslebens umgeblättert...