

Partner Post

Ausgabe 02-2016

Konzepte nach Maß · attraktive Partnerartikel · umfassende Betreuung: gemeinsam Ihre Arbeit stärken!

1 Cent pro Ei für die Öko-Tierzucht!

Das Zweinutzungshuhn macht Sinn. Kein Kükentöten mehr.



Kaum ein Bereich der ökologischen Tierhaltung fordert den Paradigmenwechsel derart deutlich ein wie die Geflügelhaltung, hin zu mehr Tierwohl und zu „Qualität von Anfang an“. Viele Landwirte in der Bio-Bewegung empfinden die Abhängigkeit von industriellen Zuchtstrukturen und das damit einhergehende unerträgliche Kükentöten nicht passend und nicht zukunftsfähig. Die

Gesellschaft ruft nach echten Werten, und sie fordert uns alle auf, würdevoll mit Tieren umzugehen.

Hier bietet die Initiative von Bioland und Demeter, die Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ), Lösungen an, die umso durchschlagender und erfolgreicher sein werden, je mehr Bäuerinnen und Bauern sich schon heute an der Züchtungsarbeit für das Öko-Huhn von morgen beteiligen.

Ziel des Projektes ist es, eigene, authentische Strukturen für eine ökologische Tierzucht zu schaffen. Dabei liegt der Schwerpunkt zunächst auf der Implementierung eigener Zuchtstrukturen im Bereich des ökologischen Geflügels.

Die Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ) ist der im März 2015 gegründete gemeinnützige Träger für eine eigenständige, ökologische Tierzucht. Als Gesellschafter gehen die beiden Bio-Verbände Bioland und Demeter dafür eine Kooperation ein. Inga Günther fungiert als Geschäftsführerin.

Zuchtziele der Ökologischen Geflügelzucht

Das Öko-Huhn von morgen ist an Haltungs- und Fütterungsbedingungen der ökologischen Landwirtschaft besser angepasst als die hochleistenden Hennen von heute und verfügt über ein genügend hohes Leistungspotential, um eine wirtschaftliche Produktion zu ermöglichen.

[Fortsetzung auf Seite 2 >>>](#)

Editorial



Getreu dem Leitsatz „Gemeinsam sind wir stark“ bündelt die Naturkostbranche immer mehr Synergien, um dem von wenigen Großkonzernen beherrschten Lebensmittelmarkt mit ökologischer Authentizität, langfristig zukunftsfähigen Projekten sowie mit Konzepten zur Stärkung des Marktes für Naturkost und Naturwaren entgegen zu wirken. Das „Öko-Huhn von morgen“ sowie die Gründung der Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH belegen dies überdeutlich.

Wir blicken zurück auf ein Jahr, das in weiten Kreisen unserer Gesellschaft am Gerüst unserer etablierten Wertesysteme rüttelte und gesellschaftliche Toleranz gegenüber fremden Kulturen in Frage stellte. Eine kleine Brücke zu etwas mehr Völkerverständigung schlägt da die von unserem Geschäftspartner MorgenLand organisierte Algerien-Reise, die uns die maghrebinische Kultur, Lebensweise und Gastfreundschaft ein wenig näher bringt. Und sie zeigt uns, dass grenzen- und kulturüberschreitend ökologische Werte international verbinden. Optimistisch gestimmt sehen wir einem sicherlich ebenso bewegten Geschäftsjahr 2017 entgegen, das Freudvolles und Unerwartetes für uns bereithält, uns hie und da vor Herausforderungen stellt, an denen wir bestenfalls wachsen, und das uns mehr und mehr auf das Fundament unserer ökologischen Wertegemeinschaft vertrauen lässt. Ganz in diesem Sinne bleiben wir auch weiterhin der verlässliche Partner an Ihrer Seite.

Ihr Wilhelm Rinklin

Fortsetzung: Das Zweinutzungshuhn macht Sinn. Kein Kükentöten mehr.

Plakate im Format DIN A3

Flyer

Einleger für die Eier-Schachtel

Diese und weitere Werbemittel können Sie kostenfrei downloaden unter: www.oekotierzucht.de

bleibt, dass für jeden Betrieb ein anderes Tier passend sein wird. Diese Vielfalt will die ÖTZ ganz bewusst ermöglichen.

Nur 1 Cent pro Ei!

Zusammen mit bundesweit 10 weiteren Naturkostgroßhändlern unterstützt Rinklin Naturkost die Arbeit der ÖTZ im Rahmen einer „Unternehmenspatenschaft“. So berechnen wir über einen Zeitraum von 5 Jahren für jedes gehandelte Ei zusätzlich einen Cent als Förderbeitrag. Der Erlös geht direkt an die Ökologische Tierzucht gGmbH, um die teure und aufwändige Entwicklungs- und Züchtungsarbeit zu ermöglichen.

Im besten Fall werden mit einem Tier beide Produktionsrichtungen (Eier und Fleisch = Zweinutzung) abgedeckt, und somit wäre die sinnvolle Verwendung der männlichen Küken gewährleistet. Zu berücksichtigen ist bei diesen Zielen stets, dass die Öko-Hühner von morgen das Leistungsniveau der spezialisierten Tiere von heute nicht erreichen können und auch gar nicht sollen.

Es gilt also, Tiere zu entwickeln, die eine an-

nehmbare Legeleistung von etwa 240 Eiern und auf der männlichen Seite eine Lebendgewichtsentwicklung von rund drei Kilo in 18 Wochen erreichen können. Dafür wird die ÖTZ sowohl mit Gebrauchskreuzungen als auch mit Rassen arbeiten. Ein wichtiger Vorteil dieser Tiere wird neben ihrer besonderen Eignung für die ökologische Landwirtschaft auch die höhere sensorische Qualität des Fleisches sein. Doch bis dahin wird es viele Zwischenschritte geben. Zu berücksichtigen

Nutzen auch Sie die Chance, Ihre Kundinnen und Kunden über die Hintergründe, Ziele und die zukunftsorientierten Bemühungen der Ökologischen Tierzucht gGmbH zu informieren!

Die ÖTZ bietet kostenfrei Werbematerialien wie Flyer, Poster sowie Einleger für Eier-schachteln, die Sie auf der Internetseite der ÖTZ unter www.oekotierzucht.de schnell und unkompliziert anfordern können. <<<

Vielen Dank für die Blumen!



In unserer letzten Ausgabe der PartnerPost haben wir Ihnen unsere Naturkost-Promoterin Beate Dick kurz vorgestellt mit dem Hinweis, dass sie auf Anfrage kompetent, professionell und sehr charmant für eine Verkostungsaktion in Ihrem Naturkostfachgeschäft zur Verfügung steht. Viele Läden haben dieses Angebot in den vergangenen Monaten genutzt, die Resonanz war durchweg sehr positiv.

Über eine besonders lobende Stimme haben sich Beate und wir uns sehr gefreut, und die wollen wir Ihnen auch nicht vorenthalten. So schrieb uns Daniel Nußbaumer, Inhaber von Naturkost Regenbogen in Ettenheim, nach einer gelungenen Verkostungsaktion in seinem Laden folgendes:

„Zu meinem einjährigen Jubiläum hatte ich von Rinklin einen Verkostungstag geschenkt bekommen. Die Produkte waren nach einem kurzen Telefonat mit der „Verkosterin“ Beate von Rinklin schnell gefunden, das nötige Zubehör abgestimmt und die Verkostungstheke avisiert.

Am Verkostungstag, schon während des Aufbaus, waren die Kunden ganz gespannt, was es zum Probieren gibt. Wir hatten die neue Black Forest Ginger-Limonade, sowie einen selbstgemixten alkoholfreien Cocktail aus Wassermelone, Ananas-Kokos-Saft und Limetten ausgewählt. Den ganzen Tag über wurde gerne gekostet und auch immer wieder gekauft. Beate hat mit ihrer freundlichen und angenehmen Art sehr zum Gelingen

beigetragen. Ein herzliches Dankeschön an Rinklin, es war für alle Beteiligten ein richtig schöner Tag. Übrigens, die Ginger-Limonaden laufen auch weiterhin sehr gut. Grub, Daniel“

Auch wir sagen herzlich „Danke“ für dieses überaus motivierende Feedback! Sind auch Sie an einer Verkostungsaktion mit Beate in Ihrem Naturkostfachgeschäft interessiert? Dann sprechen Sie uns an. Über Ihre Anfrage freuen sich Dominique Danieau, Tel. 07663 9394-182, E-Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de, Jost-Otto Ludwig, Tel. 07663 9394-184, E-Mail: o.ludwig@rinklin-naturkost.de und natürlich Beate Dick. <<<



Beate Dick

Rinklin vor Ort

Auf den Spuren des „süßen Goldes“

Mit MorgenLand unterwegs in Algerien



Ein Reisebericht unserer Mitarbeiter, Ruth Buchner und Dominique Danieau, sowie von Gabriele Storm, MorgenLand.

Ein bisschen aufgeregt und mit gespannter Vorfreude finden wir uns am 30. Oktober 2016 am Frankfurter Flughafen ein, wo wir

die Hauptstadt Algeriens, am späten Nachmittag. Von dort aus fliegen wir mit einer eigens für unsere Reisegruppe gecharterten K 200 der Tassili Airlines in die 1 ½ Stunden entfernte Oasenstadt Ghardaia, die uns mit einem leuchtenden Sternenhimmel in angenehm kühler Abendluft empfängt und

diesen traumhaften Tag wahrlich nicht verschlafen. Die Sonne erstrahlt inmitten eines knallblauen Himmels und beglückt uns mit angenehmen 25 Grad Celsius. Perfekte Bedingungen also, Algeriens Städte und Kultur ein wenig kennenzulernen.



Blick auf eine Dattelpflanzung*

die 20 Mann/Frau starke Gruppe der Firma Morgenland treffen, mit der wir die folgenden 5 Tage quer durch Algerien reisen sollten.

Algier – Ghardaia

Nach planmäßigem Abflug erreichen wir Al-

gerien, die Hauptstadt Algeriens, am späten Nachmittag. Von dort aus fliegen wir mit einer eigens für unsere Reisegruppe gecharterten K 200 der Tassili Airlines in die 1 ½ Stunden entfernte Oasenstadt Ghardaia, die uns mit einem leuchtenden Sternenhimmel in angenehm kühler Abendluft empfängt und wo uns unser Reise-

führer, Mokhtar Kenioua, aufs herzlichste in seinem Land willkommen heißt. Schwer bewaffnet, höchst wachsam und mit Adleraugen und unser Treiben beobachtend, begleiten uns von diesem Moment an stets 3 – 5 Polizisten, die pflichtbewusst für unsere Sicherheit sorgen. Nach einem wohl-

Wir besichtigen zunächst Ghardaia, erbaut im 11. Jahrhundert, die wie die Nachbarstadt Beni Isguen seit 1982 auf der Liste des UNESCO-Weltkulturerbes steht. Der Marktplatz ist das Zentrum der Stadt, viele Menschen aus der Umgebung, vor allem aus dem Süden kommen hierher. Männer tragen sehr weite Hosen oder den traditionellen Kaftan, Kleidung, ideal bei Temperaturen von teilweise über 40 Grad Celsius, denn sie schützt vor Sonne und ist gleichzeitig luftig. Frauen tragen bodenlange Kleider und das Kopftuch.

Die Marktstände präsentieren eine bunte, wilde Mischung an Waren, kunstvoll geknüpfte Teppiche, Krüge und Töpfe in allen Formen und Größen, zahlreiche Gewürze, Henna und natürlich viele, viele Datteln. Sofort wird auch klar: Algerien ist kein touristisches Land und der Anblick einer Gruppe Europäer ist ungewohnt, eine kleine Attraktion. Wir schauen uns gegenseitig mit der gleichen Neugier an, werden zum Fotomotiv, während wir fotografieren.

Beni Isguen

In der Nachbarstadt Beni Isguen hingegen ist das Fotografieren der Bewohner, insbesondere der weiblichen, strikt verboten. Nur in Begleitung eines Touristenführers dürfen Fremde die heilige Stadt betreten, der Dresscode ist eine nicht zu freizügige Kleidung, ärmellose Oberteile oder kurze Hosen sind ein Tabu. Die im 14. Jahrhundert gegründete Stadt wird von strenggläubigen Mozabiten bewohnt. Nur ein Auge geben die in Weiß verschleierte, mozabitischen Frauen preis und eilen schnellen Schrittes an uns vorbei, durch die



Straßenbazar auf dem Marktplatz von Ghardaia**

tuenden Abendmahl beziehen wir unsere Zimmer im sehr einfachen Hotel el Djanoub und erholen uns von der etwas strapaziösen Anreise. Der erste Ruf des Muezzins zum Gebet genau um fünf Uhr morgens des Folgetages macht uns unmissverständlich deutlich, dass wir uns in einem Land befinden, in dem sich 99 % der Bevölkerung zum Islam bekennen. Eine Zeile des Gebetsaufrufes bedeutet übersetzt: „Das Gebet ist besser als der Schlaf“. Auch wenn wir dem Credo nicht folgen, so wollen wir

Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>



Fortsetzung: Mit MorgenLand unterwegs in Algerien

engen Gassen, die sich labyrinthartig nach oben erstrecken. Dort thront die Moschee, die in früheren Zeiten auch Wachturm war. Mit dem Wachstum der Stadt wurden jeweils neue Stadtmauern gebaut, die älteste befindet sich oben, die dritte und jüngste unten,

scharf gewürztes, gegrilltes Gemüse, noch warmes Brot, dazu eine erfrischende selbst gemachte Limonade aus Zitrone und Minze. Den Klassiker Couscous gibt es in vielen Varianten, heute mit Honig, Mandeln und Rosinen. Und gegrilltes Lamm.

Nie darf die scharfe Würzpaste Harissa fehlen. Wer nach diesem üppigen Mahl noch etwas essen kann, auf den warten Weintrauben und saftig süße Melone zum Nachtisch.



Marktplatz in Ghardaia**

sie umschließt die gesamte Stadt, die Tore werden abends noch immer geschlossen.

Ouargla

Weiter geht es im Bus durch die atemberaubend schöne Sahara, mit dem wir abends die Universitätsstadt Ouargla erreichen. Uns erwartet ein typisch algerisches Festmahl in einem urgemütlichen Zelt, das mit vielen bunten Teppichen ausgelegt ist. Gegessen wird im Schneidersitz auf weichen Polstern an niedrigen Tischen. Serviert werden Salat,

lange Gewänder. Ihre Musik hat etwas transeartiges, die Rhythmen der Trommeln wiederholen und steigern sich, werden begleitet von einem Blasinstrument, der Rhaita. Zum Glück gibt es keine Schlangen, die beschwört werden, statt ihnen bewegen wir uns nun zu den Klängen der Sahara. Vielleicht noch etwas ungeschickt, ganz bestimmt jedoch sehr ausgelassen und in bester Laune. Und so schlafen wir an diesem Abend wirklich müde ein und freuen uns auf den nächsten Tag, der uns die Datteln – das süße Gold Algeriens – näher bringt.

Gleich nach dem Frühstück besuchen wir den Bio-Dattelanbaubetrieb von Bezziane Belkacem, der in 2017 Naturland zertifiziert wird. Rund 60 des 160 Hektar großen Areals sind bepflanzt. Neben zahlreichen Dattelpalmen finden wir auch einzelne



Ungewöhnlicher Blick auf Dattelpalmen**

Olivens-, Granatapfel- und Feigenbäume. Dattelpalmen erreichen in der Regel eine Höhe von ca. 25 Metern und können bis zu 100 Jahre alt werden. Weibliche Dattelpalmen tragen im Alter von acht bis zehn Jahren die ersten Früchte. Die „Männerquote“ unter den Palmen liegt bei 10 %. Sie werden für die Bestäubung benötigt.



Rinklin-Mitarbeiterin Ruth Buchner inmitten der beeindruckenden Sanddünen von Ouargla*



Ouargla – Tanz in der Wüste**

Dattelpalmen lieben das für sie ideale extrem trockene Wüstenklima. Rund 15 Millionen Dattelpalmen wachsen in Algerien. Sie sind robust, lieben uneingeschränkt intensive Sonneneinstrahlung, gedeihen in nährstoffarmen Böden und halten Sandstürmen stand. Schon seit 5.000 Jahren zählt die Dattel zu den Grundnahrungsmitteln in dieser Region, und so verwundert es nicht, dass sich seitdem über 1.100 Sorten entwickelt haben. Die bekannteste in Algerien ist die goldfarbene

Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>>



Fortsetzung: Mit MorgenLand unterwegs in Algerien



Biskra – im Verarbeitungsbetrieb von MorgenLand-Partner K. Aziz werden die Datteln u.a. gründlich gereinigt*

Deglet Nour, übersetzt „Finger des Lichts“. Geerntet wird einmal im Jahr von Mitte Oktober bis Anfang November. In dieser Zeit arbeiten 30 Menschen auf der Plantage, meist Nomaden, die eigens zur Ernte hierher kommen. Das restliche Jahr sind zehn Mitarbeiter hier tätig.

Das Ernten der Datteln erfordert viel Geschick, Kondition und Schwindelfreiheit. Bevor der drahtige Erntehelfer die Palme erklimmt, sichert er sich mit einem Gurt auf Hüfthöhe, den er um sich und den Stamm der Palme bindet. Mit Schwung wird der Gurt am Stamm



Arbeiterinnen bei K. Aziz entkernen die Datteln von Hand und führen eine weitere Qualitätskontrolle durch**

nach oben geschlagen, dann klettert der Dattelpflücker barfuß an den kleinen und nicht selten scharfen Vorsprüngen des Stamms ein Stück hinauf, schlägt wieder den Gurt ein weiteres Stück nach oben und so geht es fort, bis er die Früchte der Palme oben erreicht hat.

Dort lehnt er souverän und gesichert in seinem Gurt am Stamm, schnell und routiniert entfernt er die Plastikfolie von den Dattelstauden, die die Früchte vor Insekten, Staub und Wind schützt. Und schließlich schlägt er mit seinem sichelförmigen, etwa 50 cm langen Messer die Dattelstauden vorsichtig hinab. Am Tag wird sechs Stunden geerntet, am Mittag muss wegen der starken Hitze eine Pause eingelegt werden.

Biskra

Wir reisen am Folgetag weiter mit dem Bus durch die Wüste in die 500 Kilometer entfernte Oasenstadt Biskra im östlichen Algerien. Dort besuchen wir zunächst die Dattelplantage, am nächsten Morgen dann den Verarbeitungsbetrieb eines weiteren MorgenLand-Partners, Kaddour Aziz. Dort erfahren wir, dass die geernteten Datteln zunächst in ein Lagerhaus gebracht, dort unverzüglich einer ersten Qualitätskontrolle unterzogen, auf Konsistenz, Fehler und Farbe geprüft und stichprobenmäßig labortechnisch untersucht werden. Haben die Datteln die Prüfung bestanden, werden sie mit Wasser gründlichst gereinigt. In siebartigen Körben werden die sauberen Datteln dann einem Dampfbad unterzogen, durch das die Datteln ihre weiche, zarte Konsistenz erhalten.

Was wir hierzulande



Erntehelfer in Aktion*

nicht wissen: Die Datteln trocknen an den Palmen so stark, dass sie nahezu hart wie Steine sind, ein Rohprodukt, das man noch nicht essen kann. Bei einer Temperatur von ca. 45 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 85 Prozent werden sie etwa vier Stunden lang bedampft. Dabei tritt der Zucker aus der Haut und schützt die Dattel später zusätzlich von außen.

Wenn die Datteln dann weich sind, werden sie in Handarbeit entkern, wobei auch hier abschließend nochmals eine Qualitätskontrolle erfolgt um sicherzustellen, dass nur einwandfreie Ware in den Verkauf gelangt.

Wie bereits erwähnt, sind Dattelpalmen [Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>](#)



Biskra – im Verarbeitungsbetrieb von MorgenLand-Partner Kaddour Aziz*



Fortsetzung: Mit MorgenLand unterwegs in Algerien

sehr robust, so dass beim Anbau keine allzu großen Schwierigkeiten entstehen. Was die Bio-Qualität der Datteln angeht, so liegt der Schlüssel dazu vor allem in der Verarbeitung. Um die Datteln vor möglichem Insektenbefall bei Lagerung und Transport zu schützen, greifen konventionelle Hersteller häufig zu Insektiziden. MorgenLand Bio-Datteln hingegen werden in Deutschland sicherheitshalber in eine hochmoderne Druckentwesungsanlage verbracht, wo sie 4 – 5 Stunden einem Druck von 30 bis 40 bar ausgesetzt sind, den Insekten und/oder deren Eier nicht überleben.

Ghoufi

Mit Besichtigung der eindrucksvollen Schluchten der Wüstenstadt Ghoufi mit ihren zwischenzeitlich nicht mehr genutzten Höhlenwohnungen endet unsere außergewöhnliche Reise durch dieses abwechs-



Gruppenbild vor Sanddünen – die Teilnehmer der MorgenLand-Algerienreise auf den Spuren des süßen Goldes**

lungsreiche, faszinierende Land mit seiner mediterranen und gleichzeitig afrikanischen Prägung.

Eine erlebnisreiche Zeit geht zu Ende...

Wir haben in diesen fünf Tagen warmherzige Gastfreundschaft erfahren, einfache und doch sehr schmackhafte Küche genossen, einzigartige Wüstenlandschaften und spektakuläre

Wüstenstädte erkundet und viel Wissenswertes rund um die kulturellen und religiösen Werte der dort lebenden Menschen gelernt.

Danke!

Ganz besonders bedanken wir uns bei Uwe Hanseemann, Alice Fridum und Kees Maris der Firma MorgenLand sowie vor Ort unserem algerienkundigen Reiseleiter, Mokhtar Kenioua, die uns mit dieser Reise bleibende Eindrücke von Land, Leuten und deren Kultur geschenkt haben. <<<< Fotos: * = Dominique Danieau; ** = Marc Doradzillo

Miteinander zukunftsorientiert arbeiten:

Gründung der Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH

Bereits Anfang Juli dieses Jahres hatten wir uns zusammen mit der Bodan Großhandel für Naturkost GmbH und der Regionalwert AG auf die Grundlagen und Richtlinien zur Gründung des Gemeinschaftsunternehmens – der Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH – verständigt, am 20. September 2016 wurde die Gesellschaft notariell beurkundet.

Gesellschafter des Gemeinschaftsunternehmens sind die Regionalwert AG, Emmendingen, die Bodan Großhandel für Naturkost GmbH, Überlingen, sowie Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten. Der Anteil der Regionalwert AG beträgt 51 %, der der beiden Naturkost-Großhändler jeweils 24,5 %. Geschäftsführer sind die beiden Vorstände der Regionalwert AG, Rolf Steiner und Christian Hiß. Sitz und Geschäftsstelle

der neuen Gesellschaft ist Emmendingen. Die Firmenanschrift lautet: Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH, Geyer-zu-Lauf-Straße 5, 79312 Emmendingen, Tel. 07641 9592615, E-Mail: steiner@regionalwert-ag.de. Die Geschäftstätigkeit erstreckt sich auf ganz Baden-Württemberg, um den regionalen Bedingungen und Bedürfnissen zukünftiger Projekte optimal Raum geben zu können.

Dafür steht die Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH

Der Fokus für alle Aktivitäten der neuen Gesellschaft liegt auf der Unterstützung und Förderung der unternehmerischen Selbständigkeit sowie der Stärkung der Initiativkraft selbständiger Händlerinnen und Händler.

Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>>

Fortsetzung: Gründung der Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH

Alle beteiligten Gesellschafter sehen in der konstruktiven Zusammenarbeit bei der Ausgestaltung des Marktumsfelds der regionalen ökologischen Lebensmittelwirtschaft Potentiale für die Zukunft. So gilt es, sowohl aktuelle Vermarktungswege zu stabilisieren und durch praktische Kooperationen zu optimieren als auch neue Absatzwege und -orte zu konzipieren, auszuprobieren und erfolgreich umzusetzen.

Das kann die Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH für Sie tun

Ziel des neuen Unternehmens ist es, den regionalen Bio-Einzelhandel nachhaltig zu stärken und für zukünftige Herausforderungen zu rüsten. Die Gesellschaft unterstützt Existenzgründer bei der Entwicklung, Gründung und Finanzierung von Bio-Einzelhandelsgeschäften. Sie steht bestehenden Unternehmen des Bio-Fachhandels als kompetente Fachberaterin in betriebswirtschaftlichen und strategischen Fragen zur Verfügung. Sie ist in Sachen Betriebsnachfolge und daran anschließende Betriebsübergabe unterstützend tätig. Sie kann im Bedarfsfall in Betrieben temporär die Geschäftsführung übernehmen.

Ihre Ansprechpartner: Bei Fragen rund um die Gesellschaft und deren



v.l.n.r.: Dieter Hallerbach (Bodan Großhandel für Naturkost GmbH); Rolf Steiner, Inge Andres, Christian Hiß (Regionalwert AG); Harald Rinklin (Rinklin Naturkost GmbH)

Tätigkeitsfeld steht Ihnen Geschäftsführer Harald Rinklin unter Telefon 07663 9394-0, E-Mail: h.rinklin@rinklin-naturkost.de jederzeit zur Verfügung.

Und selbstverständlich beraten Sie auch die Kolleginnen und Kollegen der jungen Gesellschaft für Bio-Marktentwicklung mbH in Emmendingen gerne. <<<

...von der Sonne gekühlt!

Unser neuer LKW mit Solarenergie-betriebener Kühlung

Leuchtend gelb, an ihren Seiten bunt und appetitlich illustriert, versehen mit dem Slogan „Jetzt wird's frisch im Fachgeschäft!“ und beste Lebensmittel-Qualität in ihrem Inneren verheißend: So bringen unsere Fahrzeuge optische Frische auf die Straße und kulinarischen Genuss in Ihren Laden. Und wir haben weiter nachgelegt: Mit gleich markantem Outfit, aber technisch enorm „aufgehübscht“, ist unser 35. Lastkraftwagen nicht nur unter seinen Fuhrpark-Kollegen eine echte Sensation:

In enger Zusammenarbeit zwischen dem hiesigen Autohaus Schmolck, dem Kühltechnikausstatter TBV Kühlfahrzeuge GmbH in Willstätt-Sand und der niederländischen Carrosseriefabrik Harderwijk BV wurde für unseren LKW ein hochwertiges Kühlsystem entwickelt, das seine Energie primär aus Photovoltaikmodulen von seinem Dach bezieht, also nicht wie sonst üblich von einem Dieselmotor.

Ja, wir sind schon ein wenig stolz auf unser neues Gefährt, das seit Oktober unseren Fuhrpark bereichert, da der Einsatz der Solartechnik auf Fahrzeugen dieser Größenordnung in Deutschland aktuell noch einmalig ist. Besonders freuen wir uns, dass dieser „High-Tech-Brummi“ auch für Aufsehen in Branchen fernab von Naturkost & Co. sorgt: So haben sowohl Fahrzeughersteller als auch Speditionsunternehmen der großen Lebensmittelketten sehr reges Interesse an diesem inno-

vativen Einsatz der Solar-Technologie bekundet und zur Besichtigung dieses Prototyps bereits bei uns angeklopft. Nicht verwunderlich, da die Vorteile wie geringerer Kraftstoffverbrauch, reduzierter Schadstoffausstoß sowie ausbleibende Lärmimmissionen beim Be- und Entladen in den Innenstädten mehr und mehr an Bedeutung gewinnen. Wir sind sehr gespannt, wie sich unser technischer Neuzugang in den nächsten Monaten in der Praxis bewährt und berichten weiter! <<<



Unser neuer LKW – von der Sonne gekühlt

Seminare, Veranstaltungen, Zusatzqualifikationen und Messen

Events im 1. Halbjahr 2017: Diese Termine sollten Sie sich notieren:

Seminare

24.01.17 in Landau:

Ist Superfood auch wirklich gut? mit Claudia Colantoni

25.01.17

Finden Sie noch den Knopf zum Abschalten? mit Claudia Colantoni

01.03.17 Technik-Tag mit folgenden Themen:

- ROLANDO: Das schnelle und einfache Bestellsystem für den Bio-Einzelhandel
- Category Management und Ladenoptimierung
- Digitale Werbung – mit Bildern bewegen
- Möglichkeiten mit BioOffice und BioBill, Verkaufstatistik und Spannenkontrolle

mit den Referenten Roman Armbruster, Britta Fladerer, Jörg Pauly und Jochen Reinhardt

14.03.17

ÖMA KompaktSeminar Grundlagen Käsekompetenz mit Heike Fahsold-Auer

15.03.17

ÖMA KompaktSeminar Vertiefung Käsekompetenz mit Heike Fahsold Auer

17.05.17 in Landau:

Demeter-Basiswissen mit Achim Wagner

28.06.17

Wein-Wissen mit Jörg Hurrle

18.07.17

Reklamation als Chance nutzen mit Bruno Fürst-Sammel

Zusatzqualifikationen

Fachberater/in Naturkost und Reformwaren IHK 2017/2018 vom 14.03.17 – 08.02.2018

Die Kursteilnehmer/innen erlangen in 294 Unterrichtseinheiten Spezialwissen rund um branchenspezifische Warenkunde, volks- und betriebswirtschaftliche sowie rechtliche Grundlagenkenntnisse. Die Ausbildung erfolgt in 13 zweitägigen Schulungsmodulen sowie in 82 online-gestützten Unterrichtseinheiten. Mehr Infos zu den Lehrinhalten, Gebühren, Fördermittel und vieles mehr finden Sie unter www.fachberater-naturkost.de.

Aromafachberater/in

Ätherische Öle, duftende Fertigprodukte wie Airsprays, Körperöle und Naturparfums sind ein „Fachgebiet für sich“ und gelten als beratungsintensiv. Erwerben Sie kompaktes Wissen über Aroma-Tools, -Facts und -Work und überraschen Sie Ihre Kunden mit beeindruckender Beratungskompetenz.

01. – 02.04.17 Modul 1:

AromaTools – Sensorik, Duftsprache, Klassifizierungsmodelle

10. – 11.06.17 Modul 2:

AromaFacts – Botanik, Herstellung, Inhaltsstoffe, Anwendung und Dosierung

15. – 16.07.17 Modul 3:

AromaWork – Präsentation, Beratungssequenzen, Chancen und Grenzen

Referentin: Inge-Lore Andres, Aromatologin, Aroma-Trainerin und Aroma-Fachbuchautorin

Das vollständige Veranstaltungsprogramm erhalten Sie Anfang 2017.

Messe

15. – 18.02.17 BIOFACH 2017 in Nürnberg

Fordern Sie Ihren elektronischen Eintrittsgutschein bei uns an! Mehr Infos dazu finden Sie auf unserer Homepage.

Impressum



Rinklin Naturkost GmbH
 Bruckmatten 18
 79356 Eichstetten a. K.
 Tel.: +49 7663 9394-0
 Fax: +49 7663 9394-800
 info@rinklin-naturkost.de
 www.rinklin-naturkost.de

Die Rinklin Naturkost PartnerPost erscheint vier mal pro Jahr. Ausgabe 02-2016,
 © bei Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten a. K.
 Druck: Habé Offset GmbH, Emmendingen, gedruckt auf 100% recyceltem Papier.

Besuchen Sie unsere neue Homepage:
www.rinklin-naturkost.de



Hier gibt's
 täglich neue
 Infos!