

PartnerPost

Ausgabe 02-2018

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

Bioverita – Bio von Anfang an!



Start eines vielversprechenden Pilotprojektes

Eine zukunftsfähige Bio-Landwirtschaft braucht echte Biosorten. Um das zu erreichen, entwickeln Biozüchter Sorten, die von Anfang an unter Biobedingungen gezüchtet werden und die speziell für den Biolandbau geeignet und an diesen angepasst sind.

Bedauerlicherweise findet das Thema „Biozüchtung“ noch immer viel zu wenig Beachtung in der Öffentlichkeit, obschon die Bedeutung von zertifiziertem biogezühtetem Saatgut stetig wächst. Beste Gründe also, das Engagement von Bioverita im Rahmen unse-

res Pilotprojektes tatkräftig zu unterstützen.

Bioverita – ein Qualitätslabel für biologische Züchtung

Bioverita ist eine Plattform mit den wichtigsten Biozüchtern in Europa. Als Qualitäts-siegel steht Bioverita u. a. für

- Biozüchtung als Alternative zu gentechnologischen Züchtungsverfahren,
- biologisch gezüchtete Sorten, die ein entsprechendes Anerkennungsverfahren erfolgreich bestanden haben,
- Bio-Züchter, die selbst Mitglied bei Bioverita sind und die sich regelmäßigen Kontroll-

len ihrer Züchtungsarbeit stellen,

- Transparenz und Nachvollziehbarkeit vom Jungpflanzenbetrieb über den Produzenten bis hin zum Großhändler.

Darum ist Biozüchtung so wichtig

- Bio-Züchter arbeiten mit Methoden, die im Einklang mit den Prinzipien des Biolandbaus stehen. So werden in der Biozüchtung die natürlichen Abwehrkräfte von Saatgut und Pflanzen gefördert, um vitale und geschmackvolle Sorten zur Verfügung zu haben.

Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>

Editorial



Der Naturkostmarkt befindet sich in Umbruch. So sehen sich Naturkost-Groß- und Einzelhändler mit einem immer stärker werdenden Wettbewerb konfrontiert, Hersteller intensivieren die Vermarktung ihrer Produkte über konventionelle Vertriebskanäle, Naturkost-Filialisten expandieren weiter und die renommiertesten Bio-Anbauverbände „kuscheln“ mit Discounter. Diesen Trend werden wir auch gemeinsam leider nicht aufhalten können.

ABER: Die Naturkostbranche besetzt nach wie vor gesellschaftlich relevante Themen, die den Zeitgeist abbilden und den Nerv einer breiten Verbrauchergruppe treffen, Tendenz steigend. Nutzen wir diese, um nach wie vor ökologische Werte nicht nur zu leben, son-

dern aktiv zu kommunizieren und unsere Alleinstellungsmerkmale selbstbewusst herauszustellen.

Neben den großen thematischen „Schwergewichten“ wie Umweltverträglichkeit, Nachhaltigkeit, Transparenz, Gentechnikfreiheit – um nur einige zu nennen – gibt es auch viele kleinere Projekte, die potentiell das Zeug zu Großem haben. In unserer letzten PartnerPost hatten wir ja bereits über den Verein „ProSpecieRara“ berichtet, der sich seit Jahren mit Nachdruck für den Erhalt alter Gemüse- und Obstsorten einsetzt und dies mittlerweile mit großem Erfolg.

Nun gesellt sich ein weiteres Pilotprojekt hinzu, das wir tatkräftig unterstützen und dem wir auf lange Sicht eine immer stärker werdende Bedeutung beimessen: Mit „Bioverita“ gibt es nun erstmals ein Qualitätslabel für Obst-, Gemüse- und Getreidesorten aus Biozüchtung, das Transparenz und Nachvollziehbarkeit vom Jungpflanzenbetrieb über den Produzenten bis hin zum Großhändler sicherstellt. Tragen auch Sie in Ihrem Umfeld dazu bei, ein Bewusstsein für die ökologische Notwendigkeit von Bio-Züchtungen zu wecken und unterstützen Sie damit den Einsatz von Bioverita für „Bio von Anfang an!“

Ihr Harald Rinklin

Fortsetzung: Bioverita



Die Bioverita-Macher: v.l.n.r.: Markus Johann, Anna-Lena May, Wilhelm Rinklin, Bastian Schneider

- Biologisch gezüchtete Sorten verbessern die natürliche Vielfalt in der Landwirtschaft. Biodiversität ist der Grundstein für den biologischen Anbau und sie begünstigt die Entwicklung von standortangepassten Sorten. Damit leistet die Biozüchtung langfristig gesehen einen wichtigen Beitrag zur Unabhängigkeit des Biolandbaus.
- Biologisch gezüchtete Sorten erlauben es, die Anbauziele des Biolandbaus ganzheitlicher zu erreichen. Das war mit Sorten aus konventionellen Züchtungen bislang zu wenig möglich.

Und hier kommen wir ins Spiel

Biologisch gezüchtete Bioverita-Sorten sind von hoher Qualität. Deshalb starten wir in

enger Zusammenarbeit mit Bioverita ein Pilotprojekt mit dem Ziel, sowohl beim Naturkostfachhandel als auch beim Endkunden für Obst und Gemüse aus Biozüchtung zu werben und ein Bewusstsein für die Bedeutung und ökologische Notwendigkeit biologischer Züchtung zu wecken.

Ab Ende November führen wir zunächst eine überschaubare Auswahl an Gemüsesorten aus bioverita-zertifizierter biologischer Züchtung, später kommen weitere hinzu. Die verfügbaren Gemüse finden Sie wie üblich in unserem Frische-Angebot.

Machen Sie mit und werben Sie für „Bioverita – Bio von Anfang an!“

- Gemüsesorten aus Biozüchtung sind ein Alleinstellungsmerkmal des Naturkostfachhandels. Nutzen Sie dies!
- Bioverita-Gemüsesorten sind am einprägsamen Logo von „bioverita“ auf den ersten Blick zu erkennen.
- Mit Plakaten und Flyern von Bioverita machen Sie Ihre Kunden auf das Thema „zertifizierte Biozüchtung“ gezielt aufmerksam. Auf Anfrage stellen wir Ihnen diese sehr gerne zur Verfügung.
- Jede Kiste einer Bioverita-Gemüsesorte ist entsprechend gekennzeichnet bzw. mit einer Banderole versehen.



Möhre ist nicht gleich Möhre – Sortenunterschiede vom Saatgut bis zum Erntegut anschaulich präsentiert

- Spenden Sie oder werden Sie Fördermitglied: Infos dazu finden Sie auf der Internetseite von Bioverita.

Noch Fragen?

Dann besuchen Sie uns auf der BIOFACH 2019 im Eingangsbereich des NCC Mitte (zwischen Halle 1 und 9): Auf der Sonderausstellungsfläche „Bio von Anfang an“ von Bioverita im Eingang Mitte beantworten Geschäftsführer Wilhelm Rinklin und O&G-Einkäufer Bastian Schneider sowie Markus Johann, Geschäftsführer Bioverita, und Anna-Lena May, Projektmanagement Bioverita, all Ihre Fragen gerne.

Noch mehr Hintergrundinfos rund um Bioverita finden Sie unter www.bioverita.de. <<<

Gut gestartet ist halb gewonnen

Einführung in Bio-Basiswissen für Auszubildende und Neueinsteiger*innen

Alljährlich bieten wir Branchenneulingen die Möglichkeit, sich im Vorfeld zur BioSüd im Rahmen unserer zweitägigen Einführungsschulung in Sachen Ernährungs- und Bio-Grundlagenwissen schlau zu machen.

Neben Ernährungs- und Gesundheitsberaterin Claudia Colantoni übernahm erstmals Birgit Kohl, zertifizierte Naturkostfachberaterin und erfahrene Seminarleiterin, den Part zu „Bio: Eine Branche mit mehr als 7 Siegel...“ für den Ende 2017 verstorbenen Stephan Scherbel.

Für die rund 16 Teilnehmer*innen waren es zwei kurzweilige und sehr informative Tage, die einen wichtigen Beitrag für einen erleichterten Ausbildungsstart bzw. beruflichen Neubeginn leisteten und darüber hinaus auch richtig Spaß machten. <<<



Vertriebsleiter D. Danieau (ganz li.) und die Teilnehmer unserer Azubi-Schulung

BIOFACH 2019

Nürnberg, Germany, 13. – 16. Februar 2019

BIOFACH2019
into organic

Sie ist DAS Netzwerk für die gesamte Branche und DER Marktplatz zur Positionierung: DIE BIOFACH! Nirgendwo sonst treffen Angebot und Nachfrage, Kunden, Hersteller, Lieferanten und Geschäftspartner in vergleichbarer Weise aufeinander. Die Fachmesse dient der Imagebildung von Herstellern und Händlern sowie aller beteiligten Branchenakteure. Mit rund 1.000 Medienvertretern aus 39 Ländern bietet sie eine starke Plattform für Vertreter aus Politik, Verbänden, NGO's, VIPs und andere Meinungsbildner und Persönlichkeiten des öffentlichen Interesses.

Gute Gründe also, vom 13. – 19. Februar 2019, Bio-Produzenten vor Ort zu begegnen und auszutauschen, mit Branchenakteuren Zukunftsfragen des Marktes zu diskutieren und last, but not least sich von aktuellen nationalen und internationalen Branchentrends inspirieren zu lassen und einzutauchen – into organic.

Beziehen Sie Ihre Eintrittsgutscheine bis Freitag, 8. Februar 2019 über uns und sichern Sie sich Ihren kostenfreien Zutritt zur Messe!

Hier unser Angebot:

- Jeder Kunde hat die Möglichkeit, kostenfrei zwei elektronische Eintrittsgutscheine (E-CODES) über uns zu beziehen. Sie sind einfach und unkompliziert einlösbar auf der BIOFACH-Internetseite. Nach Eingabe erhalten Sie sehr zeitnah Ihr persönliches E-Ticket direkt per E-Mail, drucken es selbst aus – fertig!
- Rinklin Partner-Kunden und/oder ECHT BIO-Teilnehmer erhalten insgesamt vier E-CODES gratis.
- Für jeden zusätzlichen elektronischen Eintrittsgutschein berechnen wir 24,- €.
- Bitte beachten Sie: Die E-CODES können nur bis 9. Februar 2019 eingelöst werden!
- Ab 9. Februar 2019 erhalten Sie Print-Eintrittsgutscheine zum Preis von je 34,- €.

Übrigens: Auch wir sind natürlich wieder mit von der Partie. Besuchen Sie uns am Stand der „REGIONALEN“ in Halle 7, Stand Nr. 307. Wir freuen uns auf Sie! <<<



Wie in den Vorjahren wird Rinklin auf der Biofach 2019 wieder am Stand der REGIONALEN zu finden sein

Unser Mann fürs Feine

Beratungskompetenz für die Bereiche Bedientheke, Käse-, Wein- und Feinkostsortiment



Rinklin Feinkost-Berater Hubert Wall

Mit Hubert Wall, unserem jüngsten Neuzugang im Vertrieb, haben wir Verstärkung in Sachen Feinkost-Beratung gewonnen. Dank seiner langjährigen selbständigen Tätigkeit als Groß- und Einzelhändler für Bio-Käse und Mitbegründer der Dorfkäseerei Geifertshofen

in Eisenach mit dem Betrieb eines Einzelhandelsgeschäftes für Käse, Brot und Wein sowie als Unternehmensberater für Bio-Einzelhändler zum Thema „Profitable Käsetheke“ tätig. Seit April dieses Jahres ist er auf freiberuflicher Basis auch für Rinklin Naturkost im Einsatz.

Lassen Sie sich professionell und individuell beraten, entdecken Sie mit Hubert Wall maßgeschneiderte Präsentationsmöglichkeiten und Thekenlösungen, optimieren Sie Ihr Feinkost-Sortiment und/oder organisieren Sie mit ihm zusammen einen Spezialitätenabend für Ihre Kunden.

Lust auf ein „Sortimentsupgrade“? Dann setzen Sie sich direkt mit Hubert Wall, Tel. 07663 9394-199 oder Dominique Danieau, Tel. 07663 9394-182 für eine Terminabsprache in Verbindung. Oder schicken Sie eine kurze E-Mail an vertrieb@rinklin-naturkost.de.

<<<

verfügt er über weitreichende Produktkenntnisse und praktische Erfahrung im Verkauf und Kundenkontakt. Bereits seit 2011 ist er als geschäftsführender Gesellschafter der Käsehandwerk GmbH & Co. KG

Andalusien im Herbst

Auf Stippvisite bei spanischen Obst- und Gemüseanbauern



v.li.: Bernhard Danzeisen, Harald Rinklin

Mitte Oktober nutzten Geschäftsführer Harald Rinklin und O&G-Einkaufsleiter Bernhard Danzeisen die Gelegenheit, zusammen mit Schramm Naturkost GmbH und Kolleginnen und Kollegen aus Deutschland, Luxemburg und Österreich einige unserer spanischen Erzeuger zu besuchen.



Blick auf den ONLY BIO Zitrusfrucht-Anbaubetrieb

Die erste Etappe führt zum Zitrusfrucht-Anbauer Francisco Huercano Luque von ONLY BIO in Almogía im Bezirk Málaga. Hier werden vor allem Clementinen und Grapefruit angebaut. Francisco erwartet eine sehr gute Saison, die Bäume hängen gut voll. Obschon

die Früchte im Schnitt etwas kleiner sind als in den Vorjahren, überzeugen sie geschmacklich durchaus!

Den Folgetag verbringen die Reisenden in Jímena de la Frontera im Betrieb JALHUCA, wo Inhaber Enrique Morales auf einer noch recht jungen Anlage Avocados anbaut. Das Interessante an diesem Standort sind die hohen Niederschlagswerte: Denn mit ca. 1.200 mm regnet es dort weit mehr als in hiesiger Region. Neben diesen günstigen klimatischen Voraussetzungen ermöglicht modernste Bewässerungstechnik die Produktion von Avocados mit nur 160 Liter Wasser für ein Kilo Frucht. Und das ist in der Tat eine erstaunlich geringe Menge. Im konventionellen Anbau werden im Vergleich dazu rund 600 Liter Wasser für ein Kilo Avocados verbraucht (Quelle: Badische Zeitung v. 06.11.18, S. 8).

Bei bestem Wetter geht es am dritten Reisetag zu zwei Gemüseanbauern, bei denen sich fast alles um die Süßkartoffel dreht. Auf den Äckern von LOS PISAOS nahe der Stadt Cádiz buddelt die Gruppe nach Süßkartoffeln und besichtigt ein recht junges Lauchfeld. Auch der Betrieb von EL CORTIJO in Jerez de la Frontera betreibt schwerpunktmäßig den Anbau von Süßkartoffeln und verfügt über eine riesige Wasch- und Sortieranlage.

Nicht auf dem „offiziellen“ Reiseplan stehen hingegen die großen Baumwollfelder, die jedoch nicht minder beeindruckend und die zum kurzen Verweilen einladen.



Spanische Klassiker: Zitrusfrüchte

Mit dem Besuch des Beeren-Anbauers Juan Maria Rodriguez und seinem Unternehmen FLOR DE DOÑANA mit Sitz in Almonte neigt sich die Reise dem Ende zu. Der Betrieb grenzt direkt an den Nationalpark „Coto de Doñana“, einem flachen, periodisch überschwemmten Feuchtgebiet und „Winterquartier“ vieler Zugvögel.



Von beeindruckender Schönheit: Süßkartoffel-Blüte

Juan Maria verfügt über insgesamt vier Fincas, auf denen er verschiedene Beerenarten, Granatäpfel und Wein anbaut. Hauptaugenmerk des Besuches liegt auf dem Anbau von

Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>



In Andalusien wird auch Baumwolle angebaut



Gedeihen hier mit begrenzter Beregnung: Avocados



2018 war eine sehr gute Saison für Zitrusfrüchte

Fortsetzung: Auf Stippvisite bei spanischen Obst- und Gemüseanbauern



Im Betrieb von J.M. Rodriguez werden Beeren angebaut



Erdbeeren aus Andalusien: bereits ab Januar verfügbar



Auslaufmodell bei J.M. Rodriguez: Plastikverpackung

Himbeeren und Erdbeeren. Diese werden bereits ab Januar für den europäischen Markt geerntet, was all jenen die Wartezeit verkürzt, die nicht auf die regionale Ernte warten wollen. Auch hier ist der überaus sparsame und professionelle Umgang mit Wasser sehr beeindruckend: abgedeckte Böden, computergestützte Tröpfchenbewässerung sowie Rückgewinnung von überschüssigem (Regen-) Wasser durch Drainagerohre im Sand-

boden sorgen für möglichst geringen Wasserverbrauch. Ökologisch auch der Umgang mit dem Thema „Verpackung“, das auch in Spanien für Diskussionen sorgt. So versucht Juan Maria, in der kommenden Saison so weit wie möglich auf Plastik zu verzichten.

Harald Rinklin und Bernhard Danzeisen danken ganz herzlich den Organisatoren der Reise, Christian Kaufmann und

Frank Rieflin von Schramm Naturkost GmbH, und natürlich auch den Erzeugern vor Ort.

Neben ausgesprochen gutem Essen und einem ansprechenden Rahmenprogramm beeindruckte die überaus herzliche Gastfreundschaft vor Ort. <<<

BioSüd 2018

Gute Stimmung, mächtig was los, aber auch ernste Töne



Sehr frequentiert: der Rinklin Cocktail-Stand

Kollegen einen gemütlichen Abend und besuchten am Folgetag die Fachmesse BioSüd.

Mit 4.815 Besuchern erreichte die diesjährige BioSüd einen erneuten Besucherrekord (+ 3,8 %). Insgesamt 504 Aussteller aus den Bereichen Bio-Lebensmittel, Naturkosmetik, Reform- und Naturwaren boten zum zehnten Mal in Folge einen umfassenden Angebotsüberblick und sorgten für volle Gänge und lebendiges Messetreiben.

Fast 100 Frau/Mann stark sind wir am Samstag, 22. September 2018, gemeinsam nach Augsburg gereist, verbrachten im Kreise zahlreicher Kundinnen und Kunden, Regionalpartner sowie Kolleginnen und

Neben dem breiten Angebot an Produkten und diesbezüglichen Informationen ging es diesmal aber auch zunehmend um Zukunftsthemen der Branche. Wie Elke Röder, Geschäftsführerin des Bundesverband Naturkost und Naturwaren BNN e. V., formulierte, „besteht die Herausforderung darin deutlich zu machen, dass die Naturkost-Branche seit jeher aus Werten heraus denkt und handelt, während der LEH eben diese Werte zunehmend zu Werbebotschaften plagiiert, hinter denen kein Engagement steht. Denn Werte sind mehr als Worte!“ Und diesem Statement schließen wir uns uneingeschränkt an. <<<



v.l.n.r.: Andrea Göppert, Beate Dick, Kathrin Ziebold (alle aus dem Rinklin Verkaufs-Team)

Nur 400 km vom Äquator entfernt...

Mit BioTropic in die Elfenbeinküste



Bastian Schneider, Rinklin Obst- und Gemüseeinkäufer

Wenn BioTropic eine Reise tut, ergibt sich ab und an für Mitarbeiter unseres Hauses und manchmal auch für unsere Kunden die Möglichkeit, Studienreisen zu unternehmen und Orte zu besuchen, die in der Regel außerhalb von touristisch stark frequentierten Regionen liegen. So folgte Mitte Mai dieses Jahres unser Kollege Bastian Schneider von unserer Obst- und Gemüse-Abteilung der Einladung von BioTropic, zusammen mit 14 weiteren



Im Norden karg, im Süden saftig grün: Die Elfenbeinküste

Branchenkollegen in die Elfenbeinküste zu reisen.

Ihren fünftägigen Aufenthalt in der Elfenbeinküste nutzten die Reisenden, um u. a. in Korhogo, Yamoussoukro, Samo, Larabia und Assouindé verschiedene Bio-Anbauregionen zu besuchen und einige der von BioTropic ins Leben gerufenen Projekte kennenzulernen. Und natürlich gab es auch genügend Zeit, in Grand Bassam und Abidjan touristische Sehenswürdigkeiten zu besichtigen und einen Künstlermarkt zu besuchen. Die Hauptaufmerksamkeit galt jedoch dem Anbau exotischer Früchte wie Mangos, Ananas



Mango-Packstation in Korhogo

und Kokosnüsse, denn die Region rund um den Äquator ist klimatisch besonders dafür geeignet.

Ein besonderes Reiseziel war daher die Mango-Packstation und Mango-Trocknungsanlage in Korhogo, das ca. 600 km von der Küste entfernt liegt und das die Gruppe mit dem Bus über holprige Sandpisten mit zahlreichen Schlaglöchern nur langsam erreicht. Zum Zeitpunkt des Besuches war die Haupternte



So sehen Cashew-Früchte aus

bereits vorüber, die letzten Mangos wurden noch geerntet. Der weitere Besichtigungsweg führte von der Plantage zur Mango-Packstation, wo die Früchte gewaschen, verlesen, sortiert und schließlich in die vorbereiteten Kartons auf Palette gepackt werden. Sehr reife Mangos werden aussortiert und zu Trockenfrüchten verarbeitet.



Ananas: zuckersüß und supersaftig

Die weitere Reise führt zu Biotropic-eigenen Ananasfeldern, wo die Reisenden viel

[Fortsetzung auf der nächsten Seite >>>](#)



Mango Baum auf der Plantage in Korhogo



Mango-Waschanlage



Sehr reife Mangos werden zur Trocknung vorbereitet

Fortsetzung: Mit BioTropic in die Elfenbeinküste



Ernte auf einem Biotropic-eigenen Ananasfeld

Wissenswertes über die Früchte, Anbaubedingungen und Bodenfruchtbarkeit erfahren. Die Ananasernte ist in vollem Gange, wobei eine sehr klare Arbeitsteilung besteht: Die Männer schneiden die Ananas, während die Frauen die befüllten Kisten geschickt auf ihren Köpfen zu den LKW tragen. Und natürlich



Ananas-Packstation: hier werden die Früchte gesäubert

gibt es diese köstliche Frucht auch zu probieren: sie schmeckt zuckersüß und supersaftig! Mit Besichtigung der Packstation geht es weiter. Dort herrscht reger Betrieb: Hier wird



Unter Palmen: Kokosnussplantage von Zare Inoussa

gewogen, gesäubert, sortiert und gepackt. Eine neue, moderne BioTropic-Packstation in Larabie bei Bonoua ist aktuell im Bau und wird im kommenden Jahr fertiggestellt.

Und zu guter Letzt führt der Reiseweg auf die angenehm schattige und kühle Kokosnussplantage von Zare Inoussa. Dort zeigt der Besitzer der Plantage, wie Kokosnüsse zum Trinken aufgeschlagen und für den Transport von ihrer Außenhülle befreit werden. Dass dies in der Tat nicht ungefährlich ist, muss man ein- fache gesehen haben!



Für die Biotropic vor Ort: Ivoire Organics Team

Das dreiminütige kurze Résumé der Reise unter www.biotropic.com gibt einen kleinen Eindruck davon. Klicken Sie kurz rein, es lohnt sich! <<<



„Dschungelpiste“ zur Kokosnussplantage

Der Film!

Zu dieser Reise gibt es auch einen kleinen Film

Der Film zeigt, wo die Bio-Früchte herkommen, die später wie selbstverständlich in unseren lokalen Bio-Märkten ausliegen.

Er zeigt auch, wie viele Menschen in der Elfenbeinküste aktiv eingebunden sind innerhalb der Wertschöpfungskette „Bio-Frucht“.

GLEICH MAL REINSCHAUEN:



ODER:

www.biotropic.com



Azubi-Ausflug 2018

Denksport, Brotaufstrich und Laserkämpfe

Am 26. September nahmen Armin und Harald Rinklin, Geschäftsführer, sowie Daniel Brender, Lagerleiter, elf hochmotivierte Auszubildende aus den Bereichen Groß- und Außenhandel und Lagerlogistik in Empfang um pünktlich um 10 Uhr in den Azubi-Ausflugstag 2018 zu starten. Zwei unserer Azubis, Irina Kniß und Glenn Meier, erzählen, wie es war:

Nach kurzer Fahrt nach Freiburg begann unser Abenteuer im sog. „Escape Room“ der „Rätsel-Haft“ – einem „Spielplatz für Spürnasen, Denksportler und Geheimnislüfter“. Schon beim Eintreten gewannen wir schauspielerische Eindrücke eines aufgeregten Hausmeisters und einer Professorin für Paranormale Psychologie. Beide involvierten uns unvermittelt in ihre beiden Geschichten. So folgte die erste Gruppe dem Hausmeister, um den mysteriösen „Fall Kaspar Hauser“ zu lösen, die zweite begab sich mit der Professorin ins 14. Jahrhundert, um „Bruder Bertholds Höllenformel“ zu vernichten. Kaum schlossen sich hinter uns die Türen, begann auch schon das Rennen gegen die Zeit, denn es galt, die Rätsel innerhalb von 75 Minuten zu lösen, was dank unserer Teamfähigkeit, Kreativität und logischem Denken glücklicherweise auch gelang!

Nach leckerem Mittagessen im Café JORIS und anschließendem Kaffee im Vita Naturmarkt

ging es weiter zur Allos Hof-Manufaktur. Dort wurden wir freundlich empfangen, erhielten hygienegerechte Kleidung und starteten nach

kurzem Einblick in die Unternehmensgeschichte die Werksbesichtigung der Tartex-Brottaufstrichherstellung. Das Motto des Rundganges lautete „Vom Gemüse zum Brotaufstrich“ und genau in dieser Reihenfolge verfolgten wir den Produktionsweg vom Lager über die Abfüllung bis hin zur Verpackung. Sehr zu unserer Freude erhielt jeder von uns zum Abschied ein Präsent mit verschiedenen Allos-Produkten.

Und dann stand auch schon der letzte Programmpunkt an: Wir „beamten“ uns in die Lasertag Arena „Laser Space“ in Freiburg. Die bei-

den Geschäftsführer und ihre heldenhafte Azubi-Mannschaft kämpften zwei Runden lang gegeneinander um den Punktesieg. Dabei war eine gute Strategie, gegenseitiges Decken und Zielfertigkeit wichtig, um das Spiel für sich zu entscheiden. Es war ein spannendes hochkonzentriertes Spiel, bei dem viel gelacht wurde. Nachdem die Zeit und auch die Munition aufgebraucht war, kamen wir verschwitzt und außer Puste aus der Arena.

Wir waren uns alle einig, dass es ein sehr gelungener Tag war, an den wir uns bestimmt noch lange erinnern werden. Wir Azubis bedanken uns bei allen, die viel Zeit und Mühe investiert haben, um uns diesen abwechslungsreichen und spannenden Tag zu ermöglichen und freuen uns schon auf das nächste Mal! <<<



Heldenhaft und spacig: die Rinklin-Azubis in der Lasertag Arena



Stärkung zwischendurch: Mittagessen im Café JORIS



Werksbesichtigung bei der Allos Hof-Manufaktur

Impressum



Rinklin Naturkost GmbH
Bruckmatten 14–18, 79356 Eichstetten a. K.
Tel.: +49 7663 9394-0, Fax: +49 7663 9394-810
info@rinklin-naturkost.de, www.rinklin-naturkost.de

Die Rinklin Naturkost PartnerPost erscheint bis zu vier mal pro Jahr.
Ausgabe 02-2018, © bei Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten a. K.

Druck: Habé Offset GmbH, Emmendingen, gedruckt auf 100% recyceltem Papier.