

KONSUM KULTUR

Informationsschrift zur Konsumentenbildung des Verbandes «Demeter Konsumenten» · www.demeterkonsumenten.ch

Nr. 5 / Januar 2007

AUSGEZEICHNET

ALS DEMETER-PRODUKTE DES MONATS JANUAR 2007



26 km nördlich von Stuttgart bei Marbach am Neckar (Schillerstadt) liegt ein kleines Dorf namens Erdmannhausen. Die «Brezelfabrik» – wie sie im Dorf genannt wird – ist schon lange eine reine Bio-Produktion. 1982 begann die Entwicklung von Dauerbackwaren und Vollkornprodukten der heutigen Firma ErdmannHAUSER. Aus der Fabrikation des schwäbischen Traditionsunternehmens «Huober Brezel» ist eine Gebäcklinie aus biodynamischem Anbau herausgewachsen. Diese Bemühungen führten 1991 zur offiziellen Gründung des eigenständigen,

biodynamisch ausgerichteten Verarbeitungsbetriebs «ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH». Längst gibt der Erfolg dem Unternehmen recht, höchste Qualität, Glaubwürdigkeit und Kompromisslosigkeit werden von den Konsumenten honoriert und geschätzt. Mit der 1998 lancierten Saatgutinitiative ging ErdmannHAUSER mutig das Risiko ein, anstelle wortloser Mechanismen bewusste Gestaltungsprozesse zwischen Hersteller, Händler und Konsumenten auszulösen.

Für die Demeter Konsumenten: Peter-Matthias Born

■ Ernährungs-Qualität

KONSEQUENT BIODYNAMISCH

Aus der vielfältigen Produktpalette des Lebensmittelherstellers ErdmannHAUSER hat der Schweizer Verband «Demeter Konsumenten» die hochwertigen Knusperbrezel, Vollkorn-Sticks und Wolkenzwiebacke geprüft und ausgezeichnet. ErdmannHAUSER produziert ausschliesslich Demeter-Qualität. Die bewusste Pflege von langjährigen Partnerschaften mit Landwirten und eine eigene Saatgutkampagne (seit 1998) geben dem Unternehmen das besondere Profil.

Konsequenz und Ehrlichkeit bewies ErdmannHAUSER als 1999 im EU-Raum die umstrittene Beikostverordnung eingeführt wurde, die ein Vitaminisierungszwang der Kindernahrung (Vitamin B2) verlangt. Das Unternehmen reagierte mit den «TAU Produkten für die Ernährung in besonderen Lebenspha-



sen» (anstelle des Begriffs «Kindernahrung»). Dadurch entzog sie sich ErdmannHAUSER elegant der Brüsseler Vorschrift und die KonsumentInnen profitieren seither von verantwortbaren Produkten ohne künstliche Vitaminisierung.

■ Dinkel Wolkenzwieback



Zwieback ist ein zweifach gebackenes Brot. Das nach dem ersten Backen entstehende Zwischenprodukt heisst Einback. Nach dem zweiten Backen beträgt der Wassergehalt noch rund vier Prozent. Trocken gelagert liegt die Mindesthaltbarkeit bei etwa einem Jahr.

Im Gegensatz zu konventionell hergestellten Zwiebacken wird bei ErdmannHAUSER der Zwieback nicht in geschlossenen Kapseln gefertigt. Die Form ergibt sich. Auch in diesem Punkt ist ErdmannHAUSER einzigartig.



DINKEL WOLKENZWIEBACK

Qualität: 100% Demeter
Herkunft Rohware: Deutschland

Das Produkt ist nicht aromatisiert – wie viele konventionelle Zwiebacke.

Allergie- und Diätinweis: eifrei

Besonderheiten:

Schmeckt auch ohne Zucker vollmundig.

■ Dinkel Knusperbrezeln & Vollkorn Sticks

Hier ist vor allem die Teigform entscheidend. Die Brezeln werden nicht gepresst, sondern maschinell ausgestochen. Die Teigaufbereitung geschieht durch den Bäcker mit speziellen Teigmaschinen.

Die ausgestochenen Brezel-Teiglinge werden hier vom übrigen Teig getrennt.



DINKEL KNUSPERBREZELN

Qualität: 100% Demeter
Herkunft Rohware: Deutschland

Mit Demeter-Sesam. Das nicht aromatisierte Produkt ist frei von Ei und Lactose.

Besonderheiten:

Die Brezelteiglinge durchlaufen einen ausführlichen Gärprozess. Dieser ist für die Geschmacksentwicklung wesentlich, wobei die Teiglinge bei der Gärung eine Haut bilden, so dass beim anschließenden Belaggen die Brezellauge nicht ins Gebäck eindringt und sich im Ofen dann vollständig in das für Laugengebäck charakteristische braune Karbonat umwandelt.

ErdmannHAUSER Knusperbrezeln zeichnen sich durch ein besonderes Gebäckvolumen aus.

DINKEL VOLLKORN STICKS

Qualität: 100% Demeter
Herkunft Rohware: Deutschland

Das Produkt ist ohne Hefe, Ei und Lactose hergestellt und wird nicht aromatisiert.

Besonderheiten:

Knusprigkeit und Homogenität der ErdmannHAUSER Vollkornsticks basieren schon auf der besonderen Mehlmqualität, für die die ErdmannHAUSER Spezialmüllerei bürgt. Wie bei den Brezeln wird auch hier keine Heisslauge verwendet, so dass der Glanz auf dem Fertigprodukt allein das Ergebnis des gleichmässigen Durchbackens ist.



■ Ökologische Kriterien

ALLES LEBENDIGE BRAUCHT ZEIT ZUR REIFE

«Alles Lebendige fängt im Kleinen an und braucht Zeit zur Reife.» Unter diesem Motto steht der Getreideaufschluss. Als erster Schritt wird das unversehrte volle Korn durch Feuchtigkeit und Wärme bis zum Beginn des Keimvorgangs aktiviert. Das behutsame Darren im Drehofen vollendet danach die Verwandlung und die verschiedenen Getreide (Dinkel, Gerste, Hafer, Weichweizen, Hartweizen, Buchweizen und Einkorn) werden nach Bedarf in der Mühle zu feinem Vollmehl, Griess oder Bulgur verarbeitet. Dieser Vorgang macht das Getreide bekömmlicher und erleichtert seine Zubereitung.

■ Wahre Genüsse durch Schlichtheit

ErdmannHAUSER und die Huober Brezefabrik setzen auf Qualität und können so gegenüber den grossen Firmen bestehen. Ihr Selbstverständnis Rohstoffe aus regionalem, kontrolliert biodynamischem bzw. biologischem Anbau zu verwenden, weckt Vertrauen in die Fähigkeiten der MitarbeiterInnen. Statt in Werbung steckt man in Erdmannhausen das Geld lieber in höhere Rohstoffpreise, so dass mehr Landwirte zur Umstellung auf den biodynamischen Anbau gewonnen werden können.



■ Soziale Aspekte

FÜRSORGE UND ACHTSAMKEIT GEGENÜBER MENSCH UND NATUR

Viel ist in Erdmannhausen zu spüren von der Fürsorge und der Achtsamkeit gegenüber Mensch und Natur, vom Gruppengefühl und der Freude an der Gemeinschaft. Es geht um eine faire Marktwirtschaft und um die Bemühung einer selbstverantwortlichen Bändigung der kapitalistischen Mechanismen.

Basis dafür sind Tradition, Kreativität, Freude an schönen Dingen wie Kunst, Gestalten und andere belebende Aspekte, welche die ausgedörrte Landschaft des Geschäftlichen und des Managements wieder vermenschlichen können.

Monatliche Veranstaltungen künstlerischer, ökonomischer

oder sozialer Natur als Angebot für die Mitarbeiter und als Begegnungsmöglichkeit mit dem Umkreis, den landwirtschaftlichen Lieferanten und interessierten Kunden sind nur ein weiteres Beispiel für die so anders ausgerichtete Denkart bei Huober Brezel und ErdmannHAUSER.

■ ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH

Riedstrasse 1, DE-71729 Erdmannhausen, Telfon + 49 7144 338 52, E-Mail: info@erdmannhauser.de

Gründungsjahr: 1991 (1989 inoffiziell)
Eigentumsform: GmbH
Eigen-/Fremdkapital: 30% Eigenkapital (+ stille Beteiligungen aus dem nahen Umfeld inkl. Leihgeldbeträge der MitarbeiterInnen, feste Verzinsung)
Umsatz 2006: 5 Mio. EURO
Hierarchie: GF: Wolfgang Scheibe,
3er Geschäftsleitung,
7er Kreis (GL + leitende MA)
Anzahl Artikel: 30 in verschiedenen Verpackungen
Anteil Demeter: 100%
Demeter Lizenz seit: 1991
Innovationsleistung: 5% des Umsatzes gehen in die Forschung und Entwicklung von Demeter Produkten.

Firmengemeinschaften

ErdmannHAUSER als bewusst neugegründetes Unternehmen bildet eine freie Firmengemeinschaft mit dem traditionellen Hersteller Huober Brezel. Neben der gemeinsamen Öffentlichkeitsarbeit und dem Erfahrungsaustausch zwischen den Firmen bildet die Firmengemeinschaft auch die Hülle für eine besondere Ausbildungsinitiative. Die Fähigkeit, Zusammenhänge über die jeweilige Berufsspezialisierung hinaus besprechen und konsequent gestalten zu können, wird systematisch entwickelt. Karl Huober ist überzeugt, dass sich dem Vorbild der Firmengemeinschaft künftig mittelständische Betriebe anschliessen, und so weitere Impulse zur Gesundung des Wirtschaftslebens verwirklichen zu können.



MITARBEITER-INNEN (MA)

MitarbeiterInnen:	25
Auszubildende:	4
Weiterbildung:	Innerbetrieblich permanent
Kommunikation:	Wird hoher Wert zugemessen
MA-Gespräch:	Wird sehr ernst genommen
Fluktuationsrate:	Gegen Null
Anteil Frauen:	60 – 70%
Lohngleichheit (Mann/Frau):	Ja, für gleiche Arbeit
Besonderes:	<ul style="list-style-type: none">• Alle MA erhalten nach 15 Jahren ein ½ Freijahr• Schulschwache Jugendliche haben die Chance zur Mitarbeit im Betrieb. Gute Erfahrung gemacht• Für behinderte Kinder und Jugendliche wird eine Reittherapie auf dem Gelände angeboten.

■ Assoziative Wirtschaft

IM PREIS IST DAS SAATGUT VON MORGEN EINGERECHNET

Die umfassenden Kulturfragen, die heute in jeden Betriebsalltag hineinspielen, beschäftigen auch ErdmannHAUSER und diese zeigen neue Denkmodelle.

Der heutigen Tendenz, die Lebensvorgänge vollends zur Ware zu machen und Machtverhältnisse zu verfestigen, setzt ErdmannHAUSER klar neue Zeichen entgegen. «Die Tatsache der Gentechnologie zwingt uns, unser Verhältnis zum Leben neu zu denken» sagt Karl Huober dazu. Abwehrparolen wie «Gentechnik – nein danke!» genügen nicht. Neue Grundlagen sind notwendig. Daher kümmert sich ErdmannHAUSER um eine unabhängige Saatgutpflege und startete bereits 1998 unter der sinnigen Überschrift «Lebendiges kann nur von Lebendigem stammen» eine eigene Saatgutkampagne. Anstelle von Rabatten für Billigpreisaktionen wird ein fester Betrag in den Preis einkalkuliert, mit welchem unabhängige Saatgutzüchter gefördert und deren praktische Ergebnisse bei den Getreideprodukten anliefernden Bauern gleich erprobt werden.

Das ist ein konkreter Schritt zu einer assoziativen Wirtschaft, die der Verband «Demeter Konsumenten» ausgezeichnet hat.

www.sativa.org



Wolfgang Scheibe, Geschäftsführer von ErdmannHAUSER, nimmt das Getreide genau aufs Korn.

IMPRESSUM

Informationsschrift Konsumentenbildung Nr. 5 / Januar 2007

Herausgeber: DEMETER KONSUMENTEN
Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und assoziativer Wirtschaftsordnung

Geschäftsstelle: Demeter Konsumenten, Postfach 82, 8332 Russikon
Tel. 044 955 07 42 Mail: mail@demeterkonsumenten.ch

Projektleitung: Ausschussmitglieder des Verbandes «Demeter Konsumenten»
Präsident: Hans Ueli Eisenhut
Produktion: Peter-Matthias Born (Redaktion und Layout)

■ Schweizerischer Konsumentenverband

MÜNDIGE MENSCHEN WIRTSCHAFTEN ASSOZIATIV

Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und der assoziativen Wirtschaftsordnung

Um aus unserer jetzigen willkürlichen und triebhaften Konkurrenzwirtschaft herauszufinden, bedarf es mündiger ProduzentInnen und KonsumentInnen, die aus eigenen Einsichten öko- und sozialverträgliche Produkte und Dienstleistungen anbieten und kaufen.

Soll ein wirtschaftlich-soziales Zusammenleben der Menschen in Zukunft möglich sein, so muss ein neues Grundprinzip, welches das Konkurrenzdenken überwinden kann, erkannt und umgesetzt werden: nämlich eine offene, sachliche und verantwortungsvolle Zusammenarbeit aller Wirtschaftsglieder auf ein vernünftiges Gesamtziel hin. Das nennen wir assoziative Wirtschaftsordnung, in der sich die Menschen nicht gegenseitig übervorteilen, sondern gemeinsam und zielgerichtet zusammenarbeiten. Diese assoziative Wirtschaftsordnung wird Ausdruck des umfassenden Bewusstseins, das mündige ProduzentInnen und mündige KonsumentInnen auszeichnet.

www.demeterkonsumenten.ch

■ Assoziatives Wirtschaften

ALLES FÄNGT MAL KLEIN AN

Kaum ein Tag vergeht, an dem nicht in Politik und Wirtschaft von Wandel und Veränderung gesprochen wird. Angesichts der lähmenden Angst und des fehlenden Mutes zur Offenheit entlarvt sich vieles schnell als hohle Phrase. Abseits des Mediengetöses entstehen allerdings in Nischen und Zwischenräumen nachhaltig andere Denkmodelle, die sich mit Geduld und Bedacht an der Realität reiben und nur langsam im öffentlichen Diskurs aufscheinen.

Bei ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH ist dieser frische Wind des Aufbruchs zu spüren. Im stillen atmet hier ein neuer Geist, der zum Nachsinnen anregt.

www.erdmannhauser.de

■ Überreicht durch:

