

bioladen 

MARKENGESCHICHTEN

EIN GEMEINSAMER WEG

NATÜRLICHE VIELFALT ENTDECKEN

Aktuelle Highlights aus
dem bioladen*-Sortiment

GEMEINSAM BESSER

Warum Partnerschaft
für uns zählt

NEU IM SORTIMENT

Unsere neuesten Kreationen
und was dahinter steckt

*Eine Entdeckungs-
reise hinter Etikett,
Handwerk und
Haltung*

Unsere Partner | Unsere Produkte | Unser Anspruch





DR. PETER MEYER

Weiling Geschäftsführer

**GENUSS.
ZUKUNFT.
VIELFALT.
RESPEKT.
MENSCH.**

Liebe Leserin, lieber Leser,

Vielleicht haben Sie sich das auch schon gefragt: Wer steckt hinter bioladen*? Kann ich dieser Marke vertrauen? Und was macht sie besonders?

Die Antwort beginnt im Münsterland beim Familienunternehmen Weiling in Coesfeld. Seit über 50 Jahren steht Weiling für puren Bio-Fachhandel – mit Überzeugung, Haltung und Herzblut. Aus diesem Bewusstsein heraus wurde Anfang der 2000er die Marke bioladen* ins Leben gerufen. Unser Ziel: Bio nicht nur verkaufen, sondern leben – ehrlich, verantwortungsvoll und gemeinsam mit unseren Partnern.

Fünf Werte prägen uns und machen bioladen* zu dem, was es ist:

Genuss

Guter Geschmack ist nur der Anfang. In jedem bioladen*Produkt steckt ehrliche Qualität: Von ausgesuchten Rohstoffen über nachvollziehbare Zutatenlisten bis zur schonenden Verarbeitung. Wie z. B. bei unseren italienischen Nudeln, hergestellt in Bronzeformen für noch mehr Geschmack. Unsere Fleischprodukte kommt ohne unnötige Zusätze wie Nitritpökelsalz aus.

Zukunft

Wer bioladen*Produkte kauft, entscheidet sich bewusst für 100 % Bio – und für eine Zukunft, die auf Partnerschaft statt Massenmarkt setzt. Unsere Produkte gibt's nur im Bio-Fachhandel, weil wir Qualität nicht dem günstigsten Angebot überlassen, sondern auf Herkunft, Vertrauen und langfristige Beziehungen bauen.

Vielfalt

Seit der Gründung 1975 ist Vielfalt für uns nicht nur ein Schlagwort. Vielfalt beginnt bei den Bio-Projekten weltweit und reicht bis ins Regal. Etwa in Burkina Faso, wo Kleinbauern Mangos für uns anbauen. Vielfalt ist für uns ökologisch, fair und global.

Respekt

Respekt zeigt sich in echten Beziehungen zu Kaffeebäuerinnen in Peru, Orangenbauern in Spanien oder langjährigen Partnern hierzulande. Wir kennen uns persönlich, arbeiten auf Augenhöhe und pflegen ein Miteinander mit langfristigen gegenseitigen Verpflichtungen.

Mensch

Das sind Sie. Und wir. bioladen* ist eine Marke von Menschen für Menschen. Für bewusstes Einkaufen, für Qualität mit Haltung, für Lebensmittel, die gut tun – wie unsere Weine, Öle oder Käse, die nicht nur wunderbar schmecken, sondern auch eine Geschichte erzählen.

Willkommen bei bioladen*: In diesem Heft möchten wir Sie mitnehmen – zu den Menschen, Geschichten und Werten hinter unseren Produkten. Schön, dass Sie dabei sind!

Herzlichst

Ihr Peter Meyer und das bioladen*Team



Manchmal muss es Spanien sein

Ein Reisebericht von Citlalli Martínez Muñoz

Frühjahr 2025, sieben Tage, ein Auto, zwei Einkäufer – und ganz viel Sonne, Gastfreundschaft und Bio! Gemeinsam mit meinem Kollegen Sascha Hinkes, dem Einkaufsleiter für Obst und Gemüse bei Weiling, bin ich quer durch Spanien gereist, um unsere bioladen*-Partner vor Ort zu besuchen. Ich bin zuständig für den Einkauf spanischer Produkte – und da ich in Mexiko geboren bin, bringt meine Muttersprache Spanisch hier einen klaren Vorteil mit sich. (Kleine Randnotiz: Die Spanier freuen sich immer besonders, wenn man nicht nur über Zitronen reden, sondern auch charmant über Gott und die Welt plaudern kann.)

Unsere Route führte uns von Lleida bis Mérida – einmal quer durch Spaniens vielfältige Bio-Landschaft. Das Land zeigte sich abwechslungsreich: mal bergig und trocken, dann wieder grün und regnerisch. Der Frühling hatte reichlich Wasser gebracht – sehr zur Freude der Natur und der Menschen.

Wir trafen viele engagierte Produzenten, deren Leidenschaft für Bio deutlich spürbar war. Diese Nähe zu den Menschen hinter den Produkten macht unsere Arbeit besonders wertvoll.



**DIE BIOLADEN*
ZITRONE
NEU ENTDECKEN**



Was uns besonders beeindruckt hat:

Die Vielfalt der Betriebe. Vom kleinen Familienunternehmen mit fünf Mitarbeitenden und viel Herz bis hin zum Hightech-Betrieb mit optischer Sortierung und kilometerlangen Kalibrierstraßen war alles dabei. Unser Partner „El Zamoral“ im Süd-Westen Spaniens, in der Nähe von Sevilla, baut z. B. leckere Kakis an – ein eher kleiner Betrieb mit viel Tradition. Im Süd-Osten, in der Nähe von Valencia, hingegen finden wir „Lindo Mondo“, einen deutlich größeren Betrieb mit Fokus auf Zitrusfrüchten. Dazwischen: jede Menge engagierte Bio-Heldinnen und -Helden, die Zitronen, Trauben, Steinobst oder Gemüse anbauen – immer in höchster Qualität und mit viel Liebe zum Detail.

Was uns sehr freut: Grundsätzlich sind in jeder Saison die gleichen Mitarbeitenden beschäftigt. Unseren Partner-Lieferanten liegt es am Herzen, dass ihre Erntehelfer auch im nächsten Jahr wieder für sie arbeiten. Deshalb ist es ihnen wichtig, gute Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.

**„Warum wir alle besucht haben?
Weil wir wissen wollen, wer hinter
unseren Produkten steht. Bio lebt
vom Miteinander und genau das
spürt man vor Ort.“**

Citlalli Martinez Muñoz

Wieso wir alle besuchen wollten:

Weil es uns wichtig ist, die Menschen persönlich zu kennen, die hinter unseren Produkten stehen. Bio lebt vom Miteinander – und das spürt man bei jedem Treffen. Ob groß oder klein, ob mit Traktor oder Tablet – der Qualitätsanspruch ist bei allen enorm hoch. Jeder Betrieb macht das Beste aus seinen Möglichkeiten – und das mit größtem Einsatz. Hier arbeiten die Menschen bewusst mit der Natur. Viele haben eigene Bienenvölker, pflegen Wildblumen oder setzen auf Nützlinge. Und das Ganze wird mit liebevoll gepflegtem Kompost abgerundet – Bio wie aus dem Bilderbuch!

Kleine kulturelle Umstellung gefällig?

In Spanien ticken die Uhren tatsächlich etwas anders. Während wir hierzulande um 18 Uhr am Abendbrottisch sitzen, wird dort oft nicht vor 20 Uhr gegessen. Dafür darf der Wecker morgens etwas später klingeln – auch mal ganz nett!

Ein kleines Aha-Erlebnis:

An den Zitrusbäumen hängen Blüten und Früchte gleichzeitig – wir konnten also sehen, was bald geerntet wird und was bald heranwächst.

Unser Fazit:

Diese Reise war nicht nur schön, sondern auch wichtig. Denn nur wenn wir die Menschen und ihre Arbeit wirklich kennen, können wir sie verstehen, unterstützen und besser zusammenarbeiten. Eine Bio-Zitrone ist eben nicht „einfach nur“ eine Zitrone, sie ist das Ergebnis von viel Einsatz, Hingabe und einer langen Reise. Und das schmeckt man! Wir freuen uns schon auf den nächste Besuch – bis dahin genießen wir die aromatischen Früchte aus Spaniens Sonne. ¡Hasta pronto!

Zwischen Klassiker und Kult

Die besten Tropfen für jeden Moment



IN BESTER GESELLSCHAFT!

Unser Weissburgunder aus Rheinhessen. Diese Region gehört zu den „Great Wine Capitals“. Das sind elf bedeutende Wein-Metropole, zu denen z. B. auch Regionen wie Rioja oder Bordeaux gehören.



AND THE WINNER IS: GRAUBURGUNDER

Grauburgunder ist weiterhin voll im Trend! Und das vollkommen zurecht, denn diese Rebsorte zaubert fruchtig-frische Weißweine in außergewöhnlichen Qualitäten.

RIESLING – EIN ECHTER HEIMATHELD!

Deutschland ist das Land des Rieslings – stolze 45% der weltweiten Rebfläche stehen hier. Die Pfalz ist dabei das größte deutsche Riesling-Anbaugebiet. Kein Wunder also, dass auch dieser fruchtig-frische Tropfen genau von dort kommt – direkt aus dem Herzen der Riesling-Hochburg.



Ein Hoch auf...



1 bioladen*Weine Mehr Mehrweg

Schon mehr als die Hälfte der bioladen* Weine wird in nachhaltigen Mehrwegflaschen abgefüllt! Das ist nicht nur ein Plus für die Umwelt, sie sehen auch noch fantastisch aus!

Unsere deutschen Weinklassiker werden in der weltweit ersten 0,75-Liter-Mehrweg-Weinflasche abgefüllt, die mit dem international renommierten „iF Design Award“ ausgezeichnet wurde!



4 Warm oder kalt Die richtige Temperatur

Auch wenn Rotwein traditionell eher bei Zimmertemperatur getrunken wird – dieser hier ist eine Ausnahme, die begeistert. Der bioladen*Cuvée rot entfaltet seine ganze weiche, fruchtige Eleganz auch leicht gekühlt – idealerweise bei 14 bis 16 °C. Die kühlere Serviertemperatur bringt seine süffige Fruchtigkeit besonders schön zur Geltung und macht ihn zum perfekten Begleiter für laue Abende oder feine vegane Speisen.

2 PIWI Nie gehört?

Das sind pilzwiderstandsfähige Reben – robuste, neue Sorten, die weniger Pflanzenschutz benötigen und so den Weinbau nachhaltiger machen. bioladen* und das Weingut Kiefer sind hier visionär unterwegs und gemeinsam federführend in der Vermarktung – eine Zusammenarbeit, die einfach begeistert! So bringen sie Innovation und Umweltbewusstsein zusammen und zeigen, wie moderner, verantwortungsvoller Weinbau gelingt.



5 Perfect Matches Das passt zusammen!

Wein und Käse ist die perfekte Kombination! Wen wundert es da: in den USA wird jährlich, immer am 25. Juli, der Käse-Wein-Tag gefeiert. Für jeden findet sich das passende Match, vielleicht ein mild harmonischer Cuvée rosé zum sahnig-cremigen Camembert? Ein Genuss für alle Sinne – ein wahres Traumpaar!

3 Rot, Weiß oder Rosé? Wohin geht der Trend?

Rosé- und sortenreine Weißweine sind voll im Trend. In Deutschland wurde schon immer deutlich mehr Weißwein als Rotwein getrunken – und das, obwohl der Welttrend ganz anders aussieht! Allerdings haben die Deutschen mit dem Riesling auch eine Rebsorte, um die die ganze Welt sie beneidet.



**NOCH MEHR
ENTDECKEN!**



Snack-Helden aus der Natur

Zwischen roter Erde, Sonnenglut und sorgfältiger Handarbeit entstehen Schätze, die mehr sind als Zutaten – sie tragen Hoffnung und schaffen Zukunft.



GUTES TUN WAR NIE SO LECKER

Mit dem Kauf von bioladen* Mangos und Cashews unterstützen Sie eine Frauenkooperative in Burkina Faso. Die Frauen betreiben biologische Landwirtschaft, sichern so das Einkommen ihrer Familien – und gestalten aktiv die Zukunft ihrer Region. bioladen* begleitet sie dabei, fördert Arbeitsplätze und unterstützt den Bau einer eigenen Produktionsstätte vor Ort.



① Cashews werden schonend geröstet



2



3



4



5

Im Interview mit Stefan Schulz – ein lang-jähriger bioladen*Partner – über den Anbau in Burkina Faso:

Welche bioladen*Produkte stammen aus Burkina Faso – und was macht sie besonders?

Wir produzieren für bioladen* Cashewkerne, Erdnüsse und getrocknete Mango – letztere stammt von einer Frauenkooperative, die die Früchte selbst anbaut und verarbeitet. Das schafft Arbeitsplätze, sichert Einkommen und finanziert Schulgeld für viele Kinder. Während Mango nur saisonal verfügbar ist, sorgen Cashewkerne mit bis zu zwölf Monaten Verarbeitung für ganzjährige Beschäftigung. Insgesamt werden jährlich rund 300 t Mango (ca. 6.000 t Frischware) und 120 t Cashewkerne verarbeitet – meist in Handarbeit für mehr Qualität und mehr Arbeitsplätze.

Welche Entwicklungen haben Dich besonders gefreut?

Ich freue mich sehr darüber, dass wir die Mengen deutlich steigern konnten. So finden viele Frauen Arbeit, und die Bauern verarbeiten ihre Produkte selbst. Das stärkt die lokale Wertschöpfung und ermöglicht vielen Familien ein zusätzliches Einkommen und Schulbildung für ihre Kinder.

Unser Ziel ist, dass sich die Menschen vor Ort eigenständig weiterentwickeln – echte Nachhaltigkeit gelingt nur, wenn sie alle Prozesse selbst steuern.

Für 1 kg Cashewkerne braucht es rund 8 Stunden Handarbeit – ein beeindruckender, aufwendiger Prozess.

Wie läuft die Verarbeitung ab?

Die Ernte startet im Februar: Die Nüsse werden von den Äpfeln getrennt, gesammelt und nach Vorkasse in die Verarbeitungsstätten gebracht. Dort folgt das Dämpfen, Knacken, Schälen, Trocknen und Sortieren – so kommen die Cashews bei uns in Deutschland an. Hier werden sie weiterverarbeitet bevor sie als purer Snack oder gewürzt im Beutel oder Mehrwegglas bei bioladen* angeliefert werden.

Dein Geheimtipp zur Verwendung der Produkte?

Getrocknete Mango ist ein leckerer Snack, der überallhin mitgenommen werden kann. Cashewkerne werden gerne pur oder veredelt mit Chili oder geröstet mit Salz genascht. Und sie können zum Backen und Kochen verwendet werden, z. B. kann statt Sahne in veganen Gerichten auch einfach eine cremige Sauce auf Cashewbasis verwendet werden.

Was nimmst du von deinen Besuchen vor Ort mit?

Die Menschen in Burkina Faso leben in einem der ärmsten Länder der Welt und verstehen es trotz politischer Herausforderungen ihr Leben zu meistern.

„Wir werden immer herzlich und fürsorglich empfangen – unsere Sicherheit und unser Wohlergehen ist immer gewährleistet.“

Stefan Schulz

Was möchtest Du in der Zukunft noch erreichen?

Wir möchten die Frauenkooperative weiter stärken und sie zu einem wirtschaftlich selbstständigen Unternehmen entwickeln. Die Frauen sollen langfristig auf eigenen Beinen stehen – für ihre Zukunft und die ihrer Kinder, mit sicheren Einkommen, mehr Unabhängigkeit und neuen Perspektiven.

Höchster Genuss aus den Alpen

Was ist das Besondere am „Gipfelstolz“?

Der „Gipfelstolz“ reift über viele Monate hinweg und wird in dieser Zeit sorgfältig mit speziellen Rotkulturen gepflegt – nach traditionellen Rezepturen aus der Region. Jeder Laib bekommt die volle Aufmerksamkeit der erfahrenen Käsemeister, die mit ihrem Wissen und Gespür den besonderen Geschmack prägen.

Warum der Name „Gipfelstolz“ – und welche Gipfel sind gemeint? Hohe Tauern, Nockgebirge, Großglockner?

Ganz genau – all diese Gipfel prägen die Region. Sie umgeben das Gebiet der Molkereigenossenschaft und sind ständige Begleiter ihrer Arbeit.

Von wie vielen Bauern stammt die Milch, und in welchem Umkreis wird sie gesammelt?

Rund 250 Bio-Bauern liefern ihre Milch zur Käserei – darunter auch für den „Gipfelstolz“. Gesammelt wird sie in einem Umkreis von etwa 60 Kilometern.

Liegt die Käserei in einem Naturschutzgebiet?

Die Käserei selbst nicht. Aber einige der Landwirte lassen ihre Kühe mitten im Nationalpark Hohe Tauern weiden – umgeben von unberührter Bergnatur.

Auf wie viel Metern Höhe grasen die Tiere?

Die Kühe genießen frisches Berggras auf Weiden bis zu 1.600 Metern Seehöhe.

Was fressen die Kühe – saftige Alpenkräuter?

Mindestens 70 % ihres Futters stammt von den vielfältigen Wiesen der Region.

Ist es eine besondere einheimische Kuhrasse?

Ja, vor allem das robuste Kärntner Fleckvieh, das sich bestens an die Bedingungen der Bergregion angepasst hat.

Unser Gipfelstolz ist mehr als nur Käse – er ist das Ergebnis jahrzehntelanger Tradition, handwerklicher Meisterschaft und natürlicher Bergmilch, die über viele Monate hinweg in unseren geheimen Reifekellern liebevoll gepflegt wird.

*Franz Pernul
Käsemeister*

Was macht den Reifekeller so besonders?

In seinen Mauern hat sich über Jahrzehnte eine einzigartige Mischung an Mikroorganismen gebildet, die entscheidend zum würzigen Aroma des „Gipfelstolz“ beiträgt.

**9+
MONATE
GEREIFT**





- ① Steiner Alm
- ② Landwirt Steiner mit Wally
- ③ Käsemeister Franz Pernul
- ④ Landwirt Amlacher mit Maja
- ⑤ Lainacher Kuhalm



Ein Kraftpaket auf dem Teller



**WER DINKEL
MAG, WIRD DIESE
PASTA LIEBEN**

Fein-nussig im Geschmack, traditionell in Italien hergestellt und perfekt „al dente“. Für alle, die bewusster genießen – ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität.



**DINKEL
SPAGHETTI**

Genießen Sie diese Dinkelpasta mit Dinkel aus Europa, gefertigt von unserem Pasta-Spezialisten in Italien.

bioladen





**PERFEKT
AUF EINANDER
ABGESTIMMT:**

Unser grobes Pesto und Dinkel-Spaghetti – für ein rundum harmonisches Geschmackserlebnis.

PESTO MAL ANDERS!

Zutaten

1 großer Topf Basilikum
35 g Cashewkerne
50 g getrocknete Tomaten
1/3 Bund glatte Petersilie
3 – 4 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
80 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten goldbraun rösten und grob hacken. Das Basilikum und Petersilie grob schneiden, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und Knoblauch grob hacken. Alle Zutaten mit Olivenöl vermengen, Parmesan reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dein Küchenkompass

FÜR FEINE ÖLE



SCHWARZKÜMMELÖL NATIV

Die orientalische Note

Das bioladen*Schwarzkümmelöl aus erster kalter Pressung wird schonend aus hochwertiger Schwarzkümmelsaat gewonnen. Mit seinem würzigen Geschmack passt es besonders gut zu orientalischen Gerichten, aber auch zu Dips, Salaten oder Joghurt. Es verleiht Speisen eine feine, aromatische Note und bringt Abwechslung in die Küche. Das goldbraune Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Dank seiner besonderen Zusammensetzung ist es nicht nur geschmacklich eine Entdeckung wert.

LEINÖL NATIV

Der Klassiker

Das bioladen*Leinöl nativ aus erster kalter Pressung hat einen angenehm milden, leicht nussigen Geschmack und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. In einem Verfahren, mit dessen Hilfe die für die Bitterkeit verantwortlichen Eiweißbausteine herausgefiltert werden, wird die Bitterkeit entfernt, ohne wertvolle Inhaltsstoffe zu verlieren. Mit seiner milden Note eignet es sich zur vielfältigen Anwendung in der Küche, z.B. passt es ausgezeichnet zu Quark und Kartoffeln, in Salatdressings, kann zum Verfeinern von gedünstetem Gemüse und sogar in süßen Speisen, wie Müslis, verwendet werden.

SESAMÖL GERÖSTET

Der Asien-Star

Ob Wok, Salat oder Tiramisu – das bioladen*Sesamöl verfeinert mit gerösteter Raffinesse süße wie herzhaftere Gerichte. Mit seinem nussig-intensiven Geschmack geht es eine aromatische Verbindung mit Chili, Ingwer und Knoblauch ein – ideal zum Marinieren von Fleisch und Fisch. Das geröstete bioladen*Sesamöl eignet sich auch bestens zum sanften Dünsten und Garen. Sein volles Aroma entfaltet es besonders gut, wenn man es über warme oder kalte Speisen träufelt – ideal für asiatische Wok-Gerichte, Salate oder Bowls. Übrigens: Auch süße Speisen wie ein Tiramisu gewinnen durch einen Hauch dieses besonderen Öls überraschende Tiefe.

Entdecke die Kraft der bioladen*Öle

OLIVENÖL NATIV:

Man braucht nicht viel – bioladen*Olivenöl einfach auf's oder zum Brot oder Salat, dazu Oliven, ein kräftiger Blauschimmelkäse oder Parmesan und ein schöner Rot- oder Weißwein.

OLIVEN-BRATÖL:

Geeignet zum Braten bei höheren Temperaturen – für die Liebhaber von Gebratenem. Es ist bis 210 °C erhitzbar und ist somit optimal zum Braten geeignet.

RAPSÖL NATIV:

Wird hauptsächlich für Salatdressing verwendet. Kai betont: „Für mich ist Rapsöl der Frühling“. Das bioladen*Rapsöl kann mit seinem feinen, nussig-herben Geschmack über kalte und warme Speisen sowie auch über Salate geträufelt werden.

SONNENBLUMEN-BRATÖL:

Beim Backen als vegane Alternative zu Butter. Für würzige und süße Speisen. Und zum Braten und Frittieren – das Sonnenblumen-Bratöl kann bis zu max. 210 °C erhitzt werden.

SONNENBLUMEN-ÖL:

Sonnenblumenöl ist sehr vielseitig verwendbar, z.B. zum Dünsten und Backen, Marinieren und Einlegen sowie für Salatdressings und Rohkost.



Feine Fusion: Unser bioladen*Koch Kai veredelt Tiramisu mit Sesamöl

Italienischer Klassiker neu interpretiert: Das Tiramisu von bioladen*Koch Kai Puthen überzeugt mit feinen Zutaten, unkomplizierter Zubereitung und vollem Geschmack. Es ist perfekt für besondere Anlässe oder einfach dann, wenn's richtig gut sein soll.



FÜR WEITERE
INFOS ZUM
TIRAMISU-REZEPT

Winterburger

Köstliche Kreationen für die kalten Tage

SO GELINGT DAS PERFEKTE BURGER-BUN

Wenn draußen der Frost die Felder bedeckt, erinnert unser Mehl an die Wärme des Sommers. Ein Mehl für ein Brötchen, das nicht nur duftet, sondern eine Geschichte erzählt. Seine goldene Krume und der feine Duft erzählen von Zeit, Sorgfalt und Handwerk. Ja, die Burger Buns selber zu machen ist etwas aufwendiger. Aber es lohnt sich! Und am besten schmecken sie ganz frisch!



 **BURGER BUN
REZEPT**



 **BERTKRAUT
BURGER REZEPT**





Burger-Bun

1/2 Scheibe
Raclette Käse

2 EL
Rahm-Pilze


Feldsalat

bioladen*Pattie
vom Rind

Kartoffel-Rösti

1 – 2 EL
karamellierte Zwiebel



 HÜTTENZAUBER
BURGER REZEPT

Zwischen Bergen, Bohnen & Begegnungen



”

Zwischen den Kaffeepflanzen wächst nicht nur Genuss – sondern Geduld, Gemeinschaft und Geschichten, die man mit jedem Schluck Kaffee ein Stück mehr versteht.

Jan Nockemann

*Einkaufsleiter Weiling & bioladen**

Im Interview mit Jan Nockemann – Einkaufsleiter Weiling und Marke bioladen* – berichtet über seine Reiseerlebnisse in Peru:

Wann hattest du das Gefühl: „Jetzt bin ich wirklich angekommen?“

In Lima war noch alles neu, laut und schnell. Ich war voller Erwartung, aber auch innerlich rastlos – zu weit entfernt vom eigentlichen Ziel unserer Reise. Dieses Gefühl des „Ankommens“ kam erst später, in Tarapoto. Als wir aus dem kleinen Flugzeug stiegen und die feuchte Wärme uns umfing, begann sich etwas zu verändern. Überall wuselten Tuk Tuks, das Leben pulsierte in einem ganz eigenen Rhythmus – langsamer, gelassener. Die Geräusche, die Gerüche, die bunten Häuser, die tropische Luft – plötzlich war ich mitten in einem anderen Takt. Und genau da, auf den Straßen von Tarapoto, zwischen Staub, Lachen und dem ständigen Brummen der Motoren, spürte ich: Jetzt bin ich wirklich hier.

Gab es eine Begegnung, die dich besonders berührt hat?

Ja, eindeutig – Daisy. Sie war unsere erste Kaffeefarmerin, eine Frau mit wachen Augen und einem zurückhaltenden Lächeln. Anfangs war sie still, fast schüchtern. Doch mit jedem Schritt über ihren Hof, mit jeder Frage, die wir ihr stellten, blühte sie ein Stück mehr auf. Sie zeigte uns ihre Pflanzen, erzählte von den Jahreszeiten des Kaffees, von Hoffnung und Rückschlägen, von Erntefreuden und Sorgen. Am Ende sprach sie so lebendig und herzlich, dass wir alle spürten:

„Das ist keine Show, das ist ihr Leben – ehrlich, ungeschönt, beeindruckend. Ihre Offenheit hat mich tief berührt.“

Wie war die Stimmung in der Reisegruppe eher Bildung oder Emotion?

Es war eine ganz besondere Mischung. Unsere Gruppe war bunt gemischt – jung und alt, neugierig, offen, voller Fragen. Wir haben unheimlich viel über Kaffee, über Peru und über die Menschen erfahren, aber es war nie trocken oder theoretisch. Es war emotional, lebendig und oft sehr persönlich. Gerade weil wir viel Zeit zusammen im Bus oder auf den Plantagen verbracht haben, entstanden intensive Gespräche. Und manchmal saßen wir einfach nur still da, jede*r für sich – bewegt von dem, was wir sahen. Das war genauso wertvoll wie alles andere.



„Wer sieht, wie viel Handarbeit und Geduld in einer Tasse Kaffee steckt, trinkt ihn nicht mehr einfach nebenbei – sondern mit Respekt.“

Welche Station der Kaffeeproduktion hat dich am meisten beeindruckt?

Definitiv die Felder. Dort beginnt alles und dort wird einem bewusst, wie viel harte, körperliche Arbeit in einer einzigen Tasse Kaffee steckt. Keine Maschinen, kein Hightech – nur Hände, Schweiß und Geduld. Die Pflanzen wachsen oft an steilen Hängen, wo man kaum gehen kann, geschweige denn einen Sack voller Kaffeekirschen trägt. Ich habe es versucht – ein 70-Kilo-Sack für vielleicht fünf, sechs Schritte. Danach war ich völlig erschöpft. Und die Farmer*innen machen das tagtäglich, oft über Stunden hinweg. Seitdem schaue ich auf Kaffee mit völlig neuen Augen.

Gab es einen Moment, in dem dir die Komplexität der Produktion besonders bewusst wurde?

Eigentlich in jedem einzelnen Schritt. Vom Anbau über die Ernte alles hängt miteinander zusammen. Wenn eine Sache nicht stimmt, wirkt sich das auf die gesamte Qualität aus.

**„Man merkt:
Hier geht es nicht nur
um ein Produkt, sondern
auch um Verantwortung.“**

Wie wächst der Kaffee, den du gesehen hast?

Kaffee ist dort Teil des Waldes. Keine Monokulturen, keine Pestizide. Die Pflanzen stehen zwischen Bananenstauden, Schattenbäumen und anderen Kulturen – das stärkt das gesamte Ökosystem. Und man spürt den Respekt der Menschen vor der Natur.

Hat sich dein Blick auf den Kaffee verändert?

Ja, vollkommen. Ich trinke Kaffee jetzt viel bewusster. Hinter jeder Bohne steckt ein Mensch, eine Familie, eine Geschichte.

Was erzählen dir die Kaffeesäcke vor Ort?

Sie sind beschriftet: Name des Farmers, Datum, Sacknummer – alles transparent. Doch das Entscheidende erfährt man erst, wenn man hinschaut, zuhört und schmeckt. Nur dann versteht man, was Kaffee wirklich ist.



JEDE BOHNE ZÄHLT

Mit jeder Packung bioladen*Kaffee wird vorwiegend der kleinbäuerliche Anbau gestärkt.

KNABBER STAR

SCHARF AUF CASHEWS?

UNSER SNACK DES JAHRES

FÜR JEDEN ETWAS DABEI!

Die größte Produktvielfalt an bioladen*Produkten bietet das Sortiment Trockenfrüchte und Nüsse. Allein über 100 Produkte stehen zur Auswahl.



Leicht scharf, lecker würzig und verführt die Sinne.



Per Hand in einer kleinen Manufaktur geröstet und mit einer Chilinote versehen ist dieser Snack die perfekte pikante Knabberei.



Die Cashews mit Chilinote verleihen auch Salaten oder Currys eine spannende Würze. Lassen Sie sich überraschen!

Schon entdeckt?



Saftige Bio-Patties



Bio-Rindfleisch, genau so, wie es sein soll: saftig und mild gewürzt. Das Fleisch dieses bioladen*Produktes stammt von verbandszertifizierten Bio-Bauernhöfen. Eine ökologische Tierhaltung mit großzügigem Auslauf im Freien und biologischem, hochwertigem Futter ist die beste Grundlage für eine ausgezeichnete Fleischqualität.



Cevapcici

Ein pikanter Genuss aus Rind- und Schweinefleisch, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Für Grill, Pfanne oder die Zubereitung im Airfryer. Ein echter Klassiker, der hervorragend zu Reis und Salaten passt. Das Hackfleisch für unsere Cevapcici stammt von verbandszertifizierten Bio-Bauernhöfen in Deutschland.



Rahmjoghurt

Sahnig-milder Joghurt, der durch besondere Cremigkeit überzeugt. Mit 10 % Fett bietet er einen natürlichen und reinen Geschmack. Dank seines höheren Fettgehalts eignet er sich besonders zum Kochen und Backen.

Skyr

Das traditionelle Milchprodukt der Isländer hat sich auch hierzulande zu einem Trendprodukt entwickelt. Skyr hat einen frischen, angenehm säuerlichen Geschmack mit einer Konsistenz zwischen Joghurt und Magerquark.



Tomatenmark

Optimal verpackt! Die Tube für unser Tomatenmark besteht aus recyceltem Aluminium. Und: Die Tube schützt das Tomatenmark zuverlässig vor Licht und Luft, sodass Geschmack und Frische optimal bewahrt bleiben. Sie ist ideal für kreative Tomatenrezepte und passt besonders gut zu unseren nussigen Dinkelnudeln – so entstehen ganz natürliche Genussmomente auf dem Teller.

Mehle

Ob für aromatische Brote, herzhafte Brötchen, knusprige Pizza oder feine süße Pfannkuchen – unsere bioladen*Mehle aus Weizen, Dinkel und Roggen überzeugen mit optimalen Backeigenschaften und vollem Geschmack.



Crunch-Duo

Classic Crunch ist ein Hafer-Knuspermüsli mit einem Hauch Kokos. Es ist köstlich im Geschmack und locker-knusprig. Schoko Crunch ergänzt das Duo mit dunkler Schokolade, feinem Kakao und herrlich intensiv schokoladigem Biss.



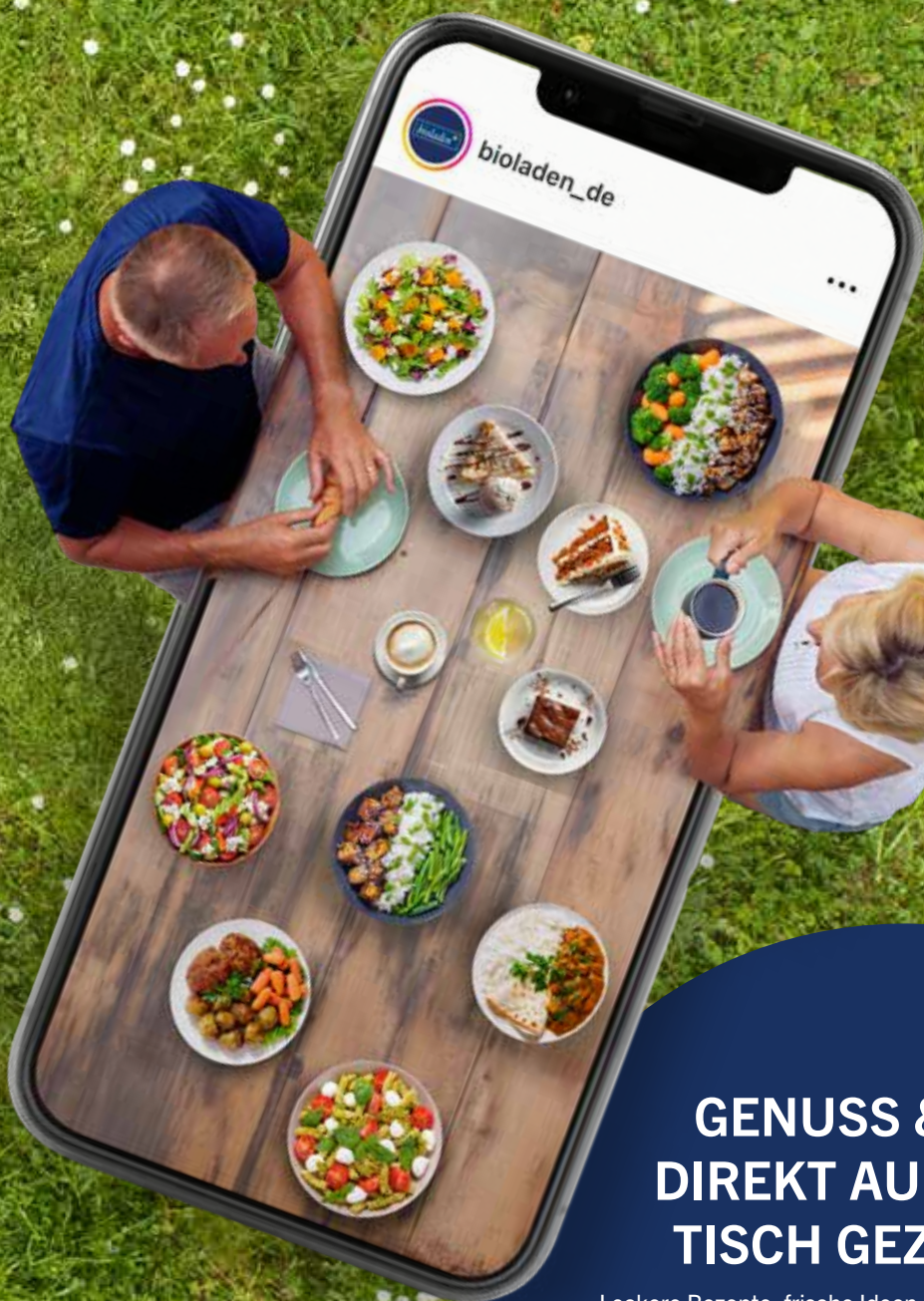
Nussbruch-Snacks

Die drei beliebten Sorten b*Macadamianüsse, b*Paranusskerne und b*Pekannusskerne gibt es auch als Bruchware. Zur Verwendung im Müsli, in Nachspeisen, zum Backen und einfach nur so zum Knabbern.



REZEP T ZU UNSEREN
DATTEL-NUSS-BITES
AUF BIOLADEN.DE





GENUSS & IDEEN DIREKT AUF DEINEN TISCH GEZAUBERT

Leckere Rezepte, frische Ideen und kleine Genussmomente für jeden Tag. Außerdem gibt es noch viel mehr: spannende Einblicke, Inspirationen und Alltagsfreuden findest du auf unserem Instagram-Account.

