

Das BIOG-Markensortiment

Backfrische Waffeln

Ein echter BIOG-Verkaufsschlager

Die beliebten BIOG-Dinkelwaffeln liefern ein schönes Beispiel für eine gut organisierte und bewährte Zusammenarbeit kompetenter Bio-Betriebe – auch über die Landesgrenzen hinweg.

Der Dinkel, der bei der Herstellung der BIOG-Waffeln zum Einsatz kommt, stammt vom Bio-Betrieb Dormans-Reiff aus Fischbach (Luxemburg).

Erst entspelzen, dann mahlen

Um aus dem Getreide Mehl herzustellen, müssen die Dinkelkörner aber erst ins Saarland, denn die Dinkelkörner sind fest mit ihren Spelzen verwachsen, und nicht jede Mühle ist in der Lage, diese Körner zu entspelzen.

In der Dörnwies-Mühle in St. Wendel-Urweiler ist das aber kein Problem. In dieser Mühle, die in den 70er-

Die BIOG-Waffeln schaffen eine Verbindung zwischen dem Bio-Bauern, der den Dinkel anbaut, der Mühle, die das Korn mahlt, dem Waffelbäcker, dem Bio-Groß- und -Einzelhandel und schlussendlich dem Konsumenten.

Jahren komplett auf Bio umgestellt wurde und bereits seit sieben Generationen von Familie Betz betrieben wird, werden die Dinkelkörner zu feinem Mehl verarbeitet.

Der Waffelbäcker

Das Dinkelmehl wird anschließend zur Freja Food SA geliefert, einem belgischen Betrieb, der im Jahr 2000 gegründet wurde und feines Bio-Gebäck herstellt.

Seit zehn Jahren backt Freja Food nun schon frische Waffeln für BIOG, die Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg. Von Anfang an verbindet beide Partner eine sehr enge Geschäftsbeziehung.

Auf der diesjährigen Oekofoire wurde das zehnjährige Jubiläum deshalb gebührend gefeiert: Ein großes Glücks-Waffelrad verwöhnte die Messebesucher mit Waffelpackungen und leckeren BIOG-Keksen von Freja Food.

Und wem das Glück an diesem Tag nicht zur Seite stand, der naschte ganz einfach von den vor Ort gebackenen Dinkel-Waffeln.

Frische Waffeln

Die BIOG-Dinkelwaffeln gehören zu den beliebtesten BIOG-Produkten. Da sie frei von jeglichen Backzusätzen sind und mit Butter gebacken werden, haben sie eine eingeschränkte Haltbarkeit.

Die frischen BIOG-Waffeln werden aber definitiv bei niemandem so richtig „alt“, und es muss ständig für Nachschub gesorgt werden. BIOGROS,



Auf der diesjährigen Oekofoire wurde das zehnte Jubiläum deshalb gebührend gefeiert: Ein Glücks-Waffelrad verwöhnte die Messebesucher mit Waffelpackungen und leckeren BIOG-Keksen. (FOTOS: BIOG)



der Bio-Großhändler aus Munsbach, wird deshalb wöchentlich mit backfrischen Waffeln aus Belgien beliefert und versorgt die NATURATA Bio Marchés sowie weitere Fach- und Supermärkte in Luxemburg.

Zusammenarbeit ohne Grenzen

Die BIOG-Waffeln schaffen eine Verbindung zwischen dem Bio-Bauern, der den Dinkel anbaut, der Mühle, die das Korn mahlt, dem Waffelbäcker, dem Bio-Groß- und -Einzelhandel und dem Konsumenten.

Erst die partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen den unterschiedlichen Betrieben ermöglicht es, ein sehr hochwertiges und stets frisches Lebensmittel herzustellen.

Das BIOG-Sortiment umfasst übrigens weiteres Bio-Gebäck von Freja Food, wie zum Beispiel Bio-Schoko- und Mandel-Cakes mit Luxemburger Dinkel (neu im Sortiment), Bio-Meringues und -Cigarettes, Bio-Mandel-, Schoko-, Hafer- und Kokoskekse – und passend zur kommenden Weihnachtszeit: Bio-Butterspekulatius. (C.)

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu