

Perspektiven & Fakten

Ansichten, Aussichten und Wegweisendes

ZUWACHS

5

BAUERN PRO TAG

stellten 2017 im Schnitt auf Bio um.
Damit wirtschaftet nun mehr als
jeder zehnte Hof in Deutschland
nach ökologischen Standards.

Quelle: Bund Ökologische
Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)



KLIMAKILLER FLUGZEUG

Besser reisen

Ein fernes Urlaubsziel lockt, das
per Auto oder Bahn schwer zu
erreichen ist? Flugreisen, das weiß
jeder, sind Gift fürs Klima. Wer sein
Gewissen beruhigen möchte, kann
für Klimaschutzprojekte spenden.
Folgende Seiten bieten Kompen-
sationsmöglichkeiten an:

<https://climatefair.de>

www.atmosfair.de

<http://de.myclimate.org>



Erwin und Valerie Lanzensberger |
Stellen seit 2013 Würze im Glas her.
www.feinschnabel.de

BIO START-UP

Die Bayern mit der Brühe

Wie kamt ihr auf eure Geschäftsidee? Erwin: Alles begann in unserer Kochschule in München. Valerie hatte dort immer selbst gemachte Brühe im Glas vorrätig und setzte sie in den Kursen ein. Die Teilnehmer waren so begeistert, dass sie uns die Gläser quasi aus den Händen rissen. So lag die Idee nahe, mit unserer Brühe etwas zu starten. Wie man Derartiges auf die Beine stellt, wussten wir gar nicht. Also nahmen wir an einem Workshop teil und knüpften Kontakte zur Branche, z. B. zu unserem Vertriebspartner Eco-Plus. Als wir 2017 den Next Organic Startup Award gewannen, haben sich einige Türen geöffnet.

Wie verwendet man eure Brühen? Valerie: Die Biowürze eignet sich ganz klassisch zum Verfeinern von Saucen, Dressings, Suppen oder Dips. Die Produkte sind deshalb so wandelbar, weil wir frisches Gemüse, Kräuter und Gewürze verwenden. »Biowürze Asia« passt gut in Hummus, man kann sie aber auch in der Pfanne mit anderen Zutaten anbraten. Einige setzen unsere Produkte sogar zum Backen ein.

Welche Berufe habt ihr ursprünglich gelernt? Valerie: Ich habe Pädagogik studiert, aber immer leidenschaftlich gerne gekocht. Später verantwortete ich bei einer Filmfirma das Catering, wo ich Erwin kennenlernte, der dort als Kameramann arbeitete. Er war mir eine große Unterstützung, als ich meine Kochschule eröffnet habe.

Was mögt ihr an eurer Tätigkeit? Erwin: Dass wir alles gemeinsam aufbauen und dabei gut miteinander harmonieren. Valerie: Überhaupt ist das Unternehmerdasein spannend. Man kann etwas vorantreiben, das einem wichtig ist. Wir können hinter unserem Erzeugnis stehen, weil es aus regionalen Bio-Zutaten besteht und Menschen motiviert zu kochen, die weniger Erfahrung besitzen oder etwas bequem sind.



VIDEO

Einblick | Hier gibt's einen kurzen Film
über die Gründer von Feinschnabel.