



Bio-Geflügel trifft Convenience

Teaser zur Ankündigung der Biofino Case Story:

Bei Biofino dreht sich seit mehr als 20 Jahren alles um Pute und Hähnchen – gesundes und leichtes Geflügelfleisch, natürlich in Bio-Qualität, wird immer beliebter, sowohl zu Hause als auch in der Großküche. Seit Jahren wartet man dort auf die Erlaubnis, mit vorgereinigtem Rauch noch produkt- und umweltfreundlicher räuchern zu können.

Über und von Biofino: Für uns ist Bio artgerechte Haltung zum Wohl der Tiere. Ein Beitrag zum Umweltschutz. Grundlage einer gesunden, bewussten Ernährung. Und vor allem: Träger eines guten, natürlichen Geschmacks. Wir sind Bio aus Überzeugung. Mit unserer Gründung im Jahr 2000 haben wir uns ein Ziel gesetzt: Menschen für nachhaltig erzeugtes, hochwertiges Bio-Geflügel zu begeistern. Jeden Tag arbeiten wir seitdem dafür, mit unseren Bio-Hähnchen- und Bio-Putenprodukten einen Unterschied zu machen. Im Sinne der Tiere. Im Sinne der Kunden. Und im Sinne der Umwelt!



Siegfried Bohmann, Betriebsleiter bei Biofino, wollte vor einigen Jahren noch einen Schritt weitergehen: In einer weiteren Betriebsstätte sollte – im Zuge von technisch notwendigen Erneuerungen – auch der für einige Produkte erforderliche Räucherprozess den hohen Ansprüchen von Biofino besser Genüge tragen. Der Gedanke, mit vorgereinigtem Rauch produkt- und umweltfreundlicher räuchern zu können, passte sehr gut zur umfassenden Bio-Mission von Biofino.

Schnell war vor zwei Jahren auf der BioFach Messe der Kontakt zum CleanSmoke Vertriebspartner Red Arrow Handels GmbH hergestellt – und eine Test-Installation für das neue Räucherverfahren erfolgreich in das neue Betriebsgebäude eingebaut. Übrigens können bereits bestehende Räucherkamern auch direkt im Heiß- und Kaltrauch-Verfahren mit CleanSmoke betrieben werden.



Doch vor der regulären Inbetriebnahme musste Biofino noch auf die erforderliche Zulassung des produkt- und umweltfreundlichen Räucherverfahrens warten. Diese ist bis heute – trotz Unterstützung durch die Clean Smoke Coalition und die großen Bio-Anbauverbände auf nationaler und europäischer Ebene – noch nicht erteilt worden. Das zuständige Landesamt

beruft sich auf die Durchführungsbestimmungen in der EU-Bio-Verordnung, dort wird bisher nur der herkömmliche Räucherprozess beschrieben und erlaubt!



„Ob Hähnchen oder Pute“, sagt Siegfried Bohmann „Bio-Geflügel wird nicht langweilig! Vor allem dann nicht, wenn wir unsere Produktentwickler an das saftige, zarte Fleisch heranlassen. Mit ihrer Erfahrung, ihrem Know-how und unserem frischen Geflügel entwickeln sie regelmäßig neue Genüsse und echte Produktinnovationen – uns fehlt im Sinne unseres ganzheitlichen Anspruchs nur noch der vorgereinigte Räucher-Rauch!“

Weitere Informationen zu Biofino, den Produkten und Bezugsquellen finden Sie unter www.biofino.de

Unter www.cleansmoke-information.eu finden Sie Berichte und Informationen der CleanSmoke Organic Educational Campaign, die sich europaweit mit Verbänden, Erzeugern und Verarbeitern für eine Aufnahme des CleanSmoke Räuchern in die Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Verordnung einsetzt.