




Natürlich mit Naturkost

In unserer Broschüre ist Ihnen sicher mehrmals dieses Hinweiszeichen  aufgefallen. Es steht für alle Speisen, die wir aus DEMETER Zutaten zubereiten und die wir in dieser besonderen Qualität anbieten können. Es versteht sich von selbst, dass wir grundsätzlich nur erstklassige Waren verarbeiten. DEMETER Lebensmittel sind jedoch auch in biologischer und ökologischer Hinsicht die „erste Wahl“.

DEMETER ist das Warenzeichen für Produkte aus biologisch-dynamischem Anbau. Biologisch, denn beim Anbau wird auf treibende Mineraldünger, chemische Pflanzenschutz- und Unkrautbekämpfungsmittel verzichtet. Dynamisch, weil der Anbau ganz aus den lebendigen, rhythmischen Prozessen der Natur gestaltet wird. Das Pflanzenwachstum wird besonders angeregt und verstärkt, das Bodenleben wird nachhaltig verbessert. Natürlich werden diese aufwendig erzeugten Lebensmittel auch nach der Ernte besonders sorgfältig und gesundheitsbewusst behandelt. Umstrittene Verfahren wie Bestrahlen, Schwefeln oder Begasen sind verboten. Zusatzstoffe wie künstliche Farb- und Aromastoffe sind tabu. Auch das Behandeln der Fruchtschalen mit künstlichen Wachsen usw. ist verboten.

Doch DEMETER Lebensmittel haben noch mehr Vorzüge! Geschmacksverstärker und Schönungsmittel sind verboten. Alle DEMETER Lebensmittel werden garantiert ohne Zusatz von Natriumglutamat, Nitritpökelsalz, Phosphaten usw. hergestellt. Bereits seit 1927 verbieten die DEMETER Richtlinien das Verfüttern von tierischen Produkten an Rinder. Auch die Gefahr einer BSE-Übertragung durch verseuchte Tiere besteht kaum, da nur Tiere aus biologischer Haltung zugekauft werden. Gezüchtet wird mit Tieren von anderen DEMETER Höfen oder anderer biologischer Betriebe.

Während Wissenschaftler noch darüber streiten, ob genveränderte Lebensmittel Allergien auslösen, und die Politik über Gesetze zur Kennzeichnung veränderter Nahrungsmittel nachdenkt, verbieten die DEMETER Richtlinien bereits den Anbau und die Verarbeitung genveränderter Pflanzen oder daraus hergestellter Produkte.

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise arbeitet im Einklang mit der Natur. Humus wird aufgebaut und nicht abgetragen. Das Grundwasser wird nicht mit Stickstoff und Nitraten verseucht. Das Resultat sind vollwertige Lebensmittel, die nicht nur gesund sind, sondern auch besonders gut schmecken. Haben wir Ihnen Appetit gemacht? Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie ein komplettes Menü oder Buffet in DEMETER Qualität wünschen. Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag.

Wilken Gourmet GmbH
Telefon (0731) 9679704
Telefax (0731) 602 35 08
www.fleur-de-cuisine.de
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

fleur  *de cuisine*
Wilken Gourmet GmbH