



**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Über uns - Bio.Fair.Direkt.

Bio.

Die Zukunft ist ökologisch oder es gibt sie nicht. Unser Firmengründer, Balint, studierte „Ökologische Landwirtschaft“ und „Nachhaltige Internationale Landwirtschaft“. Auf Studien-Reisen durfte er zahlreiche Kleinbauern kennenlernen und Einblicke in die Landwirtschaft außerhalb Deutschlands bekommen. Der Kontakt zu den ErzeugerInnen, der fachliche Austausch und die Wertschätzung dieser zählen bis heute zu unseren wichtigsten Werten.

Fair.

Fair bedeutet für uns nicht nur faire Löhne und Arbeitsbedingungen entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Es heißt auch, dass Erzeugerinnen Verantwortung für ihr Produkt übernehmen und dass Verarbeitungsschritte wie Trocknen, Knacken, Reinigen und Abpacken beim Landwirt stattfinden sollen, um diesen an möglichst viel Wertschöpfung teilhaben zu lassen.

Direkt.

Von Anfang an ist es unser Ziel, den Weg von der Landwirtin zum Verbraucher so direkt wie möglich zu gestalten. Dazu gehört sowohl die Zusammenarbeit mit den Erzeugerinnen, als auch mit ausgewählten Projektpartnern und Importeuren. Wichtig ist uns dabei vor allem, so transparent wie möglich zu sein. In einer globalisierten Welt mit komplexen Warenflüssen ist es sehr schwierig, dieses Ziel zu erreichen und trotzdem ökologisch und ökonomisch sinnvoll zu handeln. Wir haben in unserer kurzen Unternehmensgeschichte bereits sehr viel erreicht. Angekommen auf unserer Reise sind wir aber noch lange nicht.

Langjährige Freunde und Geschäftspartner – Carsten und Balint





**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Silver Leaf – Bio Feinkost aus der Peloponnes

Mit Silver Leaf begann unsere Geschichte. Als wir das erste Mal die Produkte von Silver Leaf probieren durften, waren wir unglaublich beeindruckt. Gleichzeitig stellten wir uns die Frage: „Warum gibt es in deutschen Bio-Läden noch keine Silver Leaf Produkte?“ Die Antwort ist ganz einfach – auch die Bio-Branche neigt zur Monopol-Bildung und zur Spezialisierung, teilweise noch stärker als im konventionellen Bereich. So kommt es also, dass tausende Bio-Läden in ganz Deutschland ein fast identisches Sortiment haben. Unser Ziel war es, dem etwas entgegen zu setzen – wir wollten auch kleinen Bio-Bauern eine Möglichkeit bieten, in Bio-Läden zu kommen. Das bedeutete für uns erstmal „Klinkenputzen“ und wir gingen von Laden zu Laden. Nachdem wir einige Bestellungen gesammelt hatten bestellten wir unsere erste Palette, und bald die zweite und die dritte...

Silver Leaf ist das Projekt des Bio-Pioniers **Stavros Darnos**, einem der ersten Bio-Bauern Griechenlands. Was Stavros für die Bio-Landwirtschaft in seiner Region, der südlichen Peloponnes geleistet hat ist unglaublich. Bereits vor über 30 Jahren verhalf er unzähligen Kolleginnen und Kollegen zur erfolgreichen Umstellung von konventioneller zu biologischer Landwirtschaft und es entstand ein erstes inoffizielles Netzwerk von Bio-Bauern, was bis heute besteht. Silver Leaf ist für die benachbarten Bio-Bauern ein treuer Abnehmer für ihre unvergleichbaren Bio-Oliven und immer noch ein wichtiger Ansprechpartner für fachlichen Austausch. Wie in einer Oase wachsen auf den Feldern von Silver Leaf Oliven- neben Zitronen- und Orangenbäumen. Zwischen den Bäumen ist alles begrünt und gelegentlich findet man sogar eine Bananenstaude oder eine Palme. Direkt auf dem Betrieb von Silver Leaf befindet sich eine eigene Produktionsstätte, die Schmiede dieser köstlichen Feinkost-Produkte. Seit einigen Jahren wird Silver Leaf von Stavros Tochter **Sheila** weitergeführt und ständig weiterentwickelt. Sheila setzt sich besonders für regenerative Landwirtschaft ein und bietet Permakultur-Workshops auf ihrer Farm an, was viele Gäste aus der ganzen Welt anlockt. Sheila und ihr Team freuen sich immer sehr, wenn sich Kunden für ihre Farm interessieren und freut sich über Besuch – beispielsweise auf einem ihrer Workshops oder Aufforstungs-Guerilla-Aktionen. Infos, Fotos, ein Video und ein Radio-Interview über Silver Leaf gibt es auf www.silver-leaf.de





**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Silver Leaf – Bio Feinkost aus der Peloponnes (Impressionen)



Familie Darnos in der Produktion beim Oliven sortieren Orangen, Zitronen und Oliven wachsen in Mischkultur



Bio.Fair.Direkt. Gründer Balint zu Besuch bei der Olivenernte Silver Leaf Chefin Sheila beim Oliven ernten



Die Oliven werden im Netz zusammengesammelt



Die fertigen Köstlichkeiten direkt vom Olivenhain



**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Walnüsse

Unsere Walnüsse beziehen wir von einem Familienbetrieb im Nordwesten Ungarns in der Nähe von Wien. Die Leiterin Nicole, eine promovierte Biologin, übernahm den Betrieb vor einigen Jahren von ihrem Vater. Die Plantage besteht überwiegend aus der ungarischen Walnussorte „Alsószentiványi“, welche sich durch exzellenten, besonders milden Geschmack und durch große, helle Kerne auszeichnet. Für Nicole ist es besonders wichtig, gute Arbeitsbedingungen und eine faire Bezahlung ihrer Mitarbeiter zu garantieren. Farm-Manager Máté sorgt nicht nur für optimale Wachstumsbedingungen auf der Bio-Plantage, sondern kümmert sich auch um die höchste Qualität beim Verarbeitungsprozess der Walnüsse. Das alles findet auf der Farm selbst statt, wodurch eine hohe lokale Wertschöpfung geschaffen wird. Auf 41 Hektar wachsen hier rund 8000 Bäume - zwischen ihnen bleiben die Flächen ganzjährig begrünt, was in der Kombination ein attraktives Biotop für zahlreiche Lebewesen bietet. Wir pflegen einen sehr freundschaftlichen Kontakt zu Máté und Nicole und holen die Walnüsse häufig auch persönlich ab, wenn es auf dem Weg liegt.





**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Haselnüsse

Unsere Haselnüsse kommen aus dem Nordosten Kroatiens von verschiedenen Bio-Bauern - der Großteil ist dabei von Ivan. Wir sind sehr froh, mit Ivan einen Partner gefunden zu haben, mit dem wir Ziele und Visionen teilen können und auch gemeinsam wachsen können. Denn Ivan hat einen Teil der Plantage von seinen Eltern übernommen, knapp 10 Hektar – nochmal so viel hat er neugepflanzt, so dass in einigen Jahren noch mehr Leute in den Genuss seiner unglaublich aromatischen Haselnüsse kommen werden. Im Zuge des Generationenwechsels hat er sich bewusst für eine Bio-Zertifizierung entschlossen und vertreibt seine köstlichen Haselnüsse außer an uns, noch auf dem lokalen, kroatischen Bio-Markt. Seine beiden Sorten sind die bekannten „Runden Römer“ und eine ausgefallenerere, lokale Sorte mit länglichen Kernen „Istrian long“.





**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Kooperation mit Fairtrade Pionier Gebana

Cashews

95% der afrikanischen Roh-Cashews werden in Fernost verarbeitet, überwiegend in Vietnam. Das ist zum einen aus ökologischer Sicht sehr zweifelhaft, zum anderen entgeht so vielen afrikanischen Ländern enorm viel Wertschöpfung, die sie selbst gut gebrauchen könnten. Umso erfreulicher, dass nun immer mehr Projekte in verschiedenen afrikanischen Ländern entstehen, welche die Verarbeitung ihrer Roh-Cashews selbst in die Hand nehmen. Natürlich unterstützen wir das! Wir beziehen unsere Cashews von einem Projekt des Fairtrade Pioniers „Gebana“ in Burkina Faso. Durch dieses Projekt wird in einem der ärmsten Länder der Welt knapp 3000 Kleinbauern-Familien eine Existenz gesichert. Außerdem sind über 500 Mitarbeiter direkt in der Produktion bei Gebana angestellt. Hier werden die Cashews ganzjährig getrocknet, geschält, sortiert und verpackt. Während diese Prozesse in anderen Ländern bereits hochindustriell ablaufen, wird in Burkina Faso noch überwiegend per Hand gearbeitet. Neben den Cashews kommen auch unsere Mangos aus demselben Gebana-Projekt in Burkina Faso. Gebana organisiert und finanziert die Gruppen-Zertifizierung der Kleinbauern für Bio und Fairtrade und investiert permanent in die Infrastruktur vor Ort – beispielsweise in Schul-Stipendien für die ärmsten Familien, in die lokale medizinische Versorgung oder auch in Pflanzgut für die Bauern. Gleichzeitig bietet Gebana den Landwirten bei Bedarf eine Vorfinanzierung der Ernte an, und verschafft ihnen dadurch erhebliche Sicherheit. Wir stehen voller Überzeugung hinter den Zielen und Werten von Gebana!

Paranüsse

Wusstet ihr, dass sich Paranüsse nicht auf Plantagen kultivieren lassen, sondern nur im intakten Regenwald wachsen? Sie widersetzen sich also der menschlichen Zivilisation – ganz schön rebellisch! Deshalb sind Paranüsse praktisch immer aus Wildsammlung. Im brasilianischen Amazonas werden unsere Paranüsse zur Regenzeit geerntet und per Hand gesammelt. Die Kapsel Früchte werden im Anschluss mit Macheten geöffnet und getrocknet. Auch hier arbeiten wir mit einem Projekt unseres Partners Gebana zusammen.



**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Kooperation mit Fairtrade Pionier Gebana – Impressionen





**BIO.
FAIR.
DIREKT.**

www.bio-fair-direkt.de

Macadamia

Unsere Macadamia wachsen rund um die Hänge des Mount Kenya, etwa 100 km nördlich der Hauptstadt Nairobi. Sie werden hier von etwa 4700 lokalen Kleinbauern bewirtschaftet und geerntet und im Anschluss daran in einer Produktionsstätte vor Ort getrocknet, geknackt, gereinigt, sortiert und verpackt. Das alles geschieht in der Hochsaison von bis zu 1500 Produktions-Mitarbeitern unter höchsten Standards, wodurch sehr viel Wertschöpfung vor Ort bleibt. Damit werden viele wichtige Arbeitsplätze genau dort geschaffen, wo sie so wichtig und rar sind, nämlich im ländlichen Raum. Neben der Bio-Zertifizierung ist dieses Projekt ebenfalls Fair-Trade zertifiziert. Geschmacklich haben uns diese Macadamia einfach umgehauen – umso schöner, wenn wir damit auch noch so ein tolles Projekt unterstützen dürfen. Wir arbeiten hier mit einem Partner, dem Importeur Delphi Organic zusammen, welcher die Ware per Container nach Deutschland schiffet und uns dann damit beliefert.

