

AUSGABE 2022

WHO IS WHO

IM BIOZYKLISCH-VEGANEN ANBAU

*Ökologisch
und vegan
anbauen*



FÖRDERKREIS
Biozyklisch-Veganer Anbau



Liebe Freunde des biozyklisch-vegane Anbaus,

der biozyklisch-vegane Anbau hat in den vergangenen Jahren trotz coronabedingter Verzögerungen an Fahrt aufgenommen und wird inzwischen als ernstzunehmende und zukunftsweisende Alternative zu bisherigen Konzepten der Landwirtschaft wahrgenommen. Ausdruck dieser Entwicklung ist auch der Umfang der vorliegenden Broschüre. Da ständig weitere Erzeuger, Verarbeitungsunternehmen, Händler und biozyklisch-vegane Organisationen hinzukommen, kann die jeweils aktuelle Ausgabe des „Who is Who“ auch online auf www.biozyklisch-vegan.org/partner abgerufen werden.

Ebenso wie die Anzahl der biozyklisch-vegan zertifizierten Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe haben sich auch die verfügbaren Mengen, die Anzahl der Produkte und die Zahl der Länder, in denen biozyklisch-vegane Anbau betrieben wird, erhöht. Die Palette reicht dabei von Obst und Gemüse über Bohnen, Getreide und Ölsaaten bis zu verarbeiteten Produkten wie Olivenöl, Apfelsaft, Essig, Backwaren und Wein, letzterer u. a. von einem Weingut aus Kanada. Eine Kleinbauernkooperative in Brasilien (Cashew-Kerne) befindet sich zurzeit in Vorbereitung auf die biozyklisch-vegane Zertifizierung. Viele Anfragen aus weiteren Ländern liegen vor.

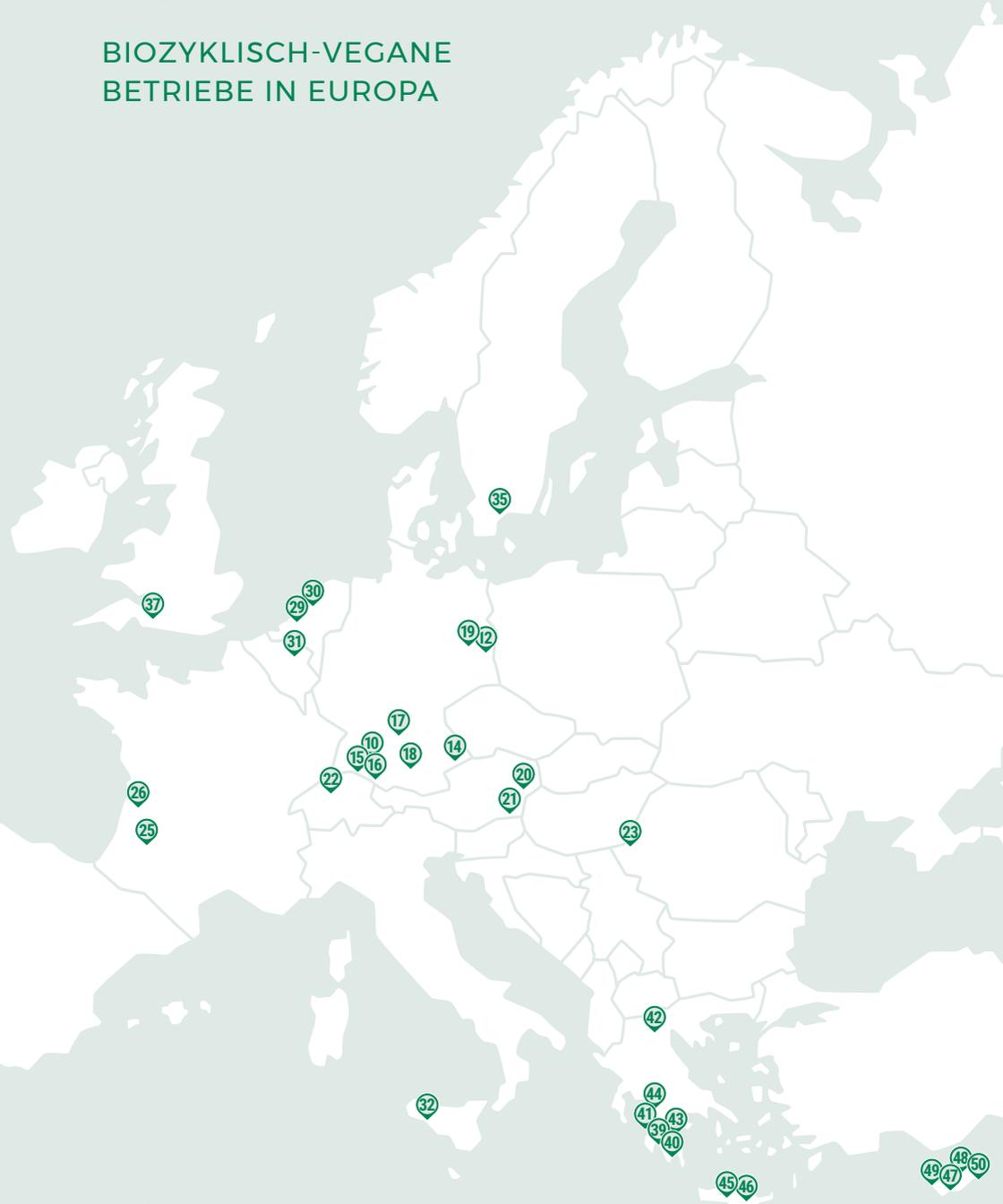
Der Förderkreis Biozyklisch-Vegane Anbau e. V. ist mit seinen Mitgliedern aus Praxis, Wissenschaft, Handel und Konsum sowie den verschiedenen Expertengruppen ein kompetenter Ansprechpartner für alle an der Sache des biozyklisch-vegane Anbaus Interessierten. Die Antworten, die der biozyklisch-vegane Anbau auf die drängenden Fragen unserer Zeit im Hinblick auf den Klimawandel, die Tierethik, die Verluste an Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit sowie auf die Sicherung der Welternährung und die Schaffung sozialer Gerechtigkeit gibt, veranlassen immer mehr Menschen, sich mit diesem neuen ganzheitlichen Ansatz intensiv zu beschäftigen. Jeder und jede einzelne kann etwas dazu beitragen, und sei es durch eine einfache Mitgliedschaft im Förderkreis, dass wir in Zukunft unsere Nahrung nicht mehr ausbeuterisch, sondern im Einklang mit den Gesetzmäßigkeiten der Natur erzeugen und dabei allen Lebewesen, die unseren Planeten ihre Heimat nennen dürfen, ein artgerechtes und würdiges Leben sichern helfen.

Dr. agr. Johannes Eisenbach

Vorstandsmitglied im Förderkreis Biozyklisch-Vegane Anbau e. V. und Vorsitzender der Biozyklisch-Vegane Richtlinienkommission der Adolf-Hoops-Gesellschaft mbH



BIOZYKLISCH-VEGANE BETRIEBE IN EUROPA



Die Ziffern im Kreis beziehen sich auf die Seitenzahl in der Broschüre

Systemorganisationen

Adolf-Hoops-Gesellschaft mbH	6	BNS Biocyclic Network Services Ltd.	7
BVL Biocyclic Vegan Label Ltd.	6	CERES GmbH	7

Länderorganisationen und Partnerbetriebe

Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.	9	TOFF B.V. GREEN VEGAN	29
BayWa Obst GmbH & Co. KG	10	Zonnegoed	30
PlantAge Genossenschaft PlantAge Shop	12	Foodmaker Farm	31
Gottschaller Biohofbäckerei GmbH & Co. KG	14	Proverbio	32
Bio-Vegan-Bestellen - Onlineshop für biozyklisch-vegane Lebensmittel	15	Reiter Caffè	33
Vegan-ab-Feld	16	Biocyclisk Vegansk Odling	34
Heimatsmühle	17	Villands Vånga Veganträdgård	35
Biohof Rietzler	18	Farmers for Stock-Free Farming	36
PlanetVegFoods	19	Northwood Farm	37
Strassner Family Farms	20	Panhellenic Biocyclic Vegan Network	38
Estyria Naturprodukte GmbH	21	Biocyclic Park P.C.	39
BioVegan Seeland	22	DOUKISSA Olivenöl	40
Bio Farmland	23	Stylianós & Efthymía Kotrótsis	41
Réseau français Agriculture Biocyclique Végétalienne	24	Oiko Bio	42
Château La Rayre	25	Christos Bougadis	43
Château Puybarbe	26	Georgios Bougás	44
L'Acadie Vineyards	27	Elefthería Dispyráki-Kopidáki	45
Netwerk ter bevordering van Biocyclische-Veganlandbouw	28	Weingut Zacharioudakis	46
		Foxystar Farm	47
		Andreas Kailas & Sons Ltd.	48
		Erotokritos	49
		Pervioli	50

ADOLF-HOOPS-GESELLSCHAFT MBH

Die 2019 gegründete Adolf-Hoops-Gesellschaft mbH ist Herausgeberin der Biozyklisch-Veganen Richtlinien und Inhaberin des Biozyklisch-Veganen Gütesiegels. Sie ist eine nicht-gewinnorientierte Organisation, die sich für die Verbreitung der biozyklischen Idee nach Adolf Hoops und Dr. agr. Johannes Eisenbach einsetzt und die für die Weiterentwicklung der Richtlinien verantwortlich ist. Darüber hinaus ist sie die zentrale Instanz des International Biocyclic Vegan Network, eines breiten Zusammenschlusses von Vereinigungen, Unternehmen und Organisationen sowie Privatpersonen, die sich für die Förderung des biozyklisch-veganen Anbaus in verschiedenen Ländern einsetzen.



Biocyclic Vegan International **Kontakt:** Axel Anders
Adolf-Hoops-Gesellschaft mbH **Mobil:** +49 151 26 14 35 74
 Philipp-Franck-Weg 21 **E-Mail:** ahg@biocyclic-vegan.org
 14109 Berlin **Web:** www.biocyclic-vegan.org
 Deutschland



BVL BIOCYCLIC VEGAN LABEL LTD.

BVL ist mit der Rechtspflege des Biozyklisch-Veganen Gütesiegels sowie der Vergabe der Zeichennutzungsrechte beauftragt. Zu ihren Aufgaben gehört die Überwachung der vorschriftsmäßigen Verwendung des Gütesiegels gemäß des Gütesiegel-Style-Guides sowie die Erteilung von Zeichennutzungsgenehmigungen. Sie ermittelt den biozyklisch-veganen Systembeitrag der nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifizierten Produktions- und Verarbeitungsbetriebe und schließt in Abstimmung mit CERES und den von dieser beauftragten Kontrollstellen die Rahmenverträge zur Zulassung zum biozyklisch-veganen Kontroll- und Zertifizierungssystem ab.

BVL Biocyclic Vegan Label Ltd. **Kontakt:** Dr. agr. Johannes Eisenbach
 Raphael Santi 58 **Tel.:** +357 24 661 614
 Nefeli Court 11, App. 202 **Mobil:** +357 99 661 436
 CY-6052 Larnaca **E-Mail:** administration@biocyclic-network.net
 Zypern **Web:** www.biocyclic-network.net

BNS BIOCYCLIC NETWORK SERVICES LTD.

BNS ist der für die Implementierung der Biozyklisch-Veganen Richtlinien in der Kontroll-, Beratungs- und Anbaupraxis zuständige Systemträger des biozyklisch-veganen Anbaus. Im Auftrag der Adolf-Hoops-Gesellschaft/Biocyclic Vegan International schult sie die von CERES zugelassenen Inspekture im Hinblick auf die Grundlagen des biozyklisch-veganen Anbaus sowie die Handhabung des biozyklisch-veganen Audit-Tools. Ferner koordiniert BNS den Bereich Anbauberatung und bildet Anbauberater insbesondere im Hinblick auf die Ermittlung des Biozyklischen Betriebsindex (BBI) aus. Ein weiteres Arbeitsfeld von BNS ist die Erfassung der „Grünen Liste“ aller im biozyklisch-veganen Anbau zugelassenen Betriebsmittel, zu deren Aktualisierung sie eng mit dem FiBL in Frankfurt am Main sowie mit lokalen Beratungsdiensten zusammenarbeitet. Darüber hinaus unterstützt BNS organisatorisch weltweit biozyklisch-vegane Projekte, Unternehmen und Organisationen.

BNS Biocyclic Network Services Ltd. **Kontakt:** Dr. agr. Johannes Eisenbach
 Raphael Santi 58 **Tel.:** +357 24 661 614
 Nefeli Court 11, App. 202 **Mobil:** +357 99 661 436
 CY-6052 Larnaca **E-Mail:** administration@biocyclic-network.net
 Zypern **Web:** www.biocyclic-network.net

CERES GMBH

CERES bietet Zertifizierungen für den ökologischen Landbau und die Lebensmittelverarbeitung an – einschließlich der Biozyklisch-Veganen Richtlinien. Mit seiner Tätigkeit in rund 60 verschiedenen Ländern hat CERES das Anliegen, das Vertrauen der Verbraucher in die zertifizierten Produkte zu stärken und damit die Entwicklung umweltfreundlicher Managementpraktiken sicherzustellen.

CERES GmbH **Kontakt:** Britta Rosenstein
 Vorderhaslach 1 **Tel.:** +49 9151 966 92 44
 91230 Happurg **Fax:** +49 9151 966 92 10
 Deutschland **E-Mail:** biocyclic-vegan@ceres-cert.de
Web: www.ceres-cert.de





FÖRDERKREIS BIOZYKLISCH- VEGANER ANBAU E.V.

Der Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e. V. ist ein gemeinnütziger, breiter Zusammenschluss von engagierten Privatpersonen, Betrieben und Institutionen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Wissenschaft sowie von Organisationen, die sich für Tierrechte und eine vegane Lebensweise einsetzen.

Der Verein berät Betriebe im deutschsprachigen Raum bei der Umstellung auf die biozyklisch-vegane Anbauweise und sensibilisiert die Öffentlichkeit für die Vorteile des biozyklisch-vegane Anbaus. Des Weiteren begleitet er Forschungsvorhaben zum gezielten Humusaufbau und zur nachhaltigen Steigerung der Bodenfruchtbarkeit durch den Einsatz von Biozyklischer Humuserde auf rein pflanzlicher Grundlage. Der Verein besteht aus mehreren Arbeitsgruppen zu verschiedenen Themen.



Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e. V.

Genthiner Straße 48
10785 Berlin
Deutschland

Tel.: +49 152 266 391 97

E-Mail: foerderkreis@biozyklisch-vegan.org

Web: www.biozyklisch-vegan.org

Ökologisch
und vegan
anbauen





BAYWA OBST GMBH & CO. KG

Seit Ende der 1990er Jahre ist die BayWa Obst GmbH & Co. KG Vertragsvermarkter von heute 30 engagierten Bio-Obstbauern, die im milden Bodenseeklima des Voralpenlandes auf rund 600 ha eine bunte Vielfalt an Kernobst, Beeren und Steinobst nach den Richtlinien des ökologischen Anbaus produzieren. Von Beginn an haben sich die Partner Ökoverbänden wie Bioland, Demeter und Naturland angeschlossen. Seitdem sind drei dieser Betriebe auch biozyklisch-vegan zertifiziert worden und produzieren jedes Jahr rund 1500 t Äpfel.



„Unser größtes Anliegen ist es, den Anbau ständig und nachhaltig weiterzuentwickeln. Die Zertifizierung nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien lässt unseren Einsatz nun auch nach außen sichtbar werden.“

– **Stefan Geiger, Nessenbach**



„Mit vielen Innovationen in Bewirtschaftungsform und Technik arbeiten wir an einer ständigen Verbesserung unserer Prozesse. Seit 2019 sind wir nach dem Standard biozyklisch-vegan zertifiziert.“

– **Nikolaus Glocker, Tepfenhart**



„Wir waren der erste Obstbaubetrieb in Deutschland, der auf biozyklisch-vegane Landwirtschaft gesetzt hat. Wir machen uns stark für eine kreislaufbasierte, vegane Form des Ökolandbaus.“

– **Clemens Hund, Meckenbeuren**

Der biozyklisch-vegane Anbau umfasst zahlreiche Maßnahmen einer ökologischen Produktion ohne Verwendung tierischer Bestandteile. Dazu gehören eine mechanische Bodenbearbeitung und die Förderung der Bodenfruchtbarkeit durch aktiven Humusaufbau. Nisthilfen sowie gezielt angelegte Gehölzstreifen schaffen zusätzlichen Lebensraum für Kleintiere und Vögel. Für eine größtmögliche Biodiversität säen die Bio-Obstbauern wissenschaftlich optimierte Blümmischungen mit rund 30 verschiedenen Pflanzenarten aus, um insbesondere Insekten Nahrung und Lebensraum zu bieten.

Die moderne und produktschonende Sortier- und Abpacktechnik der Bio-Packstation Ravensburg garantiert eine marktgerechte Aufbereitung sowie eine hohe Qualität von der Erfassung bis zum Kunden.

BayWa

BayWa Obst GmbH & Co. KG
Bio-Obstgroßmarkt Ravensburg
Tel.: +49 751 808-210
E-Mail: bio-obst@baywa.de



Obst vom Bodensee Vertriebsgesellschaft mbH
Tel.: +49 7541 97028-20
E-Mail: bio@obst-vom-bodensee.de



Bio-Obst mit Herkunft. Jetzt entdecken auf:
www.wos-herkommt.de





PLANTAGE GENOSSENSCHAFT PLANTAGE SHOP

Die PlantAge eG ist die erste genossenschaftlich organisierte Gemüsegärtnerei im Raum Berlin-Brandenburg mit dem Ziel einer biozyklisch-veganen Selbstversorgung ihrer Mitglieder. Seit 2019 werden in Frankfurt (Oder) Freilandgemüse und Kartoffeln und auf 2000 m² Gewächshausfläche bis zu 40 Gemüsekulturen für wöchentlich 800 Gemüseboxen angebaut.

PlantAge wurde im Frühjahr 2021 nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert.



PlantAge eG

Müllroser Chaussee 76c
15236 Frankfurt (Oder)
Deutschland

Kontakt: Judith Ruland & Frederik Henn
Tel.: + 49 8533 918 660
Fax: + 49 8533 918 66 - 20
E-Mail: info@plantage.farm
Web: www.plantage.farm



Die PlantAge eG ist weltweit die erste genossenschaftlich organisierte Gemüsegärtnerei, die sich eine biozyklisch-vegane Vollversorgung zum Ziel gesetzt hat. In der PlantAge Genossenschaft haben sich Verbraucherinnen und Verbraucher aus dem Berliner Raum zusammengeschlossen, um die Nachfrage nach biozyklisch-vegan erzeugten Lebensmitteln zu erhöhen und damit auch weitere landwirtschaftliche Betriebe dazu anzuregen, auf den biozyklisch-veganen Anbau umzustellen. Je mehr Menschen sich PlantAge anschließen, desto stärker ist die Hebelwirkung und desto näher rückt das Ziel der biozyklisch-veganen Vollversorgung. Mit dem Online-Shop, der deutschlandweit versendet, hat sich der Aktionsradius von PlantAge über die Berlin-Brandenburger Region hinaus noch einmal erheblich erweitert.

Derzeit werden im Online-Shop Orangen- und gemischte Obstboxen angeboten. Zusätzlich können auch biozyklisch-veganes Olivenöl und Oliven aus Griechenland bestellt werden.

PlantAge Shop

Müllroser Chaussee 76c
15236 Frankfurt (Oder)
Deutschland

Kontakt: Judith Ruland & Frederik Henn
Tel.: + 49 8533 918 660
Fax: + 49 8533 918 66 - 20
Shop: www.plantage.shop



GOTTSCHALLER BIOHOFBÄCKEREI

Inmitten der niederbayerischen Hügellandschaft zwischen Rott und Inn liegt der Bauernhof der Familie Gottschaller. Verantwortungsbewusstes Handeln zur Schonung der Natur ist den Menschen auf dem Gottschallerhof seit Hunderten von Jahren eine innere Verpflichtung. Dies veranlasste den Hoferben Nikodemus Gottschaller ab Mitte der 1980er Jahre dazu, den Hof ökologisch zu bewirtschaften.

Die Tradition des Brotbackens wird auf dem Gottschallerhof nachweislich seit 1435 hochgehalten. Im Jahre 1994 fügte Niko Gottschaller dem Hof eine gewerbliche Backstube hinzu und gründete die Gottschaller Biohofbäckerei.

Bald darauf erregte die herausragende Qualität der 100%igen Bio-Backwaren auch die Aufmerksamkeit der ersten Bioläden in der näheren Umgebung. Und im Laufe der nächsten Jahre entwickelte sich die Gottschaller Biohofbäckerei zum wichtigen Lieferanten von hochwertigen Bio-Backwaren für den Naturkost-Einzelhandel im südstübayerischen Raum. Im November 2021 hat Nikodemus Gottschaller sein Zertifikat erhalten, welches ihn nun berechtigt, seine Erzeugnisse als biozyklisch-vegan auszuloben. Durch die Zertifizierung des Backbetriebs wird darüber hinaus die Möglichkeit geschaffen, auch biozyklisch-veganes Getreide anderer Betriebe zu biozyklisch-veganem Brot und anderen Backwaren zu verarbeiten.

**Gottschaller Biohofbäckerei
GmbH & Co. KG**
Gottschall 1
94094 Rothalmünster
Deutschland

Kontakt: Nikodemus Gottschaller
Tel.: + 49 8533 918 660
Fax: + 49 8533 918 66 - 20
E-Mail: info@gottschallerbrot.de
Web: www.gottschallerbrot.de



BIO-VEGAN-BESTELLEN

Seit vielen Jahren setzt sich Malchus Kern für nachhaltige Landwirtschaft und Klimaschutz ein. Auf der Suche nach klimafreundlicher Landwirtschaft stieß er auf den Biohof Hund in Meckenbeuren, den ersten biozyklisch-veganen Obstbauern Deutschlands. Nach Tätigkeiten im Online-Handel, in der Logistik, Naturkost-Branche und im Marketing war ein eigener Online-Shop die logische Konsequenz. Mit Bio-Vegan-Bestellen bietet er jetzt die Möglichkeit, biozyklisch-vegane Produkte direkt an Endkunden in der gesamten Europäischen Union zu versenden und den Einzelhandel in Deutschland zu beliefern.

Erhältlich sind u.a. Olivenöl aus Griechenland oder Sizilien, Oliven im Glas, Olivenpaste sowie Bohnen aus Ungarn.

Bio-Vegan-Bestellen – Onlineshop für biozyklisch-vegane Lebensmittel

Groß- und Einzelhandel

Dinglers 1
88267 Vogt
Deutschland

Kontakt: Malchus Kern
E-Mail: lecker@bio-vegan-bestellen.de
Web: www.bio-vegan-bestellen.de





VEGAN-AB-FELD



In diesem Online-Shop kommen Obstbegeisterte auf ihre Kosten. Denn hier haben sich die drei ersten biozyklisch-vegan zertifizierten Obstbetriebe Geiger, Glocker und Hund aus der Bodenseeregion zusammengetan und bieten sowohl Apfelsaft aus eigener Produktion als auch Obstkisten von biozyklisch-vegan zertifizierten Betrieben aus Griechenland an.

Der Apfelsaft vom Bodensee besticht durch seine ausgezeichnete Qualität, da ausschließlich frische und aromatische Äpfel direkt vom Baum (kein Fallobst) verwendet werden. Die Obstkisten bestehen aus drei bis vier verschiedenen saisonalen Obstsorten und kommen erntefrisch direkt aus Griechenland.

Vegan-ab-Feld-Shop

Bioland Obstbaubetrieb
Senglingen 5
88074 Meckenbeuren
Deutschland

Kontakt: Clemens Hund
E-Mail: info@vegan-ab-feld.de
Web: www.vegan-ab-feld.shop



HEIMATSMÜHLE

In der Heimatsmühle steckt heute die erfolgreiche Arbeit von sechs Generationen. Die Familie Ladenburger lebt und arbeitet seit 1808 auf der Mühle. Neueste Technik und innovative Verfahren gehen bei uns Hand in Hand mit der überlieferten Qualitätsphilosophie. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern bringen wir die Heimatsmühle voran – wir sind bereit für die Zukunft. Ein möglichst schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen und Energieeffizienz sind uns dabei ein ganz besonderes Anliegen.

Unser Ziel: natürlich immer besser werden. Vor diesem Hintergrund war es ein logischer Schritt, dass die Heimatsmühle jetzt auch Getreide aus biozyklisch-veganem Anbau zu hochwertigem Mehl verarbeitet und dafür Ende 2020 zertifiziert wurde.

Heimatsmühle GmbH & Co. KG

Heimatsmühle 1
73433 Aalen
Deutschland

Tel.: +49 7361 9151 0
E-Mail: info@heimatsmuehle.com
Web: www.heimatsmuehle.com



Heimatsmühle
SEIT 1808



BIOHOF RIETZLER



Der Biohof Rietzler baut seine Produkte schon seit Jahren aus Überzeugung vegan an, da die Düngung des Urgetreides – Emmer, Einkorn und Dinkel – sowie der Kartoffeln später über die Qualität und Bekömmlichkeit der jeweiligen Speisen auf dem Teller entscheiden kann. Die Düngung erfolgt daher mit Zwischenfrüchten wie Klee gras und über das sogenannte Cut-and-Carry-Verfahren (Transfermulch) mit betriebseigener Grünmasse. So stellt der Betrieb die natürliche Versorgung seiner Feldfrüchte mit Nährstoffen sicher.

Der Kartoffelanbau erfolgt sogar ohne wenngleich erlaubtem Kupfereinsatz. Denn die Nutzung von Kupfer im Anbau kann schädlich sein für die unzähligen Bodenorganismen, welche für ein gesundes Bodenleben wichtig sind wie auch für weitere essenzielle Bodenbewohner wie Regenwürmer. Auch zwischen den verschiedenen Feldfrüchten sorgt der Betrieb für den Erhalt und die Förderung von Biodiversität, indem er ausgiebige Blühstreifen für die fleißigen Insekten und andere Wildtiere wie Feldhasen und Rehe anlegt.

Der Biohof Rietzler bietet seine Erzeugnisse, Urgetreide und Kartoffeln, im eigenen Online-Shop an, denn Urgetreide tut urgut.

Biohof Rietzler

Burgmahd 1
86381 Hohenraunau /
Krumbach
Deutschland

Kontakt: Familie Rietzler

Tel.: +49 172 59 22 44 9

Fax: +49 8533 918 66 - 20

E-Mail: info@bio-getreide-bayern.de

Web: www.bio-getreide-bayern.de



PLANETVEGFOODS



Die Firma PlanetVegFoods wurde 2020 von Dr. Dr. Angela Küster und Dr. Jaime Ferré Martí in Berlin gegründet, um mit kleinbäuerlichen Kooperativen und Familienbetrieben Produkte bester Qualität zu fairen Preisen direkt zu vermarkten. Das erste Projekt ist „Acajú – thecashewcampaign“ mit einer Kooperative in Ceará, Nordostbrasilien, die derzeit Cashewkerne und -saft liefert und die sich in Vorbereitung auf die biozyklisch-vegane Zertifizierung befindet.

Bio, vegan und fair gehören für PlanetVegFoods zusammen. PlanetVegFoods vermarktet Produkte aus lokalen Agrarökosystemen, die nach agrarökologischen Prinzipien bewirtschaftet werden. Hierzu gehört auch die soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Die Produkte enthalten keine Substanzen tierischer Herkunft. Ziel ist es, den Anbau nach den Kriterien der biozyklisch-vegane Landwirtschaft zu fördern und vegane Produkte zu entwickeln. Durch den direkten Verkauf garantiert PlanetVegFoods den kleinbäuerlichen Familien gerechte Preise, die ihnen eine bessere Lebensqualität ermöglichen.



PlanetVegFoods GmbH

Bänschstr. 14
10247 Berlin
Deutschland

Kontakt: Angela Küster

Tel.: +49 176 28 610 910

E-Mail: info@planetvegfoods.com

Web: www.planetvegfoods.com





STRASSNER FAMILY FARMS

Der landwirtschaftliche Betrieb von Harald Strassner befindet sich im Osten Österreichs nahe an der ungarischen Grenze. Als einer der Pioniere in Österreich stellte er seinen Betrieb bereits 1988 auf biologische Wirtschaftsweise um. Ab 1995 erfolgte die Erweiterung ins benachbarte Ungarn, wo es auch familiäre Wurzeln gab. Es werden neben den Standard-Ackerbaukulturen wie Getreide, Mais und Soja auch Kürbiskerne und Speisebohnen produziert. Es werden bis zu zehn verschiedene Bohnensorten kultiviert und mit Partnerfirmen für den Endkunden vorbereitet.

2005 gründete Harald Strassner gemeinsam mit seinem Cousin Johann Waldherr, einem erfahrenen Winzer, einen Weinbaubetrieb. Damit erlebte ein seit Jahrzehnten stillgelegter Betriebszweig eine Wiederbelebung.

Der Betrieb von Harald Strassner legt großen Wert darauf, nicht nur ökologisch, sondern auch nachhaltig und resilient zu arbeiten. Durch intensive Engagements und Investitionen in erneuerbare Energien ist man heute kompensatorisch sogar CO₂-negativ. In Ergänzung zu seiner ganzheitlichen Vorgehensweise sind seit Sommer 2019 die in Ungarn befindlichen Betriebsteile biozyklisch-vegan zertifiziert. Harald Strassner leitet somit den weltweit ersten biozyklisch-veganen Ackerbaubetrieb.

Strassner Family Farms
Hauptstraße 146
7033 Pötsching
Österreich

Kontakt: Harald Franz Strassner
Tel.: +43 650 24 30 222
Fax: +43 2631 24 304
E-Mail: harald@strassner.bio



STRASSNER



ESTYRIA NATURPRODUKTE GMBH

Estyria ist der Spezialist für Kürbiskerne, Kürbiskernöl und Käferbohnen mit Firmensitz in der Oststeiermark und bietet ein umfangreiches Bio-Sortiment an Trockenprodukten, Hülsenfrüchten, Pilzen und Backsaaten. Die bekannteste Marke - Steirerkraft - steht für steirische Spezialitäten, Vielfalt und Genuss. Im Bio-Segment zählen, neben Steirerkraft-Bio-Produkten, die Marken Wertvoll und MUTTER NATUR zu Estyrias Aushängeschildern.

Estyria setzt auf Top-Qualität und Innovationskraft, gepaart mit einer tiefen Verwurzelung zu regionalen Lebensmittelspezialitäten. Eine nachhaltige Produktion vom Feld bis zum Endprodukt spielt dabei eine essentielle Rolle. Angefangen mit dem Wildbienenenschutzprojekt bee happy über eine ressourcenschonende Verpackungsstrategie bis zur Zertifizierung als biozyklisch-veganer Verarbeiter arbeiten wir an einer konsequenten Klimaschutzstrategie.



Estyria Naturprodukte GmbH
Wollsdorf 75
8181 St. Ruprecht/Raab
Österreich

Kontakt: Margit Matzl
Tel.: +43 3178 2525-254
E-Mail: margit.matzl@estyria.com
Web: www.estyria.com





BIOVEGAN SEELAND



Michel Arn, gelernter Landwirt, lebt und arbeitet zusammen mit seiner Frau Ruth Jenni und seiner Tochter Rina im beschaulichen Dorf Bütigen im Schweizer Seeland. Der Betrieb umfasst 21 Hektar Ackerland, 1,5 Hektar davon sind ökologische Ausgleichsflächen. Seit 2015 wird der Betrieb nach den Richtlinien von Bio-Suisse bewirtschaftet.

Michel baut eine große Vielfalt an Feldgemüse und Ackerbaukulturen an wie Kartoffeln, Salate, Linsen, Hafer und Raps. Ein Teil seiner Ernte wird über Abokisten direkt an lokale Konsumenten abgegeben.

Der Betrieb von Michel Arn wurde im Herbst 2020 als erster Betrieb in der Schweiz nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert.



BioVegan Seeland
Haselweg 9
3263 Bütigen
Schweiz

Kontakt: Michel Arn
Tel.: +41 79 251 03 82
E-Mail: arnmisch@gmx.net
Web: www.seeland-vegan.ch



BIO FARMLAND

Das Familienprojekt „Bio Farmland“ befindet sich im westlichen Teil Rumäniens, in der Nähe der Stadt Arad. Es begann im Jahr 2004 mit dem ökologischen und pfluglosen Anbau von Getreide. Die Fruchtbarkeit der 800 Hektar großen Anbaufläche wird durch eine vielfältige Fruchtfolge und den Anbau von Klee und Wicke erhalten. Die Hauptkulturen sind Weizen, Dinkel, Einkorn, Roggen und Gerste. Im Jahr 2009 wurde eine kleine Verarbeitungsanlage für das Reinigen, Mahlen und Verpacken des Getreides sowie für die Verpackung von Kräutertees und die Herstellung von Senf für den lokalen Markt in Betrieb genommen.

Bio Farmland wird nach den Richtlinien von BioSuisse bewirtschaftet. Der Betrieb arbeitet auf rein pflanzlicher Basis, ohne Tierhaltung und unter striktem Verzicht auf alle tierischen Dünge- und Betriebsmittel. Bio Farmland wurde im Februar 2021 als erster biozyklisch-veganer Landwirtschaftsbetrieb in Rumänien offiziell nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert.

Bio Farmland

Loc. FIRITEAZ nr. 350
Cod 317312
Județul Arad
Rumänien

Kontakt: Christian Häni

E-Mail: christian@biofarmland.com

Web: www.biofarmland.com





RÉSEAU FRANÇAIS AGRICULTURE BIOCYCLIQUE VÉGÉTALE

Das französische Netzwerk „Réseau français Agriculture Biocyclique Végétalienne“ wurde 2016 als Sektion des französischen Vereins „Vegan France Interpro“ gegründet. Vegan France Interpro unterstützt die wirtschaftliche Entwicklung von veganen Alternativen durch Internetplattformen und Referenzverzeichnisse, die den Unternehmen eine bessere Sichtbarkeit ermöglichen und ihre Entwicklung und die Vernetzung mit Händlern und Verbrauchern erleichtern. Darüber hinaus fördert der Verein die Entwicklung des biozyklisch-vegane Anbaus in Frankreich durch die Beratung umstellungsinteressierter Betriebe und Öffentlichkeitsarbeit.

In Frankreich wird die biozyklisch-vegane Kontrolle und Zertifizierung durch Expertise Vegane Europe (EVE VEGAN) in Zusammenarbeit mit CERES durchgeführt.

VEGAN FRANCE INTERPRO

CM101 Cité de l'Innovation
36 rue des Bellangères
28630 Le Coudray
Frankreich

Kontakt: Hélène Modrzejewski
Tel.: +33 2 34 40 11 50
E-Mail: contact@vegan-france.fr
Web: www.abv-france.org



CHÂTEAU LA RAYRE

Die Weinberge des Château La Rayre befinden sich in der Dordogne im Südwesten Frankreichs. Das Klima sowie das geologische Umfeld sind ideal für die Produktion von exzellenten Weinen mit der Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) „Bergerac“ und „Monbazillac“. Der Besitzer des Weinguts, Vincent Vesselle, baut bereits seit über zehn Jahren biologisch Weintrauben an und wurde mit der Zertifizierung im Sinne der Biozyklisch-Veganen Richtlinien zum ersten biozyklisch-vegane Winzer weltweit.

Die preisgekrönten Weine des Château La Rayre findet man in den wichtigsten Weinführern und besten Restaurants von Frankreich bis Japan wieder.

Château La Rayre
La Rayre
24560 Colombier
Frankreich

Kontakt: Vincent Vesselle
Tel.: +33 5 53 58 32 17
E-Mail: vincent.vesselle@orange.fr
Web: www.chateau-la-rayre.com





CHÂTEAU PUYBARBE



Das jahrhundertealte Weingut Château Puybarbe wurde 2015-2018 von Riku und Anna Väänänen in finnischen Besitz überführt. Dieses renommierte Weingut genießt eine bevorzugte Lage auf einer der höchsten Anhöhen der Weinregion Bordeaux, östlich der Gironde, gegenüber dem Gebiet der Appellation Margaux. Die kalkhaltigen Lehm-böden bringen ausgezeichnete Weine mit klassischem, aber dennoch überraschend modernem Bordeaux-Charakter hervor. Das Weingut besitzt ca. 41 Hektar Weinberge, auf denen zu 76 % Merlot und im Übrigen die Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec angebaut werden.

Der Respekt vor der Natur und eine absolute Perfektion in der Weinerzeugung ist den Weinen von Château Puybarbe deutlich anzumerken. Die Eigentümerfamilie, der Winzer und das langjährige Team teilen die Leidenschaft, exzellente Weine zu produzieren. Weine, die die Geschichte des Bodens, der Reben und des Wetters erzählen – jedes Jahr neu, Jahr für Jahr.

Château Puybarbe bereitet sich auf die biozyklisch-vegane Zertifizierung vor und wird bald das Biozyklisch-Vegane Qualitätssiegel verwenden dürfen.

Château Puybarbe
33710 Mombrier
Frankreich

Kontakt: Riku Väänänen
Tel.: +33 9 67 64 52 49
E-Mail: contact@chateaupuybarbe.com
Web: www.chateaupuybarbe.com



L'ACADIE VINEYARDS

L'Acadie Vineyards ist ein zertifiziertes Bio-Weingut in Nova Scotia an der Ostküste Kanadas, das 2004 vom Winzer Bruce Ewert und seiner Familie gegründet wurde. L'Acadie Vineyards brachte 2008 den ersten nach traditioneller Methode hergestellten Schaumwein für die Weinregion auf den Markt und hat zahlreiche nationale und internationale Preise und Auszeichnungen erhalten, darunter Gold und die höchste Punktzahl bei den führenden kanadischen Weinprämierungen sowie mehrere Auszeichnungen beim renommierten Wettbewerb Effervescents du Monde in Frankreich und bei den Decanter World Wine Awards in London, Großbritannien.

Das Weingut L'Acadie Vineyards verwendet seit 2017 keine tierischen Produktionsmittel mehr im Weinberg und seit 2010 auch nicht mehr bei der Weinherstellung. Nach dem erfolgreichen Abschluss des Zertifizierungsprozesses im Oktober 2021 ist das Weingut der erste biozyklisch-vegane Betrieb in Nordamerika!

L'Acadie Vineyards
310 Slayter Rd
Gaspereau, NS B4P 2R1
Nova Scotia/Kanada

Kontakt: Bruce Ewert
Tel.: +1 902 542-8463
E-Mail: info@lacadievineyards.ca
Web: www.lacadievineyards.ca





NETWERK TER BEVORDERING VAN BIOCYCLISCHE-VEGANLANDBOUW IN NEDERLAND EN VLAANDEREN



Das im Sommer 2018 gegründete Network ter bevordering van biocyclische-veganlandbouw in Nederland en Vlaanderen (Netzwerk für die Förderung des biozyklisch-veganen Anbaus in den Niederlanden und Flandern) will das Bewusstsein für die biozyklisch-vegane Landwirtschaft in den Niederlanden und Flandern stärken.

Es versucht auch, das Biozyklisch-Vegane Gütesiegel auf dem Markt bekannter zu machen, um den Verbrauchern eine ständige Verfügbarkeit von biozyklisch-veganen Produkten garantieren zu können und ihnen gleichzeitig völlige Transparenz vom Acker bis zum Teller zu bieten. Wie in allen anderen Ländern auch erfolgt die Zertifizierung durch CERES.

Netwerk ter bevordering van Biocyclische-Veganlandbouw in Nederland en Vlaanderen

Kontakt: Joep Peteroff
E-Mail: info@bio-vegan.nl
Web: www.bio-vegan.nl



Netwerk ter bevordering van
Biocyclische-Veganlandbouw
Nederland & Vlaanderen



TOFF B.V. | GREEN VEGAN THE ORGANIC FRESH FACTORY

The Organic Fresh Factory (TOFF) ist eine ambitionierte europäische Vertriebsorganisation für frisches Bio-Obst und -Gemüse mit Sitz in Barendrecht (Niederlande), einem Logistikzentrum für Obst und Gemüse in der Nähe des Hafens von Rotterdam, im Herzen Europas. Mit einem wöchentlichen Umschlag von mehr als 500 Paletten ist TOFF einer der größten Bio-Vertriebshändler in den Niederlanden und verteilt an 7 Tagen die Woche, 365 Tagen im Jahr, mehr als 75 verschiedene Bio-Frischprodukte aus der ganzen Welt.

Im Jahr 2021 erweiterte TOFF seine Aktivitäten um ein neues Konzept: Green Vegan. „Unter diesem Namen bieten wir biozyklisch-vegane Frischobst- und Gemüseprodukte an“, sagt Jeffrey Moret, Gründer des Unternehmens. Green Vegan ist offizieller Vertriebspartner für zertifizierte biozyklisch-vegane Produkte. Das Unternehmen beliefert die Niederlande, Belgien, das Vereinigte Königreich, Skandinavien und Deutschland.

T.O.F.F. B.V. | GREEN VEGAN

Gebroken Meeldijk 52
2991 VD Barendrecht
Niederlande

Kontakt: Jeffrey Moret
Tel.: +31 85 070 4572
E-Mail: sales@green-vegan.nl
Web: www.green-vegan.nl
www.toffbv.nl



TOFF

THE
ORGANIC
FRESH
FACTORY

GREEN VEGAN





ZONNEGOED



Zonnegood ist ein 90 ha großer biodynamischer Gemüsebetrieb auf ehemaligem Meeresgrund im Noordoostpolder in der niederländischen Provinz Flevoland. Seit mehr als 20 Jahren baut der Eigentümer Joost van Strien eine Vielzahl von Kulturen wie Kartoffeln, Kürbisse, Pastinaken, Karotten, Rote Beete, Erbsen, grüne Bohnen, Mais und Schnittdünger (eine Mischung aus Luzerne, Klee, Gras und Kräutern) an.

Im Jahr 2020 beschloss er, vollständig auf die Verwendung von tierischem Dünger zu verzichten und auf eine vegane Anbauform umzustellen. Im Jahr 2021 wurde das No Shit Food Movement ins Leben gerufen, um interessierte Landwirte und Verbraucher zusammenzubringen. Jetzt, in den ersten Monaten des Jahres 2022, ist die Bewegung auf mehr als 600 Personen angewachsen.

In einer Crowdfunding-Kampagne hat No Shit in nur sechs Wochen 25.000 € gesammelt, und bereits vier Landwirte in den Niederlanden erwägen den Schritt, auf biozyklisch-vegane Anbau umzustellen. Zonnegood wird zunehmend als fortschrittlicher und innovativer Betrieb wahrgenommen und wurde kürzlich für den Titel Landwirtschaftlicher Unternehmer des Jahres 2022 nominiert. Zonnegood ist der erste biozyklisch-vegane zertifizierte Betrieb in den Niederlanden.

Zonnegood

Oud Emmeloorderweg 34
8307 RA Ens
Niederlande

Kontakt: Joost van Strien
Tel.: +31 617 234 866
E-Mail: info@zonnegood.nl
Web: www.zonnegood.nl



FOODMAKER FARM

Foodmaker Farm gehört der belgischen Restaurantkette Foodmaker, die seit 2004 ultrafrische und köstliche Mahlzeiten mit Zutaten anbietet, die so weit wie möglich von eigenen Bio-Feldern stammen. Das Unternehmen liefert seine frischen Mahlzeiten an europäische Einzelhändler und betreibt unter seinem Markennamen zahlreiche Lunch-Restaurants in Belgien, den Niederlanden und Frankreich.

Der Betrieb wird von Mark van Hove geführt, der seit vielen Jahren als passionierter Bio-Gärtner tätig ist. Er baut eine große Vielfalt an Pflanzen an, vor allem Kräuter, Früchte, Trauben und Süßkartoffeln, seit kurzen auch Kurkuma und Ingwer als erster Betrieb in Belgien. Er gibt der Natur und der Artenvielfalt großen Raum, sei es entlang der Felder (Hecken, breite Blühstreifen, Teiche und Kanäle), aber auch auf den Feldern selbst.

Ein besonderes Highlight auf Marks Betrieb sind seine essbaren Blumen. In der kulinarischen Welt werden diese immer beliebter. Viele Profiköche und Amateure bevorzugen Blumen, die nicht mit chemischen Pestiziden oder Düngemitteln aus der Tierhaltung in Berührung gekommen sind. Sie halten also Ausschau nach Produkten aus biologischem und rein pflanzlichem Anbau, wie sie auf dem Gartenbaubetrieb von Mark van Hove zu finden sind.

Foodmaker Farm
Doornhof 34
3460 Bekkevoort
Belgien

Kontakt: Mark van Hove
Tel.: +32 497 548 720
E-Mail: bioboermark@gmail.com





PROVERBIO



Proverbio, das ist die Geschichte einer Reise: Astrids Reise, welche sie von Österreich in den Urlaub nach Sizilien führt. Sie ist verzaubert von diesem Land, dem Klima, dem Duft und Geschmack sowie von den unendlichen sonnigen Feldern, von der Ruhe in den Weinbergen und Olivenhainen, wo die Pflanzen sich an die trockene und heiße Erde klammern. So entsteht ein Traum! Aus Liebe zu diesem wunderschönen Land und aus dem Wunsch, im Einklang mit der Natur zu leben, ersteht sie dort einen kleinen Olivenhain, den sie dann nach und nach zu einem landwirtschaftlichen Biobetrieb erweitert. Das ist der Anfang ihrer unternehmerischen Tätigkeit, die getragen ist von der Überzeugung: „Gut essen heißt gut leben.“

Die Olivenbäume von Proverbio befinden sich in der antiken Kulturlandschaft des „Belice-Tals“, des größten archäologischen Naturparks Europas ... in einer der schönsten Gegenden Westsiziliens. Um diese wundervolle Natur mit all ihrer Vielfalt und Schönheit zu unterstützen, entschied sich Astrid, die ökologische Bewirtschaftung ihres Betriebs um den veganen Aspekt zu erweitern und auf den biozyklisch-veganen Anbau umzustellen. Proverbio ist nun der erste biozyklisch-vegan zertifizierte Betrieb in Italien.



Società Agricola Proverbio s.r.l.
S.P. 56 Km 7,700
91022 Castelvetro
Italien

Kontakt: Astrid Gambino
Tel.: +39 334 65 91 998
E-Mail: info@agricolaproverbio.com
Web: www.agricolaproverbio.com



REITER CAFFÈ

Andreas Reiter hat auf seinen Reisen die Schönheit Siziliens entdeckt. Aus seiner Begeisterung heraus hat er in Österreich einen Online-Shop für Produkte aus Sizilien aufgebaut, insbesondere für Kaffee, welcher in der Stadt Catania südlich des Ätna nach traditioneller, schonender Methode geröstet wird.

Auch hat er eines der geschmacksintensivsten biozyklisch-veganen Olivenöle im Angebot und es unter der Marke Andrea di Sicilia in seinen Shop aufgenommen. Vielleicht bietet er eines Tages auch noch Kaffeebohnen aus biozyklisch-veganem Anbau an – alles eine Frage der Zeit...



Reiter Caffè
Zum Wetterkreuz 1
7202 Bad Sauerbrunn
Österreich

Kontakt: Andreas Reiter
Tel.: +43 664 411 91 91
E-Mail: office@reiter-caffe.com
Web: www.reiter-caffe.com





BIOCYKLISK VEGANSK ODLING



Biocyklisk vegansk odling ist ein gemeinnütziger Verein, der 2020 gegründet wurde mit dem Ziel, nachhaltige Formen der Landwirtschaft und die biozyklisch-vegane Prinzipien in Schweden zu fördern. Die Organisation befasst sich in erster Linie mit der Vernetzung, Wissensvermittlung und Bildung, insbesondere im Hinblick auf die Bedingungen des veganen Ökolandbaus in der nördlichen Klimazone.

Ferner unterstützt sie schwedische Erzeuger bei ihrer Umstellung zum biozyklisch-vegane Anbau und bei der Zertifizierung nach den Biozyklisch-Vegane Richtlinien. Auch in Schweden wird die Zertifizierung von CERES überwacht.

Biocyklisk vegansk odling

Kontakt: Linnéa Stolt

E-Mail: bvodling@gmail.com

Web: www.facebook.com/BVOdling



VILLANDS VÅNGA VEGANTRÄDGÅRD



Villands Vånga Veganträdgård ist ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb in Südschweden, der seit 10 Jahren ohne tierische Betriebsmittel wirtschaftet. In den ersten Jahren konzentrierte er sich auf die Selbstversorgung, später entwickelte er sich weiter zu einem Ausbildungszentrum für den veganen Ökolandbau.

Da das allgemeine Interesse an der veganen Landwirtschaft zunimmt und da es jetzt mit den Biozyklisch-Vegane Richtlinien auch ein international anerkanntes Standard- und Zertifizierungssystem gibt, arbeitet Villands Vånga Veganträdgård nun daran, ein biozyklisch-vegan zertifizierter Betrieb zu werden.

Während der Anbausaison werden Führungen und Kurse zum veganen Ökolandbau angeboten und Studenten aus verschiedenen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Ausbildungssystemen aufgenommen. In den letzten zwei Jahren wurde Saatgut für eine schwedische Saatgutfirma angebaut, die ausschließlich Saatgut von lokalen Kleinbauern vertreibt. Zum Betrieb gehört auch eine kleine Gärtnerei, die Gemüse direkt an Verbraucher und Restaurants in der Umgebung verkauft.

Villands Vånga Veganträdgård

Fegelstorpsvägen 151
29038 Villands Vånga
Schweden

Kontakt: Peter Albrecht

E-Mail: veganträdgard@gmail.com

Web: www.veganträdgard.se





FARMERS FOR STOCK-FREE FARMING

Farmers For Stock-Free Farming (FFSFF) ist eine in Schottland ansässige Grassroot-Initiative, die Landwirte bei der Umstellung auf eine nutztierfreie Landwirtschaft inspirieren und unterstützen will. FFSFF berät Landwirte im Vereinigten Königreich, die an der Übernahme des biozyklisch-vegane Standards interessiert sind, und hilft ihnen bei der Vorbereitung auf die Zertifizierung.



Farmers For Stock-Free Farming

Aberdeenshire
Schottland
Vereinigtes Königreich

Kontakt: Rebecca Knowles
E-Mail: rebecca@farmersforstockfreefarming.org
Web: www.farmersforstockfreefarming.org



NORTHWOOD FARM



Northwood Farm ist ein 134 Hektar großer ehemaliger Rinder- und Milchviehbetrieb in Dorset/England, der dabei ist, sich auf einen vollständig veganen Getreideanbau umzustellen.

Laurence Candy, der Eigentümer der Northwood Farm, hatte 2019 zunächst mit der Umstellung von einer konventionellen auf eine ökologische Wirtschaftsweise zur Produktion von Biomilch begonnen. Im Herbst 2020 war die Nachfrage nach Biomilch jedoch zurückgegangen, und es war an der Zeit, nach anderen Optionen zu suchen.

Entgegen der im Ökolandbau herrschenden Meinung hatte Laurence gehört, dass es möglich ist, auch ohne Viehhaltung ökologisch zu wirtschaften. Auch aufgrund seiner eigenen Erfahrungen hatte er bereits vermutet, dass die Viehhaltung für den ökologischen Landbau nicht unerlässlich ist. Und so stieß er auf der Suche nach dem geeignetsten und wirtschaftlichsten Weg für eine vollständige Umstellung auf ein veganes Landwirtschaftssystem auf die Biozyklisch-Vegane Richtlinien.

Als nächster Schritt wird die Northwood Farm im Jahr 2022 die biozyklisch-vegane Zertifizierung erhalten.

Northwood Farm

Manston, Sturminster Newton,
Dorset, England DT10 1HD
Vereinigtes Königreich

Kontakt: Laurence Candy
Tel.: +44 7763 516362
E-Mail: laurencecandy1@gmail.com





PANHELLENIC BIOCYCLIC VEGAN NETWORK

Das Panhellenic Biocyclic Vegan Network ist der von der Adolf-Hoops-Gesellschaft / Biocyclic Vegan International anerkannte Zusammenschluss der nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien arbeitenden Biobauern Griechenlands und Zyperns.

Die überwiegend kleinbäuerlich strukturierten Bio-Familienbetriebe werden das ganze Jahr hindurch von durch BNS ausgebildeten Agraringenieuren anbautechnisch betreut. Einige Mitglieder des Netzwerks arbeiten neben den Biozyklisch-Veganen auch nach den Naturland-Richtlinien und werden von BNS im Naturland-Verband und bei IFOAM vertreten. Die Vermarktung ihrer Produkte erfolgt über Biocyclic Park P.C.



Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Raphael Santi 58, Nefeli 11
6052 Larnaca
Zypern

Kontakt: Klementini Epeoglou, MSc
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net



BIOCYCLIC PARK P.C.

Biocyclic Park P. C. ist die weltweit erste Kompostanlage, in der mit Hilfe einer Kombination aus aerober Reihenkompostierung und Hügelbeetkultur Biozyklische Humuserde hergestellt wird. Biozyklische Humuserde ist ein nicht nur nährstoff-, sondern auch kohlenstoffstabilisiertes Veredelungssubstrat auf der Basis von Oliventresterkompost, welches einerseits den Mitgliedsbetrieben des Panhellenic Biocyclic Vegan Network zur Verfügung gestellt wird und andererseits die Grundlage für die im Biocyclic Park durchgeführten Anbauversuche und ein biozyklisch-veganes Saatgutvermehrungsprogramm darstellt.

Biocyclic Park bietet landesweit Anbauberatung und vertreibt die in Griechenland zugelassenen Betriebsmittel der „Grünen Liste“. Außerdem organisiert Biocyclic Park Seminare und Schulungen zum biozyklisch-veganen Anbau und zur Herstellung von Qualitätskompost und Biozyklischer Humuserde.

Im Rahmen des Panhellenic Biocyclic Vegan Network ist Biocyclic Park zuständig für die Vermarktung von frischem Obst und Gemüse, Oliven, Olivenöl sowie Trockenfrüchten und arbeitet dazu mit 7 erzeugereigenen biozyklisch-vegan zertifizierten Bio-Packbetrieben in Griechenland (Kreta, Peloponnes, Mazedonien) und Zypern zusammen.

Biocyclic Park P.C.

Ethea
24009 Kalamata/Messinia
Peloponnes
Griechenland

Kontakt: Dipl.-Ing. agr. Lydia Eisenbach, MSc
Tel.: +30 6981 087 305
E-Mail: biocyclicpark@gmail.com
Web: www.biocyclic-park.com



BIOCYCLIC PARK P.C.

CULTIVATION & TRADING OF ORGANIC AND BIOCYCLIC VEGAN PRODUCTS
TECHNICAL SUPPORT | ORGANIC AGRICULTURAL INPUTS | CONSULTANCY
Ethea Messinias | GR-24009 Kalamata
Registration No.: 150294545000 | VAT-ID No.: EL 801152370





DOUKISSA OLIVENÖL

Dr. Britta Herzog ist beides, Erzeugerin und Händlerin. Seit 2016 ist die promovierte Biologin Ökolandwirtin für Olivenanbau in Griechenland. Sie kennt jeden Baum, legt bei jedem Schritt vom Anbau über die Ernte bis zur Herstellung und Abfüllung in der Ölmühle selbst mit Hand an. Ökologischer Anbau, Nachhaltigkeit und Genuss bilden für Britta Herzog eine Einheit. Um dieses auch für Verbraucher erlebbar zu machen, hat sie 2020 als Händlerin DOUKISSA gegründet.

Das Besondere: Hochwertige Olivenöle werden biozyklisch-vegan erzeugt und lagenspezifisch abgefüllt. So können Kunden im Online-Shop Olivenöle von derselben Sorte in verschiedenen Geschmacksausprägungen bestellen, je nach Lage von mild bis würzig. Erhältlich sind sie im Verkostungsset zum Kennenlernen, im Abo für Olivenöl-Liebhaber und als Geschenk für besondere Anlässe. Zur Auswahl der passenden Olivenöle und zur täglichen Anwendung in der heimischen Küche gibt die Erzeugerin gerne auch praktische Tipps, auf Wunsch auch live per Video und Telefon.

Olivenbaum-Patenschaften runden das Sortiment von DOUKISSA ab und unterstreichen den Anspruch der Händlerin auf Transparenz und Qualität vom Baum bis zum Verbraucher.

DOUKISSA Olivenöl | Verkostungen | Baumpatenschaften

Wilhelmstr. 60a
65183 Wiesbaden
Deutschland

Kontakt: Dr. rer. nat. Britta Herzog
Mobil.: +49 174 94 77 443
E-Mail: britta.herzog@doukissa.eu
Web: www.doukissa.eu/shop



STYLIANÓS & EFTHYMÍA KOTRÓTSIS

Stylianós und Efthymía (Stelios und Efi) Kotrótsis sind Biobauern aus Koryfasio in der Nähe von Pylos im Südwesten der Peloponnes, die gleichzeitig eine eigene Olivenölmühle und eine eigene Abfüllanlage betreiben. Seit 2013 arbeiten sie nach den Grundsätzen der biozyklischen Landwirtschaft. Ihre Felder und Verarbeitungsbetriebe sind sowohl nach den Naturland- als auch nach den Biozyklisch Veganen Richtlinien zertifiziert. Das Olivenöl von Stelios und Efi wird aus der einheimischen Olivensorte Koroneiki gewonnen. Es handelt sich um ein sortenreines Produkt, dem keine Olivenölsorten unterschiedlicher Herkunft beigemischt werden. Da alle Produktions- und Verarbeitungsschritte unter einem Dach stattfinden, können Faktoren wie der Transport keinen negativen Einfluss auf die Ölqualität haben.

Der Familienbetrieb spielt eine Vorreiterrolle bei der Verbreitung des ökologischen Landbaus in der gesamten Region. Darüber hinaus bewirtschaften Stelios und Efi Kotrótsis den ersten biozyklisch-veganen „Olionaute Grove“, einen Olivenhain, für dessen Bäume von einer Gruppe aufgeschlossener Menschen („Olionauten“) Patenschaften übernommen wurden, um die bäuerliche, kleinbäuerliche Landwirtschaft in der Region zu unterstützen und eine direkte Brücke zwischen Erzeugern und Endverbrauchern zu schlagen.

Stylianós F. Kotrótsis & Co.oHG

Koryfasio Messinias
24001 Pylou-Nestoros
Griechenland

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Samira Eisenbach
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net





OIKO BIO

Oiko Bio A.E. – Eco Bio S.A. befindet sich in Nordgriechenland, außerhalb der Stadt Veria. Der 15 Hektar große Betrieb liegt in einem Teil der mazedonischen Ebene, die für den Anbau von Steinobst, insbesondere Pfirsichen und Nektarinen, bekannt ist. Er wurde von Othon Grigoriadis, einem Ingenieur, gegründet, der die Tätigkeit seines Vaters im Steinobstanbau fortsetzen, aber auch einen Schritt weiter gehen wollte.

Von Anfang an arbeitet Eco Bio S.A. nach den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung. Der Betrieb produziert eine Vielzahl von Produkten, insbesondere Pfirsiche, Nektarinen, Birnen, Kirschen, Granatäpfel, Feigen, Walnüsse, Aprikosen und auch Gemüse wie Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Kohl, Brokkoli, Spinat, Zucchini und Erbsen.

Im Jahr 2018 wurde der Betrieb nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert und ist nun Mitglied im Panhellenischen Biozyklisch-Veganen Netzwerk.



Eco Bio S.A. Organic Agriculture Products

Stefania Grigoriadou
65 km P. E.O. Thessaloniki-Veria
59033 Makrochori Verias/Imathia
Makedonia, Griechenland

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net



CHRISTOS BOUGADIS

Christos Bougadis war einer der ersten Bio-Orangenbauern in der Region Sparta in Griechenland. Sein Pioniergeist hat auch seine beiden Söhne inspiriert, und so haben Georgios und Panagiotis beschlossen, in der Landwirtschaft zu bleiben und sich aktiv am Betrieb ihres Vaters zu beteiligen. Beide sind stolz darauf, Junglandwirte zu sein, und arbeiten mit Leib und Seele mit. Im Gegensatz zu vielen anderen jungen Menschen in ländlichen Gebieten ist es für sie selbstverständlich, dass sie ihre persönliche Zukunft in der Bewirtschaftung ihrer Orangenhaine sehen. Um ihren Lebensunterhalt in naher Zukunft sichern zu können, pachtet die Familie jedes Jahr weitere Orangenhaine hinzu, um sie auf biozyklisch-veganen Anbau umzustellen.

Ihre Spezialität sind die spät reifenden Sorten Lane Late und Valencia, die bis weit in den Hochsommer hinein geerntet werden können. Da die Produktion von Orangen im Sommer viel teurer ist als in den Wintermonaten, sind sie auf gute Preise angewiesen. Christos und seine Söhne Georgios und Panagiotis sind deshalb froh, dass sie über alternative Vermarktungswege Menschen finden, die ihre Arbeit schätzen und erkannt haben, dass das Gedeihen ihrer Orangenhaine westlich und südlich von Sparta ein wichtiger Beitrag zur Verbreitung der biozyklisch-veganen Landwirtschaft in der Region und darüber hinaus in ganz Griechenland ist.

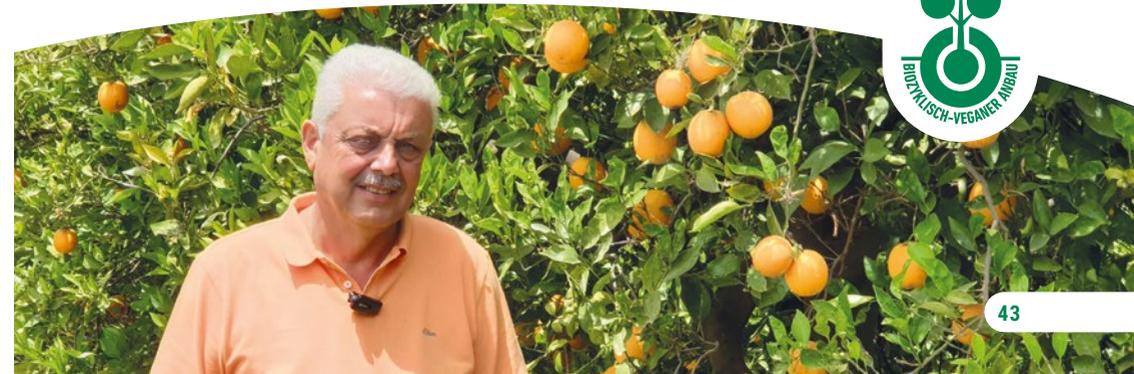
Der Betrieb wurde 2017 nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert.

Christos Bougadis & Söhne

Christos, Georgios
u. Panagiotis Bougadis
Mistras
23100 Sparti/Lakonia
Peloponnes, Griechenland

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net





GEORGIOS BOUGÁS



Der Betrieb von Georgios Bougás befindet sich in Aegion am Golf von Korinth an der Nordküste des Peloponnes. Georgios bewirtschaftet seinen Hof seit vielen Jahren nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien und baut in einer beispielhaften Mischkultur Zitronen, Oliven und Orangen an. Sein Betrieb ist Mitglied des griechisch-zypriotischen Bio-Betriebsnetzes Panhellenic Biocyclic Vegan Network.

Georgios kann das ganze Jahr über etwas von seinem Betrieb ernten. Wenn die Zitronenernte im Frühsommer endet, beginnt er mit den saftigen Valencia-Orangen. Im Winter werden die Orangen fast zur gleichen Zeit geerntet wie die saftigen Maglino-Zitronen.

Der Betrieb wurde 2017 nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert.

Georgios Bougás

25100 Aigio/Achaia
Peloponnes
Griechenland

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net



ELEFThERÍA DISPYRÁKI-KOPIDÁKI

Adám Dispyráki trug schon immer den Drang, Neues zu erkunden, in sich. So entschied er sich bereits 1966 im Alter von 18 Jahren, nach Deutschland zu fahren, um Arbeit zu finden. Nach 14 Monaten musste er allerdings wieder in seine kretische Heimat zurück zum Wehrdienst. Mit seiner Braut, Elefthería, zog es ihn dann 1970 wieder in die Fremde, um schließlich 14 Jahre in Aalen zu arbeiten, wo auch Sohn Giorgos geboren wurde. Trotz der vielen neuen Eindrücke und des anderen Lebensstils, den er in Deutschland kennenlernte, blieb er seiner Heimat innerlich stets verbunden. Als 1985 die griechische Schule in Schwäbisch Gmünd schloss, entschied sich die Familie, wieder nach Kreta zurückzukehren und die väterliche Landwirtschaft zu übernehmen.

Zu viel hatte er, der „Astronaut“, wie er sich selbst bezeichnet, gelernt und erfahren, um nicht in fast allen Bereichen der erste zu sein, der Innovationen umsetzte. So war es nur konsequent, dass Adám und Elefthería 2012 auf Bio-Anbau umstellten. Seit 2020 ist der Betrieb als erster Gemüsebaubetrieb Kretas biozyklisch-vegan zertifiziert. Seit 2021 setzen die beiden bei der Neupflanzung von Bananenstauden mit großem Erfolg Biozyklische Humuserde ein und produzieren in vorbildlicher Mischkultur Bananen, Spitzpaprika, Tomaten und Salate. Für Elefthería ist es inzwischen selbstverständlich, dass Gemüse in Pflanzengemeinschaften besser gedeiht als in Monokultur, und zwar auch im Gewächshaus.

Elefthería Dispyráki-Kopidáki

Tympaki
70200 Phaistou/Heraklio
Kreta
Griechenland

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net





WEINGUT ZACHARIOUDAKIS



Stelios Zacharioudakis wuchs in Kreta zwischen Olivenhainen und Weingärten auf. Dort, wo sich die Hochgebirgskette des Psiloritis mit über 2.400 m üNN aus der Ebene von Messará im Süden erhebt und die Insel klimatisch in eine Nord- und eine Südhälfte teilt, liegt das malerische Bergdorf Plouti. Es dürfte der atemberaubende Blick auf die fruchtbare Ebene von seinem Dorf aus gewesen sein, der Stelios dazu veranlasste, stets weiter über das Gewohnte hinauszuschauen. So drängte es ihn, in Frankreich zu studieren, wo er als Journalist die dortige Weinbaukultur kennenlernte. Ihm wurde bewusst, dass sich diese nur dann auf seine Heimat übertragen ließen, wenn er alte, standortangepasste, autochthone Sorten kultivieren würde, um diese dann nach modernsten önologischen Methoden zu vinifizieren.

So beschloss er, seinen Lebensstraum zu verwirklichen, und begann zusammen mit seiner Frau Victoria, den in der Antike als Steinbruch dienenden Felsenhügel „Orthí Pétra“ (= „aufrechter Stein“) mit selten gewordenen Rebsorten zu bepflanzen. Das in dieser Form einmalige, mineralische Terrain liegt weit ab von anderen konventionellen Anbauflächen, einbettet in eine überwältigende Natur mit einem ganz besonderen Mikroklima. Einzigartige Aromen machen seine Weine zu einer kretischen Komposition, in der sich Jahrtausende spiegeln. Seine Liebe und Begeisterung haben sich mittlerweile auch auf seine vier Söhne Andréas, Manólis, Nikólas und Aléxandros übertragen, die alle aktiv im Unternehmen mitarbeiten.

Weingut Zacharioudakis

S. Zacharioudakis & V. Tsipa
Plouti
70012 Phaistou/Heraklio
Kreta, Griechenland

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Victoria Tsipa
Tel.: +30 697 299 2488
E-Mail: info@zacharioudakis.com
Web: www.zacharioudakis.com



FOXYSTAR FARM

Die Foxystar Farm ist ein auf den Anbau von Granatäpfeln spezialisierter Betrieb im Süden Zyperns, gelegen in der wunderschönen Halbgebirgsregion zwischen den Städten Larnaca, Nikosia und Limassol. Er wurde von Dr. Constantinos Constantinou gegründet, der damit begann, das Bodenleben und die Artenvielfalt in seinen steinigen Obstgärten fernab jeglicher Kontaminationsquellen zu regenerieren.

Der ganzheitliche Ansatz von Dr. Constantinou machte seine Granatapfelplantagen zu einem weithin sichtbaren Aushängeschild der biozyklisch-veganen Landwirtschaft nicht nur in Zypern, sondern im gesamten östlichen Mittelmeerraum.

Der Betrieb wurde 2019 nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien zertifiziert.

Foxystar Farms

Constantinos Constantinou
Souliou 1
2018 Nicosia
Zypern

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net





ANDREAS KAILAS & SONS LTD.



Georgios Kailas ist ein junger Olivenöl-Produzent aus dem Dorf Athienou, gelegen auf halbem Weg zwischen der Hafen- und Kulturstadt Larnaca und der geteilten Hauptstadt Zyperns, Nikosia.

Direkt an der Demarkationslinie zwischen dem türkisch besetzten und dem griechischen Teil Zyperns betreibt Georgios seit 2018 biozyklisch-vegane Landwirtschaft an einem militärischen Brennpunkt hinter UN-Kontrollpunkten, umgeben von ehemaligen Minenfeldern und rostigem Stacheldraht – ein Zeichen für Frieden und Hoffnung!

Die von Georgios Kailas angebaute Olivensorte Koroneiki ist für die hervorragenden organoleptischen Eigenschaften ihres Öls bekannt. Obwohl sie aus dem Gebiet um Kalamata/Griechenland stammt, wächst sie auf Zypern nicht nur gut, sondern gedeiht sogar besser als auf dem griechischen Festland. Das liegt an den mineralreichen, leicht alkalischen Böden, die während der vorletzten Eiszeit auf Zypern entstanden sind, und an dem viel trockeneren Klima der Insel.

Andreas Kailas & Sons Ltd.

Georgios Kailas
7600 Athienou/Larnaca
Zypern

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Samira Eisenbach
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net

EROTOKRITOS

Georgios Georgiou arbeitet seit 13 Jahren in der Landwirtschaft und war von Anfang an ein überzeugter Biobauer. In seinem Dorf Limnatis auf Zypern war er der erste, der sich für den ökologischen Landbau entschied. Andere Landwirte im Dorf folgten seinem Beispiel und stellten ebenfalls auf ökologischen Landbau um.

Seit zwei Jahren arbeitet Georgios nach den Biozyklisch-Veganen Richtlinien. Zusammen mit seiner Frau Stella baut er Gemüse für die örtlichen Bioläden sowie verschiedene Früchte wie Jaffa-Orangen, Trauben, Granatäpfel, Mandeln, Feigen und Nektarinen an. Er produziert auch Oliven der Sorte Koroneiki. Eine besondere Spezialität von Georgios ist das traditionelle Mandelmus mit Rosenwasser – eine Spezialität Zyperns.

Erotokritos

Stella und Georgios Georgiou
3820 Limnatis/Limassol
Zypern

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net





PERVIOLI

Costas Economides ist bereits seit 2008 Biobauer. Er baut Orangen, Zitronen, Mandarinen (Mandoras), Grapefruits, Oliven, Kartoffeln und Hokkaido-Kürbisse an. Sein Betrieb liegt unweit der südöstlichen Meeresküste Zyperns, zwischen Larnaca und Famagusta am Rande der berühmten Roterdeböden. Die Flächen, die er bewirtschaftet, sind eigentlich nur die Hälfte seines Betriebs. Der Rest befindet sich im türkisch besetzten Teil der Insel. Von seinen Feldern aus sieht man noch den Kirchturm seines Heimatdorfes Áchna, das seit 1974 verlassen in der von der UNO bewachten Demarkationslinie liegt. Dennoch haben Costas und seine Familie nicht resigniert. Er sieht im biozyklisch-veganen Anbau die Zukunft der Landwirtschaft und ist seit 2016 Mitglied im Bio-Betriebsnetz Panhellenic Biocyclic Vegan Network.

Mit dem Wasser muss Costas sehr sparsam umgehen, denn davon gibt es auf Zypern nur wenig. Der Staat hat daher ein vorbildliches System von Staudämmen installiert, in denen das Wasser der nur für kurze Zeit im Winter wasserführenden Trockenwadis aufgefangen wird. Eine ressourcensparende Tröpfchenbewässerung hilft, das wertvolle Nass optimal zu nutzen. Durch die besondere Zusammensetzung der Böden Zyperns gelingt es den Pflanzen, auch bei einsetzender Trockenheit das in den Poren des Bodens gebundene Wasser aufzunehmen. Die systematische Zufuhr an organischer Substanz unterstützt sie dabei.

Pervioli

Costas Economides
Agiou Stylianou 10
6036 Larnaca
Zypern

Panhellenic Biocyclic Vegan Network

Kontakt: Klementini Epeoglou
Tel.: +357 24 661 614
E-Mail: support@biocyclic-network.net
Web: www.biocyclic-network.net

Impressum



Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.
Genthiner Straße 48
10785 Berlin
Deutschland

E-Mail: foerderkreis@biozyklisch-vegan.org

Web: www.biozyklisch-vegan.org

Mobil: +49 152 266 391 97

Bildnachweise

Cover: Francesco Gallarotti (Unsplash @gallarotti); Cover Innenseite: Erik Kosakowski (Unsplash @eryk9o9); © Alfonso Cennamo (Unplash @alfonsocennamo): S. 8; © Arne Hoops: S. 6; © BayWa Obst GmbH & Co. KG: S. 10/11; © Biocyclic Park P.C. : S. 39; © Bio Farmland: S. 23; © BioVegan Seeland: S. 22; © Biohof Rietzler: S. 18; © BNS Biocyclic Network Services Ltd.: S. 24, S. 38, S. 41, S. 42, S. 43, S. 44, S. 45, S. 46, S. 47, S. 48, S. 49; © Britta Herzog: S. 40; © Château La Rayre: S. 25; © Château Puybarbe: S. 26; © Claudia Machnik: S. 4, S. 9; © estyria.com: S. 20,

S. 21; © Farmers For Stock-Free Farming: S. 36; © Foodmaker: S. 31; © Gottschaller Biohofbäckerei GmbH & Co. KG: S. 14; © Heimatsmühle GmbH & Co. KG: S. 17; © Johannes Eisenbach: S. 3; © Kerstin Anders: S. 50; © L'Acadie Vineyards: S. 27; © Laurence Candy: S. 37; © Malchus Kern: S. 15; © PlanetVegFoods GmbH: S. 19; © PlantAge eG: S. 12, S. 13; © Reiter Caffè: S. 33; © Simon Geisenberger: S. 16; © Società Agricola Proverbio s.r.l.: S. 32; © T.O.F.F. BV: S. 29; © Villands Vånga Veganträdgård: S. 34, S. 35; © Zonnegoed: S. 28, S. 30;



Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau e.V.
Genthiner Straße 48
10785 Berlin

Mail foerderkreis@biozyklisch-vegan.org

Web www.biozyklisch-vegan.org

Mobil +49 152 266 391 97

 [@foerderkreis_biozyklisch.vegan](https://www.instagram.com/foerderkreis_biozyklisch.vegan)

 [@foerderkreisbiozyklischveganeranbau](https://www.facebook.com/foerderkreisbiozyklischveganeranbau)