

25 Jahre Biovegan

# „Tradition und Innovation sind für uns kein Widerspruch!“

Anlässlich des 25-jährigen Firmenjubiläums der Biovegan GmbH sprachen wir mit der Geschäftsführenden Gesellschafterin Nicol Gärtner und mit Matthias A. Gärtner über Traditionen, den Bio-Trend und gesunde Ernährung.



Geschäftsführerin Nicol Gärtner

**Das Familienunternehmen Biovegan wird dieses Jahr 25. Welche Erfolge haben Sie erreicht?**

Nicol Gärtner: „Biovegan bleibt der Tradition treu, die vor 25 Jahren begonnen wurde, dass wir ehrlich nachhaltig, ehrlich gradlinige Bio-Produkte entwickeln und herstellen. Unsere Produkte zeichnen sich dadurch aus, dass sie zum einen wie seit den Gründertagen fundamentalistisch bio sind und zum anderen eben auch innovativ und modern. Tradition und Innovation zu vereinen ist für uns kein Widerspruch! Diese Zukunftsorientierung spiegelt sich besonders in unseren Produkten im Backbereich wieder: Zum Beispiel erfand Unternehmensgründerin Käthe Henneke vor rund 20 Jahren das erste vegane Backferment oder vor 3 Jahren das erste Bio-zertifizierte Weinstein-Backpulver. Wir führen zudem Produkte, die in der Biobranche sonst niemand anbietet wie den Dinkel oder Quinoa Sauerteig oder seit neuestem das erste glutenfreie und vegane Backferment.“

**Welche unternehmerischen Ziele haben Sie für das Jahr 2012?**

Matthias Gärtner: „Zum einen wird es anlässlich unseres Jubiläums eine große Kampagne mit verschiedenen Vorteilskaufaktionen für Großhändler, Ladner und Endverbraucher geben, ähnlich wie bei der aktuellen Wintervorteilssaktion die Gratismehrfüllungen. Zum anderen werden wir als eines der ersten Unternehmen in Deutschland, nicht nur für die Biobranche, auch für den herkömmlichen Lebensmittelmarkt, die QR-Codes auf allen Werbemitteln und Verpackungen einführen. Dadurch erreichen wir auch die junge „Smartphone-Generation“. Wir haben dafür komplett neue Microsites programmiert. Der Kunde kann im Bioladen den QR-Code ablesen und erhält schlagwortartige Produktinformationen sowie passende Rezepte.“

**Wie sehen Sie Ihre Rolle als Bio-Unternehmen in einer Gesellschaft, in der es immer mehr Allergiker, Vegetarier und Veganer gibt?**

Nicol Gärtner: „Es gab eine Bewusstseinsänderung in Bezug auf die Ernährung. Die Menschen suchen heute nach Alternativen und Biovegan hat das nötige Wissen für eine vitalstoffreiche, vollwertige Ernährungsweise. Das Stichwort ist tierieiweißarme oder -freie Ernährung. Meine Mutter Käthe Henneke, die sich seit Jahrzehnten so ernährt, lebt es uns vor: Mit 76 Jahren reist sie immer noch durch die Welt. Dieses Jahr war sie mit ihrer Enkelin auf einer Backpacking-Tour durch Neuseeland und kam glücklich und fit wieder. Unser Leitspruch lautet: Ernähre deinen Körper so, dass er physisch und geistig leistungsfähig ist. Für uns sind ernährungsphysiologischen Aspekte wichtig: Unsere Produkte sind aus gesundheitlichen Gründen vegan, gluten- und laktosefrei und ebenso nicht künstlich aromatisiert. Als Innovationsführer im Backzutatenmarkt bieten wir laufend neue Produkte an, um



Unternehmensgründerin Käthe Henneke in ihrer Kochschule Mitte der 1980er Jahre.

**QR-Codes (Quick Response Codes) sind eine neue Form des Barcodes. Mit dem Smartphone und Mobiltelefonen mit entsprechender QR-Code-Reader-Software kann man den Code schnell scannen und es wird eine Internetseite mit verschiedenen nützlichen und informativen Daten und Fakten auf dem Handy-Display angezeigt.**

eine vitalstoffreiche Ernährung zu gewährleisten, gerade auch für Menschen, die sich nur eingeschränkt ernähren können. Und wir arbeiten zugleich an der Aufklärung, in dem wir Info-Material für die Verbraucher anbieten.“

Matthias Gärtner: „Darüber hinaus ist uns auch wichtig, dass die Menschen, die Bio kaufen, dann sagen: Das schmeckt auch besser! Das erfordert viel Engagement und Einsatz, aber es lässt sich machen. Und der Kunde hat ein Recht darauf.“

Weitere Informationen: [www.biovegan.de](http://www.biovegan.de)

Das Interview führte Jana Jäger.