



PRESSEMITTEILUNG

## WEIHNACHTSBACKEN MIT DER VANILL-O-THEK VON BIOVEGAN BESTE VANILLE AUS FAIREM ANBAU

**Bonfeld, Oktober 2018:** Weihnachten rückt immer näher und damit auch die schönste (Back-) Zeit des Jahres! Der perfekte Zeitpunkt, die Welt der feinen BIOVEGAN-Vanille zu entdecken. BIOVEGAN verwendet ausschließlich echte und hochwertige Bio-Bourbon-Vanille aus Madagaskar aus fairem und nachhaltigem Anbau. Die Vanille wird direkt von über 1.500 Bauern bezogen und in Deutschland in innovativen Prozessen für ein herausragendes Geschmackserlebnis verarbeitet.

Wer beim bio-veganen Weihnachtsbacken großen Wert auf Qualität und echten Geschmack legt, kommt an den Produkten von BIOVEGAN aus bester Bourbon-Vanille aus fairem Anbau für ein BIOVEGAN-typisches Geschmackserlebnis nicht vorbei. Dabei hat BIOVEGAN eine wahre Vanill-O-Thek mit erstklassigen Produkten:

**Vanillezucker (5x8 g):** Rohrohrzucker mit viel echter Bourbon-Vanille ohne jegliche Aromastoffe. In einem aufwendigen Verarbeitungsprozess ist es BIOVEGAN gelungen, die Vanille-Schoten ganz besonders fein zu vermahlen. Dadurch kann sich das Aroma intensiv entfalten und die Vanille „verschmilzt“ mit dem Rohrohrzucker. Das erkennt man an der fast schwarzen Farbe des BIOVEGAN-Vanillezuckers. Diese besondere Herstellung führt zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.



**Vanille gemahlen (5 g):** Im Gegensatz zum künstlich hergestellten „Vanillin“, enthält die Bio-Bourbon-Vanille ausschließlich die natürliche Aromafülle echter Vanille. Die in dem innovativen Verarbeitungsprozess fast pudrig gemahlene Vanille kann durch die so größere gewonnene Oberfläche noch intensiver ihr Aroma entfalten.



**Bourbon-Vanille-Schoten (2 Schoten):** Das Besondere an den BIOVEGAN-Bourbon-Vanille-Schoten – die Stangen sind mit 15 cm bis 17 cm wesentlich länger als andere handelsübliche Schoten. Vor der Verarbeitung der Schoten werden bei BIOVEGAN die längsten und fleischigsten hierfür ausgewählt. Natürlich aus Madagaskar in gewohnt bester und geprüfter Qualität mit sehr hohem Vanillingehalt und einzigartigem Aroma.



**Bourbon-Vanille im Glas, gemahlen (15 g):** Praktisch und wiederverschließbar im Glas, für das gewisse Etwas im Geschmack.



Als verantwortungsvolles Familienunternehmen zählt für BIOVEGAN nicht nur der Geschmack des „Schwarzen Goldes“, sondern auch die Herkunft. 90 Prozent der weltweit produzierten Vanille stammt aus Madagaskar – einer Insel, die BIOVEGAN besonders am Herzen liegt. Trotz der auf dem Weltmarkt teuer gehandelten Vanille, zählt die Insel mit ihren 24 Millionen Einwohnern zu den ärmsten Ländern der Welt.

Die BIOVEGAN-Familie hat die Herkunft der Bourbon-Vanille sorgfältig ausgewählt. Im Rahmen mehrerer Kooperativen in Madagaskar wird die BIOVEGAN-Bourbon-Vanille von ca. 1.500 Bauern biologisch angebaut und ständig überwacht. Und das ausschließlich und exklusiv für BIOVEGAN. Das traditionelle Wissen der „Experten“ sowie die Regenwälder als idealer Standort, helfen dabei, das natürliche Optimum aus der Vanille herauszuholen.

Neben dem hohen Qualitätsanspruch an die Vanille und dem biozertifizierten Anbau, spielen für BIOVEGAN Land und Lebensbedingungen der Bauern eine besondere Rolle. Das Familienunternehmen unterstützt die Bauern und deren Familien in ihrer täglichen Arbeit und garantiert ihnen ein regelmäßiges, faires und sicheres Einkommen. Auch nach dem verheerenden Taifun unterstützte BIOVEGAN die Region mit einem Hilfsprojekt und entsandte Reis an die Betroffenen.

Statt über Zwischenhändler zu arbeiten, fährt Geschäftsführer Matthias A. Gärtner regelmäßig persönlich nach Madagaskar und besucht die Biobauern, mit denen das Familienunternehmen seit 2015 exklusiv kooperiert. Die Einsparungen durch den Verzicht auf Importeure ermöglicht es BIOVEGAN, diese an die Bauern weiterzugeben. Zudem werden Sonderprämien ausgezahlt, um Gemeindeprojekte vor Ort zu unterstützen.

Besuchen Sie auch die Webseite [www.biovegan.de/vanille-das-schwarze-gold](http://www.biovegan.de/vanille-das-schwarze-gold), auf der BIOVEGAN-Geschäftsführer Matthias A. Gärtner den aufwendigen Anbauprozess der Vanille und Madagaskar, die Heimat der BIOVEGAN-Vanille, näher vorstellt.



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

Die in dieser Pressemitteilung enthaltenen Abbildungen sind zum Abdruck freigegeben. Für eine redaktionelle Berichterstattung stellen wir Ihnen gerne weitere Informationen und Abbildungen zur Verfügung.

**Pressekontakt:**

Katharina Habel  
conjoin communication GmbH  
Hanauer Landstraße 175-179  
60314 Frankfurt am Main

Tel: 069 949476-24  
E-Mail: [katharina.habel@conjoin-communication.de](mailto:katharina.habel@conjoin-communication.de)

**BIOVEGAN GmbH:**

Gewerbegebiet Beim weißen Stein  
Biovegan-Allee 1  
56579 Bonefeld

E-Mail: [info@biovegan.de](mailto:info@biovegan.de)

Über die Marke **BIOVEGAN**

Seit 30 Jahren verfolgt das Familienunternehmen BIOVEGAN das Ziel, die bio-vegane Küche zu bereichern. Ganz nach dem Motto: „Wir möchten, dass unsere Produkte gut tun!“, inspiriert BIOVEGAN Kunden mit einer vielfältigen Produktpalette. Ob BIO Backpulver, zuckerfreie Geliermittel oder neuartige, vollwertige Backmischungen – BIOVEGAN setzt innovative Meilensteine in der Branche der bio-vegane Ernährung. Groß geworden mit dem Bio-Fachhandel, gibt es die ökologisch nachhaltigen, hochwertigen und transparenten Produkte auch nur bei den „Bios“. Die einzelnen Produkte werden in einem ökologisch sinnvollen Gebäude in Bonefeld hergestellt. Für dieses Gebäude gewann BIOVEGAN 2015 den Umweltpreis von Rheinland-Pfalz. So ist unverkennbar: Die Bio-Pioniere sind Überzeugungstäter und der Name ist hier Programm. Im Herbst 2017 wurde das Familienunternehmen von Focus Business zum Wachstumschampion gekürt. BIOVEGAN arbeitet stetig daran, die bio-vegane Welt immer wieder neu zu erfinden und den Bio- und veganen Markt mit „bio-vegane“ Produkten zu bereichern.