

Zwei Früchte. Ein Hof. Mehr Vielfalt.

Demeter-Apfel Sissired & Demeter-Birne Williams vom Biohof Schloffer.

demeter

TIPPI!

Demeter-Apfel Sissired

Fakten

- ♦ heimischer Demeter-Apfel
- ♦ fruchtiger Geschmack
- ♦ biodynamisch erzeugt
- ♦ vom Biohof Schloffer

Demeter-Birne Williams

- ♦ klassische Williams-Birne
- ♦ aromatisch & vielseitig
- ♦ biodynamisch erzeugt
- ♦ vom Biohof Schloffer



DEMETER SICHTBAR ERKLÄREN

Sissired und Williams gemeinsam präsentieren und ODG 4 direkt an der Ware einsetzen. Nicht nur das Demeter-Logo zeigen, sondern den Unterschied in einem Satz erklären:

„Hier wächst nicht nur Obst – hier wird Vielfalt mitkultiviert.“

pssst!

MINI-REZEPT



Sissired-Williams-Herbstsalat

Bio-Apfel und Bio-Birne in feine Spalten schneiden. Mit Bio-Zitronensaft, gerösteten Bio-Walnüssen und etwas Bio-Honig vermengen. Nach Wunsch mit Bio-Naturjoghurt servieren.

Wo Vielfalt wächst, wächst Geschmack.

Auf dem Biohof Schloffer wird Landwirtschaft als Kreislauf gedacht: Boden, Pflanzen, Tiere und Menschen gehören zusammen. Genau dieser ganzheitliche Ansatz zeichnet Demeter aus. Biodiversität ist dabei kein Zusatz, sondern Teil einer Landwirtschaft, die Vielfalt fördert und natürliche Kreisläufe stärkt.

**MEHR VIelfALT
KANN LANDWIRT-
SCHAFT WIDER-
STANDSFÄHIGER
MACHEN.**

Organic Development Goals (ODGs)

REICHE BIODIVERSITÄT

Vielfalt ist kein Nebenprodukt. Sie gehört zum System. Demeter versteht den Bauernhof als lebendigen Organismus. Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit und natürliche Kreisläufe werden zusammengedacht.



demeter

Was macht Demeter anders?

- ♦ Kreislauf statt Einzelmaßnahme
- ♦ Lebendiger Boden statt kurzfristiger Erträge
- ♦ Biodynamische Landwirtschaft statt Mindeststandard
- ♦ Vielfalt statt Vereinheitlichung



Demeter ist nicht einfach nur Bio – es geht weit darüber hinaus.



©Karl Schloffer

Karl Schloffer: Ein Demeter-Apfel, der mit Überzeugung wächst und mit einem Lächeln geerntet wird.

Schnell - geschmackvoll - Demeter: Sissired-Williams-Herbstsalat.