

„Die Werbung ist ein wichtiges Element, doch es ist vor allem das Produkt, welches den Unterschied macht!“

Was ist Demeter?

Demeter ist ein geschütztes Markenzeichen, unter dem nach anthroposophischen Prinzipien biologisch-dynamisch erzeugte Produkte verarbeitet und verkauft werden. Die Marke wird seit 1928 verwendet und darf nur durch Vertragspartner genutzt werden, die sich während des gesamten Anbau- und Verarbeitungsprozesses an die strengen Richtlinien des Demeter-Verbandes halten. Die Grundlage bildet die anthroposophische Gedankenwelt und Methodik von Rudolf Steiner (Philosoph, Naturwissenschaftler und Goethe-Forscher, 1861 – 1925).

Die biologisch-dynamische Produktion

Sie strebt danach, durch ständige Beobachtung der Natur und der bäuerlichen Praxis die kultivierenden Handlungen des Menschen mit den Kreisläufen der Natur und den Bedürfnissen der Tiere und Pflanzen in Einklang zu bringen. Dabei werden alle Faktoren berücksichtigt: von den Mineralien, über die Humusbildung, Pflanzen- und Tierwelten, bis hin zum Einfluss der Gestirne. So werden beispielsweise Pflanzung, Pflege und Ernte auf die Mondphasen abgestimmt. Durch die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise wird der Boden immer lebendiger und fruchtbarer. Heute ist Demeter auf fünf Kontinenten vertreten. In 38 Ländern auf über 3500 Betrieben wird konsequent nach den Demeter-Richtlinien produziert.

Die biologisch-dynamische Verarbeitung

Strenge Richtlinien fordern die handwerkliche Kunst des Verarbeiters heraus, denn selbst natürliche Zusatzstoffe sind nur erlaubt, wenn sie unabdingbar sind. So darf z.B. der Demeter-Kaffee nur in PTFE-Beutel (schadstofffreies Polytetrafluorethylen) ohne Aluminium-Anteil verpackt werden. Die Verpackung ist 100% rezyklierbar. Natürlich sind gentechnisch veränderte Stoffe absolut verboten!

Die biologisch-dynamische Forschung

Aus dem Impuls, biologisch-dynamische Landwirtschaft zu verbessern und das Verständnis über sie zu vertiefen, entstanden schon vor Jahrzehnten Forschungseinrichtungen wie z.B. das Institut für biologisch-dynamische Forschung IBDF (später umbenannt in „Forschungsring“).

Die biologisch-dynamische Forschung erstreckt sich auf alle Bereiche der Agrarwissenschaften. Dabei wird überwiegend mit den klassischen, naturwissenschaftlichen Methoden gearbeitet. Gleichzeitig werden jedoch auch Forschungsmethoden entwickelt, die anstreben, Mensch und Natur umfassender zu verstehen.

Demeter ist mehr als nur Bio!

Die schweizerische Bio-Verordnung (Bio Suisse) regelt den Mindeststandard für ökologische Produkte. Die ganzheitlichen Demeter-Ansprüche gehen darüber hinaus. Sie fordern neben dem Verzicht auf synthetischen Dünger, chemische Pflanzenschutzmittel und künstliche Zusatzstoffe in der Weiterverarbeitung eine gezielte Förderung der Lebensprozesse im Boden und in der Nahrung.

Während bestimmte Gruppen erlauben, dass einzelne Betriebsteile eines Bauernhofes auf Bio-Wirtschaft umgestellt und andere konventionell weiter bewirtschaftet werden, gibt es bei Demeter ausschliesslich die Gesamtbetriebsumstellung. Dies nicht nur, weil Abgrenzung und Kontrolle erschwert werden, sondern aus Überzeugung, dass der gesamte Hof als individueller Organismus zu verstehen ist. „Demeter gehört zu den weltweit strengsten und am besten kontrollierten Bio-Siegeln“ (vgl.: *Verde, das Magazin für Bio und Nachhaltigkeit, Nr. 3, August 2010*). In Demeter sind die drei Elemente „biologisch-organisch“, „biologisch-dynamisch“ und „faire Preise“ vereint. So wird Demeter der ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Verantwortung gleichermaßen gerecht.

Die Finca Irlanda, Produzent von Demeter-Kaffee

Die Finca Irlanda liegt in Chiapas/Mexiko, am Westhang der Sierra Madre in einer stark zerklüfteten Gebirgskette. Die Finca wurde von einer irischen Familie gegründet (daher der Name) und 1928 an Rodolfo Peters verkauft, der noch im selben Jahr mit der bio-logisch-dynamischen Kaffeekultur begann. Ausschlag für diese ökologische Anbauweise gab ihm die 1924 gehaltene Vortragsreihe von Rudolf Steiner. Heute wird die Finca Irlanda in der dritten Generation biologisch-dynamisch bewirtschaftet.

Von der Finca Irlanda gelangt der Rohkaffee mit dem Lastwagen an die Küste, von da mit dem Schiff nach Rotterdam, dann per Rheinschiff nach Basel und von dort wieder mit dem Lastwagen zu der G. Henauers Sohn AG (Henauer-Kaffee) nach Höri im Kanton Zürich. Henauer-Kaffee ist die einzige Firma in der Schweiz, die den Demeter-Kaffee verarbeiten darf.

Was alles ist die Finca Irlanda?

- Landwirtschaftsbetrieb für den biologisch-dynamischen Kaffeeanbau
- Verzicht auf Monokultur: Schattenbäume schützen die Kaffeesträucher und die dazwischenliegenden zahlreichen Gewürzpflanzen (shade grown)
- Bienenzucht zur besseren Bestäubung der Kaffeepflanzen
- Baumschule für den Erhalt von einheimischen Baumarten und die Bepflanzung gegen Erosion
- Wasserreinigung durch Pflanzen
- Wohnungen für die Arbeiter und ihre Familien (60 Familien)
- Grundschule (Lesen, Rechnen, Sozialkunde, Biologie, Naturschutz, Umwelterziehung)
- Unterricht für Erwachsene (Informatik, Landbau, Gesundheits-, Ernährungs- und Umwelterziehung)
- Medizinische und zahnmedizinische Klinik
- Naturreservat „La Montanita“ für den Schutz von über 300 Vogelarten und den Erhalt des Regenwaldes
- Pension für Ökotouristen und Forscher-Teams

Die Firma Henauer-Kaffee unterstützt die Finca Irlanda

- Vorauszahlung des Kaffees
- Finanzierung der Pension für die Forscher
- Kauf und Übergabe von 10'000 Quadratmetern Regenwald
- Langjährige und partnerschaftliche Zusammenarbeit

Vorteile für den Demeter-Kaffee-Konsumenten:

- Bio-Produkt von höchster Reinheit und unverfälschtem Geschmack
- Hochlandkaffee aus 100% Arabica-Bohnen, von Hand gepflückt und verlesen
- magenverträglicher und säurearmer Kaffee, dank „shade grown“ und schonender Verarbeitung
- Wahl aus Kaffeeröstung „Crema“, „Espresso“ und „Sincoff“, gemahlen oder in Bohnen, in Packungen von 250g, 500g und 1kg
- Beitrag zum Wohlbefinden der Finca-Arbeiter und ihrer Familien
- Unterstützung der lokalen Aus- und Weiterbildung
- Übernahme ökologischer Verantwortung