



Ihr Partner für die Region

**Info-Rund-
Brief**

März 2017

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden, liebe Freunde,

fast 9.5 Mrd. € betrug der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln und –Getränken insgesamt in 2016 in Deutschland. Mit dem Wachstum von rund 10% gegenüber 2015 wächst somit der Anteil der Bioprodukte am gesamten Lebensmittelmarkt – ein grosser Erfolg für die Bio-Bewegung. Insbesondere die Vollsortimenter des Lebensmitteleinzelhandels beflügelten durch größere Sortimente den Umsatz. Auch der Naturkosthandel wuchs mit 5% kräftig, aber verhaltener als in den Vorjahren. Hier legten vor allem Bio-Filialisten, sowie großflächige Fachgeschäfte zu.

Für den Naturkosthandel wird in Zukunft daher die regionale Positionierung, die Fokussierung auf Qualität und Authentizität immer wichtiger. Dies ist die Ausrichtung, der Phönix seit vielen Jahren folgt und wir freuen uns, Sie mit unserem regionalen Sortiment, unserer regionalen Vernetzung und unserer Überzeugung auch in der Zukunft zu unterstützen.

Für mich persönlich endet in diesen Tagen mein Engagement als Geschäftsführer von Phönix. Nach zwei Jahren Aufbauarbeit nach der Insolvenz der Mibusa AG ist es ein guter Zeitpunkt, das Unternehmen einer neuen Führung zu übergeben. Hierzu informiert das Unternehmen in kürze. Es war eine spannende Zeit, vieles ist bereits erreicht, einiges ist noch nicht erreicht worden. Ich durfte viele beeindruckende Menschen kennenlernen und eine phantastische Region.

Ich bedanke mich ganz herzlich für Ihr Vertrauen und die hervorragende Zusammenarbeit.

Freundliche Grüße
Andreas Jiménez

Inhaltsverzeichnis

- [Wir über uns](#)
- [Termine](#)
- [Vorstellung regionaler Lieferanten / Höfe / Verarbeiter](#)
- [Kontakt Daten zu Phönix-Mitarbeiter / innen](#)

Wir über uns

Wir arbeiten weiter an der Umstellung unseres Warenwirtschaftssystems. Auch wenn noch nicht alles optimal läuft, glauben wir aufgrund Ihres Feedbacks, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Aber wir sind auch weiterhin auf Ihre Hinweise angewiesen, d.h. wenn es bei Ihnen noch Probleme gibt, geben Sie uns bitte Bescheid. Umgesetzt haben wir mittlerweile:

- Um die Leistungsfähigkeit des Systems zu verbessern, haben wir einige interne Abläufe umgebaut;
- Die Rückstände, insbesondere bei der Pfand- und Reklabearbeitung werden sukzessive aufgearbeitet, hierbei kommen wir gut voran;
- Um die Lieferqualität positiv zu beeinflussen, analysieren wir unterschiedliche Fehlerquellen;
- Zusätzlich wurden und werden weiterhin Anpassungen an den schriftlichen Belegen durchgeführt.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihre konstruktiven Hinweise, die uns helfen, mögliche Fehler schneller zu beheben.

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Termine

Phönix Hausmesse 2017

Bald ist es soweit und unsere diesjährige Hausmesse rückt näher. Kommen Sie am Sonntag, **02. April 2017 von 10.00 – 17.00 Uhr**, diesmal wieder in der Adolf-Reichwein-Halle in Rosbach. Nähere Informationen [hier](#).

HERZLICHE EINLADUNG

ZUR **PHÖNIX** HAUSMESSE
Bio-Großhändler



Wann? 2. April 2017 von 10 - 17 Uhr
Wo? Adolf-Reichwein-Halle Rosbach v.d.H.

Biogartenmesse auf Schloss Rettershof bei Kelkheim

Am Samstag dem 08. und Sonntag dem 09. April findet von 10 – 18.00 Uhr die jährliche Biogartenmesse statt.

Herausspaziert! Bio, Garten, Messe – natürlich draußen. Erleben Sie nachhaltige Gartenkultur und Lebensart im besonderen Ambiente des Schlosses.

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Vorstellung regionaler Lieferanten / Höfe / Verarbeiter

„NUSWEET – nachhaltiger Genuss ohne Reue.“

NUSWEET arbeitet seit dem Jahr 2015 an der Entwicklung neuer **Produkte mit Kokosblütenzucker**, die Nachhaltigkeit im sozialen Bereich, der Umwelt und nicht zuletzt eine gesundheitlich nachhaltige Ernährung ermöglichen.

Die NUSWEET Idee ist, die gesundheitlichen Vorteile unseres Kokosblütenzuckers auf innovative, ökologische und nachhaltige Produkte zu übertragen. Durch die FAIRTRADE-Zertifizierung profitieren die Bauern unserer Kooperative ebenso wie die Umwelt von nachhaltigen, biologischen Anbaumethoden. So vereint NUSWEET soziale und ökologische Verantwortung mit wissenschaftlichem Background zu nachhaltigem Genuss.



NUSWEETs süße Alternativen zielen auf gesundes Naschen ab: Sie sind gluten- und Laktose frei, vegan, daher eine Alternative zu raffinierten Lebensmitteln und somit vollwertig, unkompliziert und einfach lecker

Was fairer Handel bei NUSWEET konkret bedeutet?

NUSWEET Kokosblütenzucker ist nach FLOCERT-Standard FAIRTRADE-zertifiziert.

Er wird von der ersten und bisher einzigen Kooperative in Indonesien produziert, die diese Zertifizierung hat. Sie erhält für Ihre FAIRTRADE-Ware eine Bonus-Prämie von 15% auf den Kaufpreis. So konnten der Kooperative im Februar 2017 bereits 12.000 US-Dollar als Prämie ausgezahlt werden.

Darüber hinaus erhalten die Bauern über das ganze Jahr für NUSWEET Kokosblütenzucker einen festen, fairen Preis und eine Abnahmegarantie der gesamten Produktion. Das gibt Planungssicherheit und ein festes Einkommen, welches die Bauernfamilien in eine nachhaltige Zukunft für sich und Ihre Kinder investieren können. Konkret heißt das: Gute Bildung Gesundheitsvorsorge.

Doch alle profitieren. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Kooperative kann NUSWEET eine Herkunftsgarantie geben und höchste Sicherheit in Bezug auf Reinheit des Produktes gewährleisten.

Sie finden dieses Produkt auch dieses Jahr auf unserer Hausmesse am 02. April. Hier können Sie sich davon überzeugen und ab dann die NUSWEET Produkte direkt über uns beziehen.

fresh five* premiumfood GmbH

fresh five* premiumfood GmbH

Seit 2014 produziert das in Heilbronn ansässige Unternehmen fresh five* premiumfood GmbH, in Kooperation mit den **Schrozberger Milchbauern** demeter Eis aus deutscher Herstellung. Neben den Klassikern „demeter Schoko Eis“, „demeter Vanille Eis“ und „demeter Stracciatella Eis“ gesellt sich 2017 eine fruchtige Variante hinzu. Mit einem Anteil von 25% Frucht sorgt das „demeter Erdbeer Eis“ im 500ml Becher für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Doch auch ein Klassiker für den Bereich Impulseis gibt es dieses Jahr erstmals in demeter-Qualität: Das Sandwich Fürst-Pückler-Art vereint mit bester Schokolade, Vanille und Erdbeere gleich drei der meist geliebten Sorten der Deutschen unter einer Waffel.

Im Jahr 2016 wurde das Impulseis Sortiment um das beliebte Eis „Flecken am Stecken“, ein Eis am Stiel in Kuhflecken Optik erweitert.

Testen Sie die Eisspezialitäten direkt auf unserer **Hausmesse** am 02. April 2017.

Aus der Region: Die Gemüse Gärtnerei Bärengarten



Die Gemüse-Gärtnerei Bärengarten befindet sich im Fankfurter Stadtteil Oberrad. An diesem traditionellen Standort für den örtlichen Gemüseanbau werden die Kräuter und Pflanzen nach den Regeln für Bio-Gärtnereien angebaut. Bärengarten ist ein Bioland zertifizierter Betrieb.

Die Gemüse-Gärtnerei ist ein Betrieb des Integrationsunternehmens fbb. Dieses Kürzel steht für die Frankfurter Beschäftigungsbetrieb GmbH. Die Firma hat die Aufgabe, mit betriebs- und

volkswirtschaftlich sinnvoller Tätigkeit Arbeitsplätze für schwerbehinderte Menschen zu schaffen.

fbg gGmbH ist ein vom Landeswohlfahrtsverband anerkannter Integrationsbetrieb. Den behinderten Mitarbeitern bietet die Gesellschaft eine dauerhafte Tätigkeit in einem regulären Arbeitsverhältnis und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur sozialen und beruflichen Integration. Gleichzeitig bietet fbg gGmbH ihren Kunden die zuverlässige und kompetente Abwicklung einer breiten Palette von Dienstleistungen rund um das Büro.

Der Bärogarten bietet Obst und Gemüse und hiervon ein reichhaltiges Sortiment. Neben den 7 Kräutern für die „Grie Soß“ pflanzen wir auch allgemeine Küchenkräuter und besondere Kräuter wie beispielsweise Ysop, Weinraute oder wilde Bergamotte.

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)



Kleine Warenkunde

Frankfurter Grüne Soße

"Grie Soß" nennen die Frankfurter (und andere) ihre Kräutersoße, die traditionell mit sieben verschiedenen Kräutern zubereitet wird. Was es mit dieser kalt gegessenen Kräutersoße auf sich hat, erfahren Sie hier.

Die Kräuter

In die originale Frankfurter Grüne Soße gehören: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. In Zeiten, in denen diese Kräuter nicht alle zur Verfügung standen, wurden auch Blätter von beispielsweise Gänseblümchen, Löwenzahn oder Breitwegerich verwendet. Die Saison für die Soßenkräuter beginnt traditionell am Gründonnerstag und dauert bis zum ersten Frost im Spätherbst. Der Mai gilt als der beste Monat für die Qualität der sieben Kräuter.

Zubereitung

Die Kräuter für die Frankfurter Grüne Soße müssen sehr fein gewiegt werden - von Hand, versteht sich! Die eigentliche Soße wird mit saurer Sahne und/oder Mayonnaise zubereitet -

je nach Geschmack und Kalorienzahl. Weitere mögliche Zutaten sind Schalotten, Zwiebeln, Senf und Joghurt. Die Soße sollte nicht passiert werden, weil nur so der intensive Kräutergeschmack erhalten bleibt.

Und dazu...



Als Beilage zur Frankfurter Grünen Soße reicht man traditionell gekochte Kartoffeln und hartgekochte Eier. Die Soße wird aber auch mit gekochter Ochsenbrust, Tafelspitz oder Fisch kombiniert. Eine besondere Verzehrsmethode ist das "Verquetsche": Die Soße wird zusammen mit den heißen Kartoffeln und den Eiern mit der Gabel zerdrückt (verquetscht), bis ein homogener, durch die heißen Kartoffeln angewärmter Brei entsteht. Guten Appetit!

Aus unserem vielfältigen regionalen Angebot

Der Frühling ist da und wer von unseren Erzeugern jetzt in Kürze wieder ins Geschehen eingreift sind die Bauern in der Pfalz, aber auch Stefan Becker aus Großostheim.

Im April kommen dann auch schon die ersten Gurken und Kräuter vom Weilerhof ins Angebot. Alles andere wird sich erst mit dem Wetter der kommenden 1-2 Wochen zeigen.

Martin Rothenbücher aus Herxheim hat bereits mit der Rucola Ernte begonnen, Radieschen werden sich in Kürze dazu gesellen.

Es gibt die ersten Blattsalate im April aus heimischer Erzeugung und auch die ersten Kohlrabis werden noch im April geerntet werden.

Und dann natürlich Ostern und unsere Bio Grüne Soße von der Gärtnerei im Bärengarten aus Oberrad. Ein frischer Genuss auf den wir uns schon alle freuen.

Wir bieten derzeit weiter aus regionalem Anbau: **Pastinaken, Pilze, Kartoffeln,**

Möhren, Zwiebeln, diverse Kräuter, Rote Bete, Topinambur, Postelein, Spinat, Feldsalat & Rucola

Denken Sie auch daran, in unserer wöchentlichen Frischeliste, wie auch der Sortimentsliste erkennen Sie die regionalen Lieferanten immer sofort an dem kleingeschriebenen Lieferantenkürzel.

[Zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)

Kontaktdaten zu Phönix-Mitarbeiter / innen

Phönix GmbH - Kontaktliste

	BESTELL-HOTLINE
Telefon	06003 - 91 29 - 0
Telefax	06003 - 91 29 - 46
	BESTELL-SERVICE
Montag bis Donnerstag	07:30 - 18:00 Uhr
Freitag	07:30 - 17:00 Uhr
Sonntag	08:00 - 14:00 Uhr

[Zur vollständigen Kontaktliste](#)

Copyright © 2017 Phönix GmbH, All rights reserved.

Dieser Newsletter geht als Firmeninformation ausschließlich an Kunden und Interessierte des Unternehmens Phönix. Für Fragen und Anregungen: newsletter@phoenixbio.de

Our mailing address is:

Phönix GmbH
Bornweg 100
Rosbach 61191
Germany

[Add us to your address book](#)