

Regionale Lieferanten



Natürlich Bio...

...bekommst
Du bei uns.

- frisch, fair & regional
- Lebensmittel & Bistro
- Naturdrogerie & Kosmetikstudio



Unsere regionalen Lieferanten

IN DIESEM BÜCHLEIN GEHEN WIR MIT EUCH AUF EINE REISE RUND UM HUSUM.

Wir vertrauen auf eine große Zahl regionaler Lieferanten und pflegen eine enge persönliche Beziehung zu ihnen. Besucht mit uns die Landwirte in der Nähe, die Bäckerei, Gemüsebauern, Käserieseien und viele mehr.

Erlebt, wie viele Menschen sich hier in der Region für tolle Bioprodukte engagieren, um Euch als Kunden den Tisch gesund und reichhaltig zu decken. Seid Teil unseres gemeinsamen Einsatzes für eine bessere Welt, für Qualität, Nachhaltigkeit und faire Preise.

Vivo Naturkost wird von verantwortungsvollen Menschen getragen: von Euch als Kunden, von unseren regionalen Lieferanten und allen Vivo-Mitarbeitenden – seit mehr als 20 Jahren.

Dafür bedanke ich mich herzlich und wünsche viel Spaß mit diesem Büchlein.

Im November 2021

SILJA KNUDTEN



„Bio ist
für uns ...
gute Ernährung
mit einem guten
Gefühl!“

(Heidi, Jasper, Daniel und
Gerd Lorenzen)



Joldelunder Bioland Bäckerei

Die Bäckerei Lorenzen ist ein ebenso traditionelles wie innovatives Familienunternehmen aus dem Dorf Joldelund.

Dort wird bereits in vierter Generation Brot und Kuchen gebacken, immer mit Blick auf Nachhaltigkeit und die Umwelt – seit 1992 als Biolandbetrieb. So wird zum Beispiel Wärmerückführung betrieben, indem die Ofenwärme das Wasser aufheizt. Strom für die Produktion wird mit einer eigenen Photovoltaikanlage hergestellt und die Zutaten werden regional bezogen.

Die Jüngsten im Bunde sind Jasper und Daniel Lorenzen. Gemeinsam mit Mutter Heidi und Vater Gerd leiten sie heute das Unternehmen, das seit 1930 im Familienbesitz ist. Damals wurden die Brötchen und Brote noch mit dem Pfer-

dewagen ausgeliefert. Heute werden rund 100 Geschäftskunden wöchentlich beliefert – von Hamburg bis ins südliche Dänemark. Rund 60 Mitarbeiter sorgen für die hohe Qualität der kernigen und vielfältigen Backwaren.



In der Zukunft möchte Familie Lorenzen natürlich weitere Produkte kreieren, wie z.B. veganen Kuchen, und noch mehr an ihre Region zurückgeben:

SOZIAL UND ÖKOLOGISCH.

Friesische Schafskäserei
friesisch genießen...



„Bio ist
für uns ...
die Zukunft!“

(Monica und Redlef Volquardsen)

Friesische Schafskäserei

Monika und Redlef Volquardsen haben den Bioland-Hof der Eltern von Redlef im Jahr 2003 übernommen und ihn von Rinder- auf Schafhaltung umgestellt.



Seit 2004 wird in der eigenen Käserei mit viel Liebe und Handwerkskunst Schafskäse in vielen Variationen hergestellt. Die Milch kommt von Ostfriesischen Milchschaafen, die sich frei zwischen dem Stall und den Weiden bewegen können. Die Aufzucht der Lämmer erfolgt noch ganz ursprünglich, indem die Kleinen bei ihren Müttern

bleiben. Inzwischen arbeiten 11 Beschäftigte auf dem Hof.

Und wer gern mal eine Käserei besichtigen möchte, ist herzlich eingeladen an einer Führung teilzunehmen. Diese finden in der Zeit von Mai bis Oktober immer Dienstags und Freitags ab 15 Uhr statt. Wer dann auf den Geschmack gekommen ist und etwas einkaufen möchte, kann dies vor Ort im Hofladen tun.





Biolandhof Görrisau

„Bio ist für uns ... normal!“

(Finn Milthaler)



Biolandhof Görrisau

„Moin moin, ich bin Finn Milthaler und baue bereits in zweiter Generation Bioland-Gemüse an. Im Juli 2019 habe ich den landwirtschaftlichen Betrieb von meinem Vater Ruppert übernommen. Gemeinsam sind wir Landwirte aus Leidenschaft und sorgen gerne dafür, dass bei Euch lecker frisches Gemüse auf den Teller kommt.

Wir vom Hof Görrisau beliefern unsere Abnehmer, wie z.B. Vivo Naturkost, direkt mit frischer Ware. Auf 25 ha bauen wir eine Vielfalt an Gemüsesorten an, darunter auch ein paar besondere wie Ringelbete, Süßkartoffeln und Meerrettich. Zu unserem Hof gehört natürlich auch ein Hofladen.

Tiere dürfen auf unserem Hof nicht fehlen! Bei uns leben bunt gemischt Kühe, Hühner und Pferde.

Für unsere Mitarbeiter ist soziales Engagement eine Selbstverständlichkeit. Um das Gemeinschaftsgefühl zu stärken, arbeiten wir nicht nur zusammen, sondern versammeln uns z.B. zum täglichen Kaffeetrinken mit allen auf unserem Hof. Gemeinsam geht es besser!“





Kronenburger Kaffee

BIO-KAFFEE AUS HUSUM

Habt Ihr gewußt, dass es in Husum eine Kaffeerösterei gibt? Seit über 20 Jahren produziert Jan Lorenzen seine eigens kreierten Kronenburger Kaffeemischungen. Alle sind mild, wohlschmeckend, bekömmlich und enthalten wenig Säure. Sie sind das Ergebnis einer langen Suche und vieler Experimente nach zu viel Erfahrung mit magenunfreundlichem Kaffee im früheren Beruf.

Mittlerweile ist auch Sohn Tade Lorenzen der Kaffeeleidenschaft seines Vaters gefolgt und in das Unternehmen eingestiegen. Als renommierter Koch war er jahrelang in internationaler Gastronomie tätig.

„Bei uns stehen Genuss, Qualität und Bekömmlichkeit absolut im Vordergrund,“ sagt Tade Lorenzen, der sich in der Familien-Rösterei hauptsächlich um den Vertrieb kümmert, „und wir haben einen eigenen Kaffeeröster, in dem wir unsere zertifizierte Bio-Linie produzieren und in Handarbeit abpacken.“

Anfangs belieferte Kronenburger Kaffee ausschließlich Cafés, Restaurants und Hotels. Heute können auch Endkunden Filterkaffee und Espresso in ausgewählten Geschäften in und um Husum kaufen, auch bei Vivo Naturkost, oder über den eigenen Online-Shop bestellen.

„NUR DURCH FREUDE UND LEIDENSCHAFT KANN EIN GUTER KAFFEE ENTSTEHEN.“

„Bio ist für uns ... selbstverständlich!“

(Jan und Tade Lorenzen)



„Bio ist
für uns ...
wirtschaften in
enger Kooperation
mit der Natur“

(Inde Sattler und Bernd Hagge-Nissen)



Das Apfelschiff



Das Apfelschiff

„Wir, Inde Sattler (Dipl. agr. Ing. Landwirtin) und Bernd Hagge-Nissen (Dipl. agr. Ing. Baumschuler), haben das Projekt Apfelschiff auf einem ehemaligen Maisacker gestartet. Für uns ist es Berufung, leckere ökologische Äpfel für die Menschen in unserer Region zu erzeugen und die kulturelle Vielfalt an Sorten zu bewahren.“

Unser Bioland-Obstbetrieb liegt am Ufer der Treene zwischen Husum und Schleswig. 2003 pflanzten wir die ersten Bäume. Inzwischen bewirtschaften wir 40 ha Land: Unsere vielfältigen Obstanlagen und der Zuchtgarten stehen auf 4 ha. Dort wachsen u.a. 150 Apfel- und Birnensorten. Auf unseren Hofwiesen grasst unsere Mutterkuhherde und in den Obstanlagen stehen unsere eigenen Bienenvölker.



Im apfel:gut e.V. engagieren wir uns für eine partizipative, ökologische und gentechnikfreie Apfel- und Birnenzüchtung und haben dafür einen Zuchtgarten angelegt. Unser Augenmerk gilt einer großen Sortenvielfalt, die an das regionale Klima angepasst ist und mit ökologischen Pflegemaßnahmen gute Früchte von hoher Qualität hervorbringt, die Ihrer Gesundheit zu Gute kommen.“

**IHRE INDE SATTLER
U. BERND HAGGE-NISSEN**



**„Bio ist
für uns ...
der Weg in eine
nachhaltige Land-
wirtschaft.“**

(Ole Peters)

Ulmenhof

„Den Ulmenhof in den Reußenkögen bewirtschaften wir seit Jahrzehnten nach den Bioland-Richtlinien. 2004 habe ich den Betrieb von Nis Richard Peters übernommen.

Unser Fokus liegt auf Erhalt und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit und der Schonung der natürlichen Ressourcen. Dies erreichen wir mit einer vielfältigen Fruchtfolge und Zwischenfrüchten, sowie mit organischer Düngung mit Rindermist und Kompost.



Auf dem Ulmenhof bearbeiten wir 86 ha Marschboden mit einem Mitarbeiter und Saisonkräften. Unsere Fruchtfolge besteht aus Klee, Getreide und Gemüse. Wir bauen u.a. verschiedene Sorten Wurzelgemüse an und beliefern die beiden Vivo Naturkostmärkte immer frisch und direkt.“

**GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN
OLE PETERS**



**„Bio ist
für uns ...
selbstver-
ständlich!“**

(Thilo und Jasper
Metzger-Petersen)

Backensholzer Hof

DER BACKENSCHOLZER HOF UND SEIN ROHMILCHKÄSE.



„Für unseren Käse verarbeiten wir nur hofeigene Milch. Daher liegt uns das Wohlbefinden unserer Kühe besonders am Herzen. Unsere 450 Kühe grasen in den Sommermonaten auf den ausgedehnten Geestweiden rund um den Hof. Klee gras bietet eine hervorragende Grundlage für schmackhaften Käse. Das Futter für die kältere Jahreszeit wird auf ca. 600 ha größtenteils selbst angebaut.“

In unserer Rohmilchkäserei wird noch immer traditionell handwerklich gearbeitet. Jeder einzelne Käse ist ein Unikat, bei dessen Produktion noch viele Arbeitsschritte in Handarbeit erfolgen.

Seit mehr als 25 Jahren produzieren wir nun schon Käse. Nach wie vor pflegen wir das traditionelle Handwerk und „behandeln“ die Milch so wenig wie nötig.“





**„Bio ist
für uns ...
normal!“**

(Heinrich und Doris Thees)



Biohof Thees

Die Biolandgärtnerei liegt in Mildstedt auf dem Wilheitsberg.



Die ausgebildeten Gemüsegärtner Heinrich und Doris Thees zogen 2000 vom Niederrhein nach Husum und erzeugen inzwischen mit ihren Mitarbeitern auf 4 ha Geestboden eine große Auswahl an frischem Bio-Gemüse.

Die Leidenschaft der Familie Thees sind verschiedenste Salate und Küchenkräuter, aber auch Tomaten, Gurken,

Kohlgemüse, Porree, Buschbohnen etc. werden auf dem Bio-Hof kultiviert. Das Motto „Frisch auf den Tisch“ ist ein Muss für die Biogemüsegärtner. Kurze Wege und Regionalität unterstreichen den ökologischen Gedanken. Und so kann der Endverbraucher die Produkte auf dem Husumer Wochenmarkt und in den Vivo-Märkten kaufen.

Als Bioland-Betrieb werden natürlich keine chemischen Pflanzenschutzmittel oder Kunstdünger verwendet. Der Boden ist das höchste Gut, deshalb wird er mit hofeigenem Kompost und verschiedenen Grünpflanzen gedüngt. Das macht den Geschmack des Thees'schen Gemüses so besonders.

WO BERUFUNG AUF LEIDENSCHAFT TRIFFT, ENTSTEHEN „PARADIESSISCH“ LECKERE PRODUKTE.



**„Bio ist für uns ...
Lebensfreude, aber auch
Regionalität, Verant-
wortung und Zukunft!
Wir leben Bio!“**

(Freerk Petersen und Iris Sehburger)

Arlewatt-Hof

„Wir sind ein kleiner familiär geführter Bioland-Betrieb mit Galloway- und Highlandrindern nördlich von Husum und wirtschaften im Nebenerwerb.

Neben einem Frischfleischangebot während der Herbst- und Frühjahrschlachtung vermarkten wir über regionale Anbieter auch verarbeitete, haltbare Wurstwaren wie Salami, Friesenbeißer, Bauerntopf und Schinken.

Galloway- und Highlandrinder sind sehr genügsame und widerstandsfähige Tiere, die auch mit einem niedrigen Nährstoffangebot zurechtkommen. Darum eignen sie sich besonders gut für den Einsatz in Naturschutzgebieten. Borsichtiges überjähriges Gras wird ebenso gefressen wie aufkommende Verbuschung und Schilfbestände an Gewässern. Unsere Rinder grasen ganzjährig

draußen auf den weitläufigen Wiesen. Den Winter verbringen sie auf der Geest rund um Arlewatt. Im Sommer weiden sie im Oldenswörter Vorland, direkt an der Eider. Die Zufütterung im Winter erfolgt durch eigenes Heu, welches vor allem von Naturschutzflächen geborgen wird.

Langsames Wachstum der Rinder führt zu hochwertigen Fleischqualitäten. Das Fleisch der Galloways ist fettarm, gut marmoriert, geschmackvoll und wohlbekömmlich. Weder Kraftfutter noch Antibiotika oder andere Zusätze finden in unserer Landwirtschaft Anwendung.“



SCHRÖDER'S
BIO
FLEISCH- UND WURSTWAREN



Schröder's Bio Fleisch- und Wurstwaren

„Wir von Schröder's Bio Fleisch- und Wurstwaren verarbeiten Biofleisch aus Leidenschaft und Überzeugung.

Bei der Auswahl unserer Landwirte setzen wir auf Biokreis, Bioland und Demeter zertifizierte Erzeuger, um die höchstmöglichen Qualitätsstandards in der Haltung sicherzustellen. Dabei legen wir unseren Fokus auf eine regionale Produktion, um Tierwohl- und Umweltschutzanforderungen gerecht zu werden und zudem regionale Arbeitsplätze zu schaffen. Um besonders verträgliche Produkte anzubieten, verzichten wir in der Verarbeitung der Fleischwaren auf den Einsatz künstlicher Farbstoffe, Aromen, Bindemittel und dem umstrittenen Nitritpökelsalz. Damit sind unsere Fleischwaren nicht nur aus nachhaltiger Quelle, sondern auch für Menschen mit

besonderen Ernährungsansprüchen geeignet.

Unser Sortiment umfasst eine Vielfalt unterschiedlicher Produkte über alle Fleischarten hinweg (Geflügel, Rind, Schwein und Lamm). Gerne teilen wir unsere Leidenschaft mit Ihnen.“



**IHR TEAM VON SCHRÖDER'S BIO
FLEISCH- UND WURSTWAREN**



Insel Käserei
PELLWORM

Käse aus Nordfriesland
Ostenfelder
Meierei
www.ostenfelder.de

Ostenfelder Meierei & Inselkäserei Pellworm

**WI MAAKT KEES!
IN OSTENFELD UND OP PELLWORM
DEICHGRAF & CO – WATT'N KÄSE
FRÖH MORGENS GEIT DAT LOS**



Mensch und Maschine stehen dann bereit, um nach der Kuh den nächsten Schritt zum Käse mit norddeutschem Charakter zu machen. Aus frischer Milch, Kulturen, Lab und Geduld stellen wir in unserer Käserei auf Pellworm unsere Käse her:

Wikinger, Tilsiter, Deichgraf, Rungholt und Ziegenkäse.

Nach einigen Monaten im Reifekeller gehen unsere Käsespezialitäten auf die Reise zu den Menschen mit dem richtigen Riecher.

Wir freuen uns, dass Ihnen unserer Hände Arbeit schmeckt!
Ihre Familie Koll



„Bio ist
für uns ...
die einzige
Möglichkeit, um
unsere Welt zu
bewahren.“



Zwergenwiese

Im Jahr 1979 wurde die Zwergenwiese Naturkost GmbH von Susanne Schöning in Silberstedt gegründet. Neben vegetarischen und veganen Brotaufstrichen werden auch Fruchtaufstriche, Ketchup, Senfspezialitäten, Tomatensaucen, Gemüsegerichte und vieles mehr produziert.

Von Anbeginn bringt Zwergenwiese wirklich alles unter einen Hut: von der Rezeptentwicklung, bis zur Produktion, Verpackung und dem anschließenden Vertrieb. Das schafft Transparenz und Vertrauen.

Alle Zutaten, die Zwergenwiese verwendet, sind schon immer aus kontrolliert biologischem Anbau und wann immer es möglich ist, werden die Rohstoffe von Lieferanten aus Deutschland

bezogen. Kurze Wege, zuverlässige Vertragspartner, die Förderung des regionalen Bio-Landbaus und ein enger Kontakt zu den Lieferanten spielen bei der Auswahl der Bio-Bauern eine entscheidende Rolle.

DAS ERGEBNIS IST EIN STÜCK HEIMAT IN JEDEM EINZELNEN GLAS.

Ihrer Umwelt- aber auch Qualitäts-Verantwortung ist sich die Zwergenwiese bewusst und agiert dementsprechend. Der Kunde soll blind ins Regal greifen können und sich bei jedem Glas mit der Zwergenmütze sicher sein „das schmeckt, das ist gut!“. Dieses Vorhaben wird jedoch nicht dem Zufall überlassen. Seit Jahren arbeitet Zwergenwiese nach den IFS-Richtlinien (international food standard).



Flensburger Seitanisten

GEGEN DIE SALAMISIERUNG DES ABENDBROTS!



Was im Sommer 2014 mit einer gehörigen Portion Neugierde und fern von der Idee, daraus wirklich ein Geschäft zu machen, in der heimischen Küche begonnen hat, ist inzwischen, nach mehreren Umzügen, Rückschlägen und sonstigen Unwägbarkeiten in der neuen Manufaktur in der Flensburger Toosbühlstraße angekommen:
Die Flensburger Seitanisten!

Leckerer Aufschnitt im Glas, Würstchen und Geschnetzt, alles natürlich vegan und in Bio-Qualität, werden bald noch durch einen kleinen Imbiss mit Burgern und Hot-Dogs erweitert.

„Wir stellen alles mit viel Liebe und Leidenschaft in Handarbeit her, der persönliche Kontakt zu unseren Kunden und Lieferanten ist ein großer Teil unserer Philosophie – denn ohne die Unterstützung aus allen erdenklichen Richtungen würden wir nicht dort stehen, wo wir jetzt sind! Vielen Dank, bis bald und guten Appetit!“

EUER CHRISCHN VON DEN FLENSBURGER SEITANISTEN



PATRINIA
KORINTH

„Bio ist für uns ...
die Möglichkeit mit
Freude an einem
Schulterschluss
zwischen Natur,
Produzenten und
Kunden zu arbeiten.“

Patrinia Korinth

UNSERE FAMILIENGESCHICHTE

Ich heiße Paraskevi und bin in einem griechischen Bergdorf am Golf von Korinth aufgewachsen. Mein Ehemann Lars kommt aus dem nordfriesischen Husum.

Wir begeistern uns beide für die landwirtschaftlichen und kulinarischen Produkte meiner Heimatregion und haben die Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen meines Vaters übernommen. Darüber hinaus kooperieren wir mit kleinen Familienbetrieben, um unseren Kunden authentische und innovative Produkte aus Griechenland anbieten zu können.

Wir möchten mit unserer Arbeit das bäuerliche Handwerk in Griechenland bewahren, weiterentwickeln und Sie an diesem Prozess teilhaben lassen. Durch ein gemeinsames Wirken mit Ihnen

bleiben Wertschöpfung und sinnstiftende Arbeitsplätze in meiner Heimatregion erhalten.

UNSER SORTENREINES EXTRA NATIVES OLIVENÖL

Unser Olivenöl spiegelt die Besonderheiten der Patrinia Olive und ihres Terroirs wieder. Es erzählt Ihnen die Geschichte einer jahrhundertealten Kulturlandschaft im Norden der Peloponnes am Golf von Korinth. Das mit modernster Technologie kalt extrahierete Olivenöl besitzt eine fruchtige Note von zartsüßen Mandeln, frischen Walnüssen und Kräutern. Es zeichnet sich durch eine ausgesprochene Milde aus und lässt sich hervorragend mit vielen Mittelmeergeichten aber auch deutschen Speisen kombinieren.

eieibio.de



**„Bio ist
für uns ...
die beste Art,
als Bauern
zu leben!“**

(Walter Knoop)

Biolandhof Mirebüll

„Auf dem Bauernhof aufgewachsen gab es in der Kindheit so manches Privileg: saubere Luft, ein Leben mitten in der Natur, Schulfreunde kommen gerne, um bei der Ernte anzupacken. Und dann der Milchwagen, der täglich die Milch unserer Kühe zur Genossenschaftsmeierei abholte, und gleich etwas von dem Buttermilchtank wieder zurückgab. Wunderbar.

In der Jugend sieht man dann einiges kritischer – gibt es zu synthetischem Dünger und Pestiziden vielleicht Alternativen? Nach Abschluss der höheren Landbauschule in Bredstedt beschloss ich bald, unseren kleinen Hof in den BIOLAND-Verband einzubringen. Kartoffeln, Getreide und Gras wachsen nun ganz natürlich: die Ernten sind etwas kleiner, der Pflegeaufwand etwas grö-

ßer. Für mich und meine Familie war die richtige Entscheidung getroffen, viele Berufskollegen gehen mit uns diesen Weg und es werden sicherlich noch viele dazukommen.

GEMEINSAM GESTALTEN WIR DIE ZUKUNFT.“

Walter Knoop

PS: Unser Hof darf gern besucht werden!



**„Bio ist
für uns ...
die Lösung für
die Zukunft!“**

(Dr. Lars Schröter)



IMKEREI KIEL
hammerbusch
Ökologischer Honig



Bioland Imkerei Hammerbusch

„Unsere Imkerei arbeitet seit der Betriebsgründung 2010 nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes, die jedes Jahr durch externe Prüfer kontrolliert werden.

Unsere Bienenbeuten sind naturgemäß aus Holz und richtlinienkonform mit Leinölfarben auf Wasserbasis gestrichen. Die eigene Wachsgewinnung durch Naturwabenbau gewährleistet eine sehr hohe Reinheit von Waben und Honig. Das Tierwohl hat für Bioland-Betriebe einen hohen Stellenwert, so schneiden Bioland-Imker weder den Königinnen die Flügel ab, um Schwärme zu verhindern, noch ist künstliche Besamung der Königinnen ethisch vertretbar. Für den Winter belassen wir den Bienen eigenen Honig, für die lange Blühpause von fast 6 Monaten füttern wir mit Bioland-Zucker-rübenzucker zu.

Sortenhonige gewinnen wir in Schleswig-Holstein, wie z.B. den Rapshonig. Für die Akazie, Kornblume, Buchweizen oder Heide fahren wir unsere Bienen unter anderem nach Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg oder Niedersachsen. Zum Versetzen der Völker haben wir nur eine Nacht Zeit: Wenn die letzten Flugbienen abends in ihre Stöcke zurückgekehrt sind, werden diese verschlossen, aufgeladen und über Nacht zum neuen Standort transportiert. Wenn der Tag anbricht, müssen die Völker am Zielort stehen und geöffnet sein. Die durchschnittliche Temperatur in den Bienenstöcken beträgt 35° - 37°C. Bei der Honigernte temperieren wir Schleuder, Filter und Rührwerk auf diese Temperaturspanne. Damit halten wir den Honig fließfähig und seine wertvollen Inhaltsstoffe werden nicht durch Überhitzung geschädigt.“



Hof Oelerich

LEGEHENNENHALTUNG

Moin aus Mildstedt. Auf unserem Hof Oelerich halten wir 450 Legehennen. Je 225 Legehennen leben mit drei Hähnen in einem Hühnermobil. Sie laufen auf unseren Weideflächen, wo sie von morgens um 10 Uhr bis Sonnenuntergang unterwegs sind. Sie können dort ihren natürlichen Trieben nachgehen – picken, scharren und ausgiebige Sandbäder nehmen.

In ihrem Hühnermobil befinden sich ausreichend Futter und Wasser. Die großen Nester sind mit weichem Dinkelspelz eingestreut. Außerdem bieten unsere beiden mobilen Behausungen viele Sitzstangen, auf denen die Hühner nachts schlafen. Regelmäßig werden sie an neue Standorte gezogen, damit unsere Legehennen stets frisches Gras vorfinden.



Die täglich knapp 400 Eier in Bioland-Qualität vermarkten wir hier in der Region, u.a. bei Vivo Naturkost. Um unseren Tieren ein artgerechtes und glückliches Leben zu ermöglichen, wirtschaften wir im Einklang mit der Natur – genau das werden Sie beim Verzehr unserer Produkte schmecken!

Ihr Nils Peter Oelerich

Lieferanten- verzeichnis

Biolandhof Ahmen

Luise und Andreas Sunder-Plassmann
Wacholderweg 1, 24376 Kappeln / Kopperby
Tel.: 04664 - 571 | Fax: 04644 - 973 68 38
E-Mail: info@bioschafskaese.de
www.bioschafskaese.de

Das Apfelschiff

Bernd Hagge-Nissen und Inde Sattler GbR
Lahmenstraat 3, 24876 Hollingstedt
Tel.: 04627 - 1840121 | Fax: 04627 - 1840123
E-Mail: kontakt@das-apfelschiff.de
www.das-apfelschiff.de

LPVG Arlewatthof GbR

Frerk Petersen
Heuweg 16, 25860 Arlewat
Tel.: 04846 - 693507 oder 0157 - 54509324
Fax: 04846 - 693507 (vorher anrufen)
E-Mail: frerkpetersen@gmx.net

Rohmilchkäserei Backensholz

Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt
Tel.: 04626 - 18580 | Fax: 04626 - 185818
E-Mail: service@backensholz.de
www.backensholz.de

Flensburger Seitanisten

Osterallee 3, 24944 Flensburg
E-Mail: info@seitanismus.de
www.seitanismus.de

Friesische Schafskäserei

Monika und Redlef Volquardsen
Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll
Tel.: 04862 - 348 | Fax: 04862 - 104212
E-Mail: info@friesische-schafskaeserei.de
www.friesische-schafskaeserei.de

Biolandhof Görrisau

Finn Milthaler
Bollingstedter Weg 5, 24887 Silberstedt
Tel.: 04625 - 7772
E-Mail: biolandhof-goerrisau@outlook.de
www.bilandhof-goerrisau.de

Bioland Imkerei Hammerbusch

Dr. Lars Schröter
Hammerbusch 62, 24113 Kiel
Tel.: 0431 - 1280458 oder 0151 - 15311562
E-Mail: imkerei@hammerbusch.de
www.hammerbusch.de

Der Holzofenbäcker

Heinrich Vorbeck
Heischstr.19, 24113 Kiel
Tel.: 0431 - 731505 (Backstube) oder
0170 - 3210748 (Tim Vorbeck)
Fax: 0431 - 7394781
E-Mail: info@derholzofenbaecker.de
www.derholzofenbaecker.de

Joldelunder - Biolandbackspezialitäten Bäckerei Lorenzen

Norderweg7, 25862 Joldelund
Tel.: 04673 - 325 | Fax: 04673 - 1090
E-Mail: joldelunder@t-online.de
www.joldelunder.de



Kronenburger Kaffee

Jan Lorenzen
Otto-Hahn-Str. 37a, 25813 Husum
Tel.: 04841 - 63159
E-Mail: kronenburger-kaffee@t-online.de
www.kronenburger-kaffee.de

Biolandhof Mirebüll

Carmen und Walter Knoop
Mirebüll 2, 25858 Mirebüll
Tel.: 04671 - 1729 oder 0151 - 17717152
E-Mail: knoop.biohof@yahoo.de
www.eieibio.de

Hof Oelerich

Nils Peter Oelerich
Osterreihe 3, 25866 Mildstedt
Tel.: 01520 - 4334166
E-Mail: info@hof-oelerich.de

Ostenfelder Meierei

Hauke Koll
Zur Meierei 1, 25872 Ostenfeld
Tel.: 04845 - 866 | Fax: 04845 - 1461
E-Mail: koll@ostenfelder.de
www.ostenfelder.de

Patrinia Korinth GmbH

Paraskevi Lampiri-Jensen &
Dr. Lars Jensen-Lampiri
Lerchenstraße 6, 25884 Viöl
Tel.: 0152 - 28302449
www.patrinia-korinth.de

Inselkäserei Pellworm

Hauke Koll
Liliencronweg 3, 25849 Pellworm
Tel.: 04844 - 255
E-Mail: koll@ostenfelder.de
www.inselkaeserei-pellworm.de

Schröder's Bio Fleisch- & Wurstwaren

Katharina Schröder GmbH
Katharina und André Schröder
Seestern-Pauly-Str.12, 21493 Schwarzenbek
Tel.: 04151 - 868210 | Fax: 04151 - 868211
E-Mail: info@bio-fleischer.de
www.bio-fleischer.de

Biohof Thees

Heinrich Thees
Mildstedtfeld 2, 25866 Mildstedt
Tel.: 04673 - 325
E-Mail: mail@biohof-thees.de
www.biohof-thees.de

Ulmenhof

Ole Peters
Sophie-Magdalenen-Koog 5, 25821 Reußenköge
Tel.: 04671 - 1285 oder 0152 - 02093350
E-Mail: ole.peters@posteo.de

Zwergenwiese Naturkost GmbH

Langacker 1, 24887 Silberstedt
Tel.: 04626 - 18310 | Fax: 04626 - 183131
E-Mail: info@zwergenwiese.de
www.zwergenwiese.de

www.vivo-naturkost.de



Husum

Süderstraße 46 | Tel 04841 6638110 | Fax 04841 6638109

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 8-20 Uhr

Drogerie

Süderstraße 46 | Husum | Tel 04841 6638108

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 10-18 Uhr

Bredstedt

Hohle Gasse 31 | Tel 04671 930790 | Fax 04671 930720

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 8-18 Uhr



www.vivo-naturkost.de

Biō
Markt