

www.umweltforum-rhein-main.de



Pressemappe

**Läufertraining mit Andreas Schur am
17.08.2008**

Uhrzeit: 09:30 Uhr

Ort: Am Ginnheimer Wäldchen, FFM

Biorunner bereiten sich auf den Frankfurt Marathon vor Andreas Schur zeigte wie sich's am besten läuft

Die Vorbereitungen für den Dresdner Kleinwort Frankfurt Marathon 2008 laufen auf vollen Touren - und auch die Biorunner stimmten sich wieder auf das internationale Laufsport-Großereignis in Frankfurt ein.

Das Umweltforum Rhein Main e.V. veranstaltete daher mit seinem Biorunner-Team am Sonntag, 17. August um 9.30 Uhr, im Frankfurter Niddapark ein öffentliches Probetraining.

Jeder, der laufbegeistert ist und Interesse an einem guten Laufstil sowie an gesunder und nachhaltiger Trainingsvorbereitung hat, konnte an diesem Training teilnehmen und sich vom Top-Läufer der Biorunner, Andreas Schur und der zweimaligen Olympiateilnehmerin (1996, 2000), Petra Wassiluk, zeigen lassen, worauf man beim Laufstil und bei der Vorbereitung am besten achtet. Neben dem Trainingsplan war natürlich auch die richtige Ernährung mit gesunden Lebensmitteln aus ökologischem Anbau eines der Hauptthemen. Für genügend Bio-Bananen für die Läufer hatte der Leiter der Biorunner, Thomas Wolff gesorgt. Das Biorunner-Team gehört mit seinen über 200 Aktiven zu den mit Abstand größten Läuferteams beim Frankfurter Stadtmarathon und tritt in diesem Jahr in Frankfurt am Main zum vierten Mal an.

Die Biorunner sind laufende Symbolfiguren für einen Breitensport auf hohem Niveau, basierend auf einer ausgewogenen Ernährung aus ökologischem Anbau. Biorunner werben für körperliche Fitness durch den Verzehr von viel Obst & Gemüse. Zur körperlichen Fitness zählt auch eine optimale Marathonvorbereitung. Diese besteht neben den Trainingseinheiten aus einer reichhaltigen und möglichst vollwertigen Ernährung, möglichst fettarm, vitaminhaltig und „es darf ruhig auch mal ein gutes Stück Fleisch sein, allerdings vom glücklichen Bio-Rind aus artgerechter Aufzucht“, so Andreas Schur und Thomas Wolff unisono.

Neben dem Biorunner-Team rund um Andreas Schur, Thomas Wolff und Rolf Trippel waren auch Mitglieder der Bio-Sponsoren sowie offizielle Vertreter des Umweltforums Rhein-Main e.V. anwesend, ebenso wie Mitarbeiter des Marathon-Organisationsbüros „motion events“ aus Frankfurt.



Das Gesamtprojekt „Main Bio läuft“, zu dem auch die Biorunner gehören, steht unter der Schirmherrschaft der Frankfurter Umweltdezernentin Dr. Manuela Rottmann. Es wird vom Umweltforum Rhein-Main e.V. und seinen Sponsoren (Querbeet, Käpplein, H.O.R.S.T, Phönix, XXL, Probios, Dottenfelder Hof, Alsfelder Biofleisch und BanaFair) unterstützt.

Abb.: Das Biorunnerteam beim letzjährigen Frankfurt-Marathon

Weitere Informationen: Hans-Georg Dannert, Vorsitzender Umweltforum Rhein Main e.V., Tel.: 069-212 39476 / 0151-59261718 oder unter www.biorunner.de

Der Verein



Umweltforum Rhein-Main e.V.

Das Umweltforum Rhein-Main ist ein regionales Netzwerk für den Umweltschutz. Im Sinne der lokalen „Agenda 21“ führt es die Interessen von Kommunen, Unternehmen, Institutionen und Fachleuten in Frankfurt und in der Region Rhein-Main zusammen, um Aktivitäten zu bündeln, Wissenstransfer zu ermöglichen und effektive Maßnahmen anzustoßen.

Vor diesem Hintergrund initiiert das Umweltforum Rhein-Main Projekte und fördert Geschäftsideen rund um eine nachhaltige Umweltpolitik.

Das Umweltforum Rhein-Main ist im September 2001 aus einem Zusammenschluss der ehemaligen Initiative „50 Öko-Audits für Frankfurt am Main“ sowie einem Offenbacher Kreis von Umweltberatern hervorgegangen und wird von der Stadt Frankfurt a.M. sowie der IHK Frankfurt unterstützt. Es steht unter der Schirmherrschaft der Frankfurter Oberbürgermeisterin Petra Roth.

Ein Arbeitskreis des Umweltforums ist der Runde Tisch Biovermarktung Rhein Main, der u.a. das Marathonprojekt „Main Bio läuft“ aus der Taufe gehoben hat und dieses nun im dritten Jahr organisiert.

Kontakt:	Hans-Georg Dannert 1. Vorsitzender Tel.: 069-212 39476	Torsten Piecha Vorstand / Projektleitung Tel.:06171-885981	Thomas Wolff Leiter Biorunner Tel:06035-920075
----------	--	--	--

Mail: umweltforum-rhein-main@web.de

Web: www.umweltforum-rhein-main.de

Die Sponsoren:



Phönix Naturprodukte ist ein Großhandel für biologische Lebensmittel. Wir handeln seit 1981 mit Waren aus kontrolliert biologischem Anbau und beliefern 250 Naturkostgeschäfte, Hofläden, Reformhäuser, Verarbeiter, Restaurants und Großküchen sowie Lieferservice-Betriebe in einem Ausliefergebiet von ca. 150 km rund um unseren Standort. Unser Vollsoritment umfasst ca. 6000 Artikel aus aller Welt - von der hessischen Bio-Kartoffel bis zu den Bio-Bananen aus der dominikanischen Republik. Die Lebensmittel stammen grundsätzlich aus kontrolliert biologischer Erzeugung.

Qualität auf kurzem Weg

Phönix legt Wert auf Ökologie und Regionalität. Partnerschaftliche Handeln zwischen allen Handelsstufen ist uns wichtig. Bei deutschem Obst & Gemüse achten wir besonders auf regionalen Anbau und vermarkten vorzugsweise Bioprodukte aus Hessen und den angrenzenden Bundesländern.

Unabhängige Kontrollstellen und die EU-Richtlinien sorgen für den lückenlosen Nachweis der Bio-Qualität. Einem deutlich höheren Standard entsprechen die Produkte, die nach den Richtlinien der ökologischen Anbauverbände zertifiziert sind, z.B. Demeter, Bioland, Naturland.

Bio "isst" gesünder und wir wollen, dass dies so bleibt.

Zukunftsorientierte Zusammenarbeit auf allen Ebenen der Naturkostbranche ist uns wichtig. Wir sind Demeter - Vertragshändler und Fördermitglied im Bioland-Verband. Wir bieten unseren Kunden gemeinsam mit anderen regionalen Großhändlern mit [Echt BIO] ein erfolgreiches Marketingkonzept sowie einen umfassenden Service an.

Unser Ziel ist es, den Qualitätsvorsprung biologisch angebauter Produkte auf allen Ebenen zu erhalten. Wir sind Mitglied im Bundesverband Naturkost- und Naturwaren e.V. und Teilnehmer des Projektes "Monitoring -System für Obst- und Gemüse". Hier werden die Produkte systematisch auf Verunreinigung und Pestizide untersucht.

Mehr Informationen über uns im Internet: www.phoenix-naturkost.de



BioFleisch sind Premiumprodukte – verkörpern also höchste Qualität. Grundlage dafür sind die Einhaltung der strengen Bioland-Richtlinien in der Tierhaltung und Verarbeitung. Die meisten Tiere stammen aus der nordhessischen Region. Die Hephata-eigenen Bioland-Höfe garantieren artgerechte Tierhaltung, also viel Auslauf und frische Luft. Lange Transportwege werden vermieden. So entstehen beste Fleischqualitäten, aus denen unsere Metzgermeister die besonderen Alsfelder Spezialitäten herstellen: höchste Qualität – feinster Geschmack.



Querbeet ist ein Direktvermarkter von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau im Rhein-Main-Gebiet. Regionalität, Ökologie, fairer Handel und Service sind tägliches Programm: Auf über 40 Hektar Ackerland werden in Kooperationsgemeinschaft mit 3 Bioland-Anbauern auf dem Pappelhof in der Wetterau heimisches Obst und Gemüse nach strengen Richtlinien angebaut. Das 1993 gegründete Unternehmen aus Reichelsheim-Beienheim präsentierte sich als erster Bio-Direktvermarkter auf einem Frankfurter Wochenmarkt. 1996 wagte Querbeet - das neben drei Marktständen auch einen Gemüse-Stand, plus Bio-Bistro in der Kleinmarkthalle betreibt - den Sprung in einen professionellen Bio-HauslieferService. Das Liefergebiet wächst stetig und umfasst mittlerweile fast das ganze Rhein-Main-Gebiet. Das Liefersortiment umfasst über 2500 Bioartikel. Querbeet hat derzeit 55 Beschäftigte und ist Kooperationspartner von Bioland, dem größten deutschen Bio-Anbauverband.

Weitere Informationen unter www.querbeet.de



Bio-Betrieb Käpplein GmbH
Ökologische Lebensmittel –
zuverlässig und küchenfertig!

Der bereits 1983 auf biologische Landwirtschaft umgestellte 108 Hektar große Betrieb mündete 1999 in einem der modernsten und größten Produktionsbetriebe von küchenfertigen Salaten und Gemüse in Deutschland. Bei über 300 verschiedenen Einzelprodukten, Mischungen und Spezialitäten umfasst das Sortiment im Kernbereich Salate und Gemüse. Abgerundet wird das Ganze durch ein auf Großverbraucher angelegtes Sortiment an Trocken- und Molkereiprodukten.

2005 wurden weit mehr als 150 Kunden aus den Bereichen Betriebsrestaurants, Kliniken, Schulen, Kindergärten und Klassischer Gastronomie deutschlandweit regelmäßig beliefert. Verschiedene Salat- und Gemüsemischungen, angemachte Salate, Antipasti sowie eine Vielzahl weiterer Convenience Artikel (wie z.B. geschnittenes Obst) wurden speziell für den LEH als eigenes Sortiment entwickelt. Die Idee, die dahinter steckt, ist heute die gleiche wie damals – die Produktion eines im Einklang mit der Natur erzeugten, qualitativ und geschmacklich hochwertigen Lebensmittels, das man guten Gewissens und mit Genuss essen kann. Von Waghäusel aus beliefert der Bio-Betrieb seine Kunden entweder mit eigener Logistik oder mit Hilfe örtlicher Logistikpartner. Alles gekühlt und natürlich mit dem von der Bundesregierung eingeführten Biosiegel versehen. „Wo das Bio-Siegel drauf ist, ist auch Bio drin.“



BanaFair e.V.

BanaFair ist eine Fairhandelsorganisation mit Sitz in Gelnhausen. Die wichtigsten Arbeitsschwerpunkte sind:

1. Aufklärungs- und Bildungsarbeit zum Thema Bananenanbau und Handel
2. Projektarbeit mit Kleinbauerngruppen und Gewerkschaften in Lateinamerika
3. fairer Handel mit Bananen

BanaFair importiert fair gehandelte und biologisch angebaute Bananen, die in Naturkostläden, Weltläden, und Supermärkten verkauft werden. Sie sind mit dem Naturlandsiegel zertifiziert. Seit einiger Zeit werden BanaFair-Bio-Bananen auch verstärkt bei Sportveranstaltungen nachgefragt. www.banafair.de



Agentur für
Inszenierungen und Kommunikation

H.O.R.S.T ist eine international operierende Agentur für Inszenierungen und Livekommunikation mit Firmensitz ist Frankfurt. Geschäftsführer sind Rosa Erdmann, Dipl.-Soz. und Film- Fernseh- Theaterwissenschaftlerin und Michael Lauth, die 1999 H.O.R.S.T gegründet haben.

Die Kernmannschaft kommt aus dem Kulturmanagement und Veranstaltungswesen und ist durch ein gerütteltes Maß an Erfahrung und langjährige Kontakte zu Experten qualifiziert, große Veranstaltungen – auch mit kulturellem Schwerpunkt – durchzuführen. H.O.R.S.T bietet Beratung, Konzeption und Produktion für Festivals, Konferenzen, Hauptversammlungen, Messen, Kundenbindungsaktivitäten.

Neben Veranstaltungsmarketing und Kommunikation ist 2004 ein weiteres Geschäftsfeld unter Leitung von Olaf Behrend, Dipl.-Soz. und Experte für strategisches Marketing und angewandte Sozialforschung, entstanden: Neue Beweglichkeit.
Basierend auf einer neuen, praktischen Methode werden Produkte, Marken, Unternehmen und Kommunikation analysiert sowie die Prognose von Konsumveränderungen erstellt. Anhand der ermittelten Insights, der Produkt-, Marken- und auch der Unternehmenslogik, werden Taktiken und Strategien abgeleitet, die Produkten, Marken und Unternehmen Innovationen – eben neue Beweglichkeit – verschaffen.

Seit 2004 hat sich H.O.R.S.T. auf die Biobranche spezialisiert und tritt auch als Sponsor des Dresdner Kleinwort Frankfurt Marathon in bester Bio-Gesellschaft auf. Siehe auch: <http://www.h-o-r-s-t.de>



Wir haben uns auf die Produktion und den Vertrieb hochwertiger modischer Werbe- und Promotiontextilien spezialisiert. Dabei steht der Kunde im Mittelpunkt.

Wir bieten die Möglichkeit textile Werbeträger, aus über 5.000 verschiedenen Artikeln, namhafter Hersteller auszuwählen und diese durch uns fachgerecht und individuell veredeln zu lassen.

Auch speziell auf Kundenwünsche konzipierte Produktlinien z.B. einer eigenen Kollektion können wir schnell, qualitativ hochwertig und kostengünstig im In- und Ausland herstellen.

Nach einem persönlichen Beratungsgespräch erhält unser Kunde ein detailliertes und individuell auf ihn zugeschnittenes Angebot.

Gleich ob Textilstick, Textildruck, Transferdruck, Laserbranding, Embossing oder Textilproduktion, die gesamte Beratung, Organisation, Konzeption, die termingerechte Auslieferung, bis hin zu den kleinsten Details, alles wird von uns ohne Aufpreis übernommen.

Sie möchten Ihr Unternehmen auf Messen präsentieren und benötigen noch eine Teamausstattung?

Bitte wenden Sie sich an uns unter www.xxl-textil.de



Probios Srl, eines der größten Unternehmen für den Vertrieb von biologischen Lebensmitteln, das dieses Jahr das dreißigjährige Jubiläum feiert, widmet sich seit einiger Zeit mit wachsendem Erfolg dem Export. Das Angebot an Produkten für Menschen, die an den heute immer mehr verbreiteten Unverträglichkeiten und Allergien leiden, machte es möglich, dass die Probios-Marke in über 40 Ländern vertreten ist. Die ausländischen Märkte werden vom Export-Büro in Paris gepflegt und unterstützt.

Probios wollte jedoch dem deutschen Markt besondere Aufmerksamkeit schenken und gründete daher 2005 die Probios Deutschland GbmH, welche über ein Lagerhaus und eine effiziente Logistik verfügt. Somit ist die deutsche Filiale in der Lage, die Bestellungen innerhalb von zwei Tagen zu liefern und ständig frische Ware, welche wöchentlich aus Italien eintrifft, vorrätig zu haben.

Im Laufe dieser drei Jahre, Dank der Qualität der Produkte und der angebotenen Serviceleistungen, konnte Probios Deutschland über jegliche Vorstellungen wachsen. Heute sind die Probios-Produkte in den besten Fachgeschäften und in den Filialen bekannter Ketten erhältlich.

Für das Jahr 2008 haben wir hohe Wachstumsverwartungen. Wir sind sicher, dass unsere Artikel - viele davon sind Exklusivitäten – immer mehr von den deutschen Verbrauchern, die generell die italienischen Produkte sehr mögen, geschätzt werden. Vor allem die Produkte aus der Toskana, wo unser Stammhaus liegt, werden sich großer Beliebtheit erfreuen.

Wir haben neue und interessante Produkte in die Preisliste 2008 aufgenommen: vor allem eine Kamut-Reihe, die bereits das Interesse all unserer Kunden geweckt hat, und einige neue und leckere glutenfreie Produkte, überzogen mit Zartbitter-, Milch- und weißer Schokolade. Wir empfehlen Ihnen, diese neuen Artikel bei unseren Büros anzufordern und sie in Ihrem Sortiment einzuführen. Der Erfolg ist garantiert.

Dank Ihrer Hilfe und dem entgegengesetzten Vertrauen werden Probios Deutschland und sein Team weiterhin den deutschen und österreichischen Markt pflegen. Wir engagieren uns mit Begeisterung und Professionalität, um Sie und Ihre Kunden hoch zufrieden zu stellen.

Adriano Moruzzi
Geschäftsleitung



Der Dottenfelderhof ist ein biologisch-dynamisch bewirtschafteter landwirtschaftlicher Betrieb mit einer Nutzfläche von 150 ha. Neben der Erzeugung von Urprodukten, ca. 70 - 80 ha Getreide, 4 - 6 ha Kartoffeln, 3 - 4 ha Mohrrüben, 2 - 3 ha Rote Bete, 2 - 4 ha Feldgemüse, sowie einem mittelgroßen Feingemüse- (2,5 ha) und Obstbau (5 ha) werden eine 80-köpfige Milchviehherde mit der entsprechenden Nachzucht sowie Zucht- und Mastschweine gehalten.

Unter dem Dach der Landbauschule Dottenfelderhof gibt es ein einjähriges Seminar für LandwirtInnen und GärtnerInnen, mehrere landwirtschaftliche Kurse zu speziellen Themen aber auch Züchtungs- und Forschungstätigkeit.

Die marktnahe Lage am Rande des Rhein-Main-Gebietes führte dazu, dass bereits vor nahezu 30 Jahren mit der Veredelung des Getreides und bald auch der Milch begonnen wurde. In gleichem Maße wurde die Direktvermarktung aufgebaut. Die 1983 in Betrieb genommene Käserei wurde seither dahin entwickelt, dass heute die gesamte Milch, etwa 350.000 - 400.000 Kg im Jahr, zu einer Vielzahl von Milchprodukten verarbeitet wird, unter anderem dem Dottenfelder Möhrenlaibchen oder Ebbelweikäse, vielen Frischprodukten und selbst hergestellten Zubereitungen und dem legendären Dotti-Joghurteis. Ebenfalls entwickelte sich eine gewerbliche Holzofenbäckerei, in der das Getreide zu einem umfangreichen Brotsortiment verarbeitet wird, sowie eine Konditorei, in der Feingebäck und eine große Zahl verschiedener Kuchen und Torten hergestellt werden. Im Hofladen werden sowohl die eigenen Produkte als auch ein großes Sortiment Naturkost und Naturwaren angeboten. Ein Hofcafe lädt während der Ladenöffnungszeiten zum Verweilen und zum Genießen eines Tagesgerichtes, weiterer kleiner Gerichte, Salate, Kaffee und Kuchen sowie heißen und kalten Getränken ein. Es werden ebenfalls eine Reihe abendlicher Veranstaltungen wie die „Reifeprüfung“ oder die „Blaue Stunde“ angeboten, an denen Wissen und eigene Erfahrungsmöglichkeiten mit Genuss und Geselligkeit verbunden werden.

Auf dem Betrieb leben über 100 Menschen, insgesamt haben wir in den vergangenen Jahren 70 Vollarbeitsstellen geschaffen.

Mehr Informationen unter: <http://www.dottenfelderhof.de/>