













6 Stuwa www.stuwa.de

Pure Nature Rapskerzen von Stuwa. Vegan Society zertifiziert und mit positiver Ökobilanz. Qualität durch Handarbeit.

Lobetaler www.lobetaler-bio.de

Die neuen Saisonbecher Apfel-Orange-Lebkuchengewürz und Brombeere sind bis etwa Anfang April erhältlich. Bei den Lobetaler Bio-Fruchtjoghurts stammt das Aroma rein aus der Frucht und den Gewürzen selbst. Besonderheit ist ihr hoher Fruchtanteil. So enthält der Apfel-Orange-Lebkuchengewürz Joghurt mindestens 7,5 Prozent Apfel und ein Prozent Orange. Der Brombeere Saisonbecher kommt sogar auf 11,5 Prozent Brombeer-Fruchtanteil. Die Qualität des verarbeiteten Bio-Obstes ist bei Lobetaler Bio ganz entscheidend, denn die Joghurts kommen ohne Aromen und künstliche Zusatzstoffe aus. Lobetaler Bio ist EU-Bio- und Naturland- zertifiziert.

8 Morgenland www.morgenland.de

MorgenLand Jackfruit ist eine hervorragende vegane Fleischalternative und lässt sich beliebig würzen und variieren. Besonders lecker: der bewährte Geflügelsalat im neuen, veganen Gewand! Der Jackfruitsalat schmeckt bestens auf Brot oder Brötchen und ist ideal für jeden Brunch oder das Abendbrot. Gut verschlossen im Kühlschrank ist er etwa drei Tage haltbar.

Rankwerk www.rankwerk.de

Die pure Sortenvielfalt in der Tüte: Das biologische Saatgut ist Demeter-zertifiziert und samenfest. 23 verschiedene Gemüse- und Kräutersaaten für den Topf und das Beet sind eine wahre Freude für jeden Hobbygärtner. Ökologisch gärtnern ist ganz leicht. Praktische Pflanztipps und Anleitungen sind auf jeder Packung enthalten. So wird jeder Daumen grün!

Fräulein Emma's Bio Manufaktur wwww.fraeuleinemmas.de

Jedes Glas besonders: oHnig ist ein Aufstrich, der den Namen Honigersatz zu recht trägt. Rübenzucker und Apfelsaft aus der Region, ein Spritzer Zitrone und verschiedene Blüten verschmelzen zu einem Sirup, der so nah an Honig herankommt, wie kein anderer Aufstrich.

n Naturata

www.naturata.de

Köstlicher Genuss ohne Koffein: Der Getreidekaffee Zimt & Kardamom von Naturata sorgt für wohlige Wintermomente. Dank Zimt und Kardamom schmeckt er wunderbar aromatisch wie ein Chai. Aufgrund der besonderen Herstellung in einem kleinen Schweizer Betrieb ist er sogar glutenfrei.