

The Demeter logo consists of the word "demeter" in a lowercase, sans-serif font, with a stylized green and orange leaf-like shape above the letters 'e' and 't'.

Ausgezeichnet biodynamisch.

# HOCH- KULTUR.

## DEMETER-GEMÜSE HAT CHARAKTER UND VIEL GESCHMACK.

Demeter-Gemüse ist ein Genuss, der alle Ihre Sinne anspricht. Es ist voller Vitalität, hat Charakter und überzeugt mit seinem Geschmack. Es wird ganzheitlich angebaut, in Harmonie mit der Natur.

Vom Anbau bis zum Vertrieb unterliegt es den strengen Qualitätskontrollen von Demeter. Herzstück dieser Anbauweise sind die biodynamischen Präparate. Sie beleben und stärken den Boden nachhaltig, wie die wissenschaftliche Langzeitstudie DOK aufzeigt. Das wirkt sich auch auf die Qualität des Gemüses positiv aus.

Informationen zum DOK-Versuch finden Sie auf [www.fibl.org](http://www.fibl.org)



DEMETER.

DAS GEMÜSE, DAS NACHHALTIG STÄRKT.



## KULTURPFLEGE GEHT ÜBER DEN BODEN HINAUS.

Demeter-Produzentinnen und -Produzenten pflegen nicht nur die Gemüsekulturen. Ihr Engagement geht viel weiter. Sie gestalten Jahreszeitenfeste und laden zu Hofführungen ein. Sie machen sich stark für Arbeitssicherheit, Nichtdiskriminierung bei der Arbeit und für die in der sozialen Charta vereinbarten Grundsätze. Sie bilden zudem die Studenten der biodynamischen Fachausbildung aus.

Mit der umfassenden sozialen und kulturellen Denk- und Anbauweise steht Demeter für eine höhere Lebensqualität und für beste Lebens-Mittel.

Mit dem Kauf von Demeter-Produkten ermöglichen Sie die Produktion des nächsten Jahres und helfen mit, Gutes für die Erde, für die Natur und die Menschen zu tun.

## AUCH DER PREIS IST VON BESONDEREM WERT.

Die Demeter-Kartoffeln und Demeter-Rüebli aus dem Lagergemüseprojekt werden zu Preisen verkauft, die zwischen Produzenten, Verarbeitern, Grosshandel, Detailhandel und Konsumentenvertretern transparent und fair ausgehandelt sind.

Diese Marktgespräche haben sich als feste Institution etabliert. Alle in der Wertschöpfungskette Beteiligten machen mit. Das Resultat: Die Bauern erhalten gerechte Preise, die dem besonderen Aufwand der Demeter-Anbauweise Rechnung tragen. Der Handel berechnet die Margen differenziert und profitiert von ausgezeichneten Produkten. Die Konsumenten bekommen erstklassige Lebensmittel von höchster Vitalität zu einem fairen Endpreis.

## WAS DEMETER- GEMÜSE BESONDERS AUSZEICHNET.

- **WIRTSCHAFTLICHES.** Die gemeinsame Preisgestaltung durch alle Glieder der Wertschöpfungskette ist transparent und vertrauensbildend.
- **BIODYNAMISCHE PRÄPARATE.** Sie regen das Bodenleben an und vermitteln den Pflanzen Kräfte zum Wachsen und Reifen.
- **DIE RHYTHMEN VON NATUR UND KOSMOS.** Der Bauer beachtet und nutzt sie.
- **RESPEKTVOLLER UMGANG MIT DEM TIER UND ARTGERECHTE HALTUNG.** Gesundheit, Leistung und Lebensdauer der Nutztiere sollen im Gleichgewicht sein.
- **HOFINDIVIDUALITÄT.** Der Demeter-Bauer gestaltet seinen vielseitigen Hof zu einem individuellen Ganzen.
- **KULTURELLES.** Das Hoffest schafft Kontakte, die Fachausbildung Zukunft.

## DIE BESONDERE QUALITÄT ZEIGT SICH KRISTALLKLAR.

Die Kristallisationsbilder der Kartoffeln aus biologisch-dynamischem Anbauverfahren (Demeter) zeigen kräftige, straffe, sich verästelnde Nadelzüge.

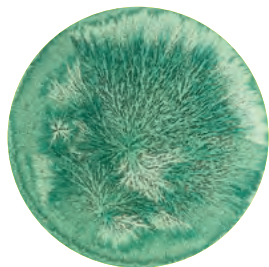
Diese sind gut durchstrahlend. Sie gehen von einem Bildzentrum aus und entwickeln sich gleichmässig. Die Intensität der formenden Prozesse ist ausgeprägt. Ein klarer Hinweis auf die besondere Qualität und Vitalität von Demeter-Gemüse.

Im Kartoffelanbau dürfen die Demeter-Bauern kein Kupfer einsetzen, sondern nur bodenschonende Mittel, z.B. Heilpflanzenauszüge. Das bringt weniger Ertrag, mehr Aufwand und einen höheren Preis.

**OBEN:** Kartoffel aus biologisch-dynamischem Anbau (Demeter).

**UNTEN:** aus konventionellem Anbau.

## DIE KRISTALLI- SATIONSBILDER AUS DEM DOK-VERSUCH.



Dr. Ursula Graf, Iv, CH-8623 Weisken

## DAS DEMETER- GEMÜSE IST VOLLER VITALITÄT.

Die bildschaffenden Methoden liefern ein überzeugendes Abbild für die ausgeprägte Vitalitätsstruktur biologisch-dynamischer Gemüse.

Was sich hier an Qualität dem Auge zeigt, lässt sich beim Verzehr auch geschmacklich auf der Zunge und im Gaumen nachvollziehen: Demeter-Gemüse ist ein besonderer, kraft- und geschmackvoller Genuss.

Hinzu kommt, dass sich Demeter-Gemüse dank seiner hohen Vitalqualität auch bei der Lagerung ausgesprochen gut hält.

## BESUCHEN SIE UNS AUF WWW.DEMETER.CH



Mit einem Besuch auf unserer Homepage [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) lernen Sie die Philosophie und die Menschen besser kennen, die hinter Demeter stehen. Sie finden dort Demeter-Höfe und Bioläden mit Demeter-Produkten aufgelistet und können ein Gemüse-Abo bestellen. Für Broschüren wenden Sie sich direkt an unsere Geschäftsstelle.

Demeter Schweiz  
Stollenrain 10, 4144 Arlesheim