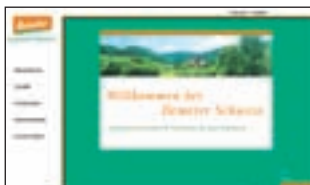


MILCH VOM DEMETER-HOF RAHMT AUF UND SCHÜTZT.

Demeter-Vollmilch ist ein besonderer Genuss und von ihrer Natur her bereits äusserst vital. Die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien sichern die hohe Vitalqualität zusätzlich. Homogenisieren ist verboten, denn beim Homogenisieren wird Milch hohem Druck ausgesetzt, um die Fettkügelchen zu zerstören. Demeter-Vollmilch bleibt dies erspart und dadurch wird ihre Lebensstruktur erhalten. Das Aufrahmen ist dafür sichtbares Qualitätsmerkmal. Durch einfaches Schütteln lässt sich das gebildete Rahmhäubchen schonend verteilen. Die europaweit angelegte Allergiestudie¹ an beinahe 15 000 Kindern zeigt: Milch vom Bauernhof – eben nicht homogenisierte Milch – kann Kinder vor Asthma und Allergien schützen.

¹ Parsifal-Studie, Institut für Sozial- und Präventivmedizin, Uni Basel, Dr. Marco Waser

DIE VERKAUFSTELLEN UNTER WWW.DEMETER.CH.



Mit einem Besuch auf unserer Website www.demeter.ch lernen Sie die Philosophie und die Menschen besser kennen, die hinter Demeter stehen. Hier finden Sie auch eine Übersicht über die vielfältige und reiche Auswahl an Demeter-Produkten aus biodynamisch produzierter, nicht homogenisierter Hofmilch und die Liste der Verkaufsstellen und Produzenten. Wenn Sie keinen Zugang zum Internet haben oder sich lieber anhand einer Broschüre über Demeter informieren möchten, können Sie diese bei unserer Geschäftsstelle beziehen.

WAS DEMETER-MILCH- PRODUKTE AUSZEICHNET.

- RESPEKTVOLLER UMGANG MIT DEM TIER UND ARTGERECHTE TIERHALTUNG. Gesundheit, Leistung und Lebensdauer der Nutztiere sollen im Gleichgewicht sein.
- SCHUTZ VOR ASTHMA UND ALLERGIEN. Nicht homogenisierte Milch kann Kinder vor Asthma und Allergien schützen.
- 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.
- HOFINDIVIDUALITÄT. Der Demeter-Bauer gestaltet seinen vielseitigen Hof zu einem individuellen Ganzen.
- WIRTSCHAFTLICHES. Die gemeinsame Markt- und Preisgestaltung durch alle Glieder der Wertschöpfungskette ist transparent und vertrauensbildend.
- KULTURELLES. Das Hoffest schafft Kontakte, die Fachausbildung Zukunft.



Demeter Schweiz
Stollenrain 10, 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44
info@demeter.ch

demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.

REZEPT- FREI.



DEMETER-MILCHPRODUKTE.
GESUND UND GENUSSVOLL.





Milch, Rahm



Quark



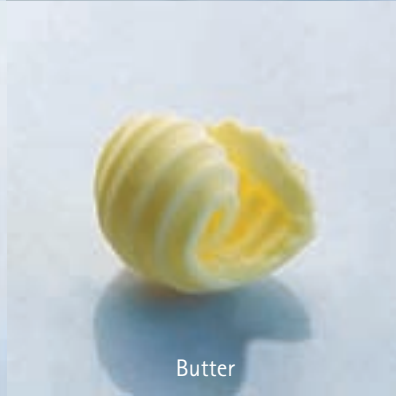
Joghurt



Frischkäse



Käse



Butter



Pudding



Glace

ARTGERECHTE TIERHALTUNG FÖRdert QUALITÄT.

Die biodynamische Landwirtschaft kultiviert und pflegt die Pflanzen so, dass sie harmonisch wachsen und sich in ihrem Umfeld nachhaltig entwickeln können. Die gleiche Sorgfalt gilt den Tieren auf dem Hof, sie dienen in vielfältiger Art den Menschen und der Erde. So sind Demeter-Kühe ganze Kühe, denn sie tragen ihre Hörner. Artgerechte Haltung und Fütterung der Nutztiere haben grosse Bedeutung, ermöglichen sie doch ein Gleichgewicht zwischen Leistung, Fruchtbarkeit, Gesundheit und Lebensdauer. Der Demeter-Bauer respektiert die Besonderheiten der Tiere. Er gibt den Tieren genügend Auslauf und Weidegang. Sie fressen hofeigenes Futter, welches während des Wachstums die biodynamischen Präparate erhält. Diese beleben den Boden nachhaltig und stärken die Pflanzen. Das führt zu einer besonders guten Produktequalität wie z.B. bei der Milch.

DEMETER-SPEZIALITÄTEN: VOLLER GESCHMACK FÜR VOLLEN GENUSS.

Demeter-Milch wird nicht homogenisiert, auch nicht für Milchprodukte wie Joghurt, Sauermilch, Quark. Die Auswahl an biodynamischen Spezialitäten von Molkereien und Bauernhöfen ist reichhaltig. Jedes dieser Produkte ist einzigartig in seinem Geschmack, es ist von hohem Genusswert und – wie die europaweite Parsifal-Studie belegt – auch von hohem gesundheitlichem Wert.

DIE BESONDERE QUALITÄT ZEIGT SICH KRISTALLKLAR.

Mit Kristallisationsbildern von pasteurisierter und homogener Milch lässt sich der Unterschied in der Vitalitätsstruktur augenfällig zeigen. Homogenisierte Milch und Milchprodukte weisen ein Lebenskräftegefüge auf, das jenem von alternden Substanzen vergleichbar ist. Die Nadelzüge sind dünn und kraftlos, die Harmonie ist gestört.



NICHT HOMOGENISIERTE MILCHPRODUKTE SIND VITALER.

Bei nur pasteurisierten, nicht homogenisierten Milchprodukten ist die Bildgestalt aus kräftigeren, kraftvollen Nadelzügen aufgebaut und präsentiert sich bis in die feinsten Verästelungen wohlstrukturiert. Die Qualität von nicht homogenisierten Milchprodukten wird auch durch die herkömmliche Analytik bestätigt.