



AHOI

NORDISCH PURER GENUSS

FÜR LAND, LEUTE & NATUR!

SO SCHMECKT DER NORDEN



Nur was lebendig gehalten wird, hat eine Zukunft!

KNICK-GETREIDE WAS IST DAS?

Gemeint ist das Getreide, das in der einzigartigen Knick-Landschaft des Nordens überwiegend in Schleswig-Holstein, aber auch in wenigen Teilen Hamburgs auf den meist besonders kleinen Äckern angebaut und geerntet wird. Die den Acker umgebenden »Knick«, also die schmalen Strauch- und Buschstreifen, auch als Wallhecken bezeichnet, schützen das zwischen ihnen liegende Land vor Wind und Erosion, geben Schatten und halten den Boden feucht. Diese lebenden Zäune bieten Lebensraum für zahlreiche Tiere und Pflanzen. Die Zahl der in den Knicks lebenden Tierarten wird auf ungefähr 7.000 geschätzt. Knicks erhalten aktiv die Biodiversität der Natur und sind besonders freundlich zu Insekten und Wildbienen.

Die regionalen Markenprodukte von AHOI leisten durch die Verarbeitung von Knick-Getreide und anderen landwirtschaftlichen Produkten aus dieser Knick-Landschaft einen aktiven Beitrag zum Erhalt des schönen Landschaftsbildes mit den »Knick« des Nordens.

Als Motivator der konventionellen Landwirtschaft sehen wir es als unsere Pflicht, stärker auf die Umwelt zu achten und auf den Einsatz von Pflanzenschutz und Düngern in vernünftigen Schritten zu verzichten. Bereits biologisch arbeitende Betriebe wollen wir in ihrer Entscheidung und ihrem Weg stärken. Wir möchten so die vernünftig agierende Landwirtschaft mit unseren Mehrwert-Produkten ansprechen, sich der Knicks anzunehmen und das Landschaftsbild in diesem Sinn zu pflegen, zu erhalten und neue Knicks zu pflanzen.

Blühstreifen für besondere Bienenfreundlichkeit und Flächen für bodenbrütende Vögel, wie z. B. Lerchen- und Kiebitzfenster, gehören auch dazu. Diesen besonderen Naturschutz und den Erhalt alter Sorten wollen wir in jeder Hinsicht mit Ihnen gemeinsam mit unseren AHOI-Produkten fördern.



Jetzt in 5 Sorten in vielen Einzelhandelsgeschäften in Schleswig-Holstein und in Hamburg

AHOI ... aus Prinzip

Wir fördern die heimische Knicklandschaft! Denn wir verarbeiten echtes Knick-Getreide in unseren konventionell hergestellten Backwaren

WAS IST DRINNEN? Gut zu wissen, wo es herkommt! Besser zu wissen, was drinnen steckt! Wir verwenden nur natürliche Zutaten. Nichts drinnen, was nicht darauf steht! Garantiert keine versteckten Zutaten! Sämtliche Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer verwendeten Mengen in den Zutatenlisten angegeben. Traditionelle Rezepte mit besten Zutaten zu vereinen ist unser Weg. Das schmeckt man!

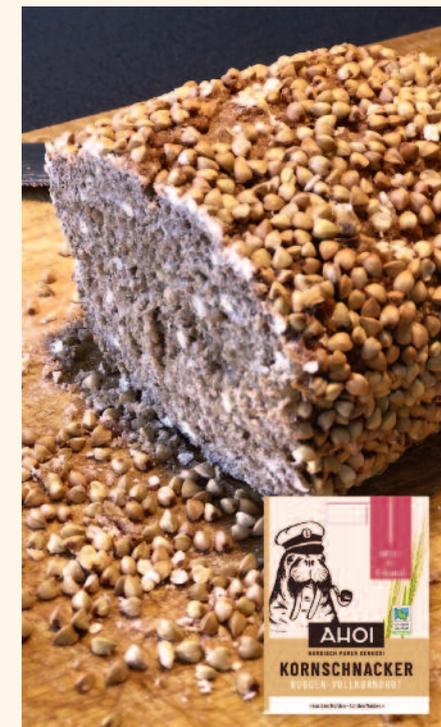
QUALITÄT & REINHEIT Unser sorgsam angebautes Knick-Getreide wird besonders schonend geerntet und getrennt gelagert. Danach dann garantiert ohne Verwendung von Wasser von den allgemeinen Umwelteinflüssen nach dem AHOI-Prinzip besonders gereinigt und damit auch im Geschmack deutlich verbessert. Oder wie wir sagen: im Genuss veredelt.

NACHHALTIG & REGIONAL Wir bevorzugen stets den unter Nachhaltigkeits-Gesichtspunkten regionalen handwerklichen Hersteller, der unseren hohen Qualitäts-Anforderungen entsprechen kann. Wir fördern damit auch das regionale Bäckerei-Handwerk und arbeiten eng mit den besten Bäckern des Nordens für AHOI zusammen. Wir verstehen unser AHOI-Prinzip und alle Produkte damit auch als aktiven Beitrag gegen den Klimawandel.

VERPACKUNGEN Bei Verpackungen verzichten wir auf Kunststoff, wo wir können. Unsere »AHOI Kornschnacker Vollkornbrote« werden deshalb auch in Holzkörben aus Erlenholz und Peraminpapier hergestellt und verpackt. Diese kann man ruhig mehrfach zu Hause für eigene Zwecke verwenden und z. B. selbst darin einen Kuchen backen.

UNSER MOTTO Aus dem Norden für den Norden! Machen Sie mit! Erhalten Sie mit uns das schöne Landschaftsbild und genießen Sie den unverfälschten nordischen Geschmack unserer AHOI-Produkte.

www.nordisch-purer-genuss.de



Alle unsere in Schleswig-Holstein aus »Knick-Getreide« hergestellten »AHOI! Kornschmecker« Roggenvollkornbrote sind ausgezeichnet mit dem Gütezeichen:

