



In der Produktion wird mit viel Liebe und Sorgfalt durch Menschenhand gearbeitet.

#### BIÖRN VOR ORT 24.06.2015

Treffpunkt 10.00 Uhr bei Zwergenwiese Naturkost

Langacker 1, 24887 Silberstedt

Ende circa 14.00 Uhr

Teilnehmerbeitrag 20 Euro incl. Snack



# Ausflug mit **BIÖRN** Wie alles fleißig kocht

## Pionier mit dem Geschmack der Zukunft

Zwergenwiese ist ein namhafter Bio-Verarbeiter der ersten Stunde mitten in Schleswig-Holstein.

Die Geschichte der Firma Zwergenwiese begann 1980 mit der Herstellung des ersten Zwiebelschmelz in der Küche von Susanne Schöning. Mittlerweile ist es ein mittelständisches Unternehmen mit 100 MitarbeiterInnen und Zwergen. Neue Firmengebäude in Silberstedt zwischen Nord- und Ostsee wurden erbaut. Aus dem ersten Brotaufstrich

vor 35 Jahren in der kleinen Küche entstand eine Vielfalt, die über die Biobranche hinaus bekannt ist.

Zwergenwiese lädt uns ein, „in die Töpfe zu schauen“. Welche Qualitätsanforderungen werden gestellt, welche Werte können in der regionalen und überregionalen Rohstoffbeschaffung umgesetzt werden?

Gemeinsam informieren wir uns über Grundsätzliches zur Herkunft und zur Verarbeitung der Rohstoffe und schauen auch in die Produktion vor Ort.

**Anmeldungen und Informationen:** Grell Naturkost, Ute Thode, Tel. 04191-9503-76, [ute.thode@grell.de](mailto:ute.thode@grell.de)

Die Teilnahme ist auch ohne BIÖRN Mitgliedschaft möglich.