

Ährensache

*Bio-
Vollkorn-
bäckerei*



ÄHRENSACHE: Im September 1992 gründeten Johannes Wenning und Joachim Kruse in Zusammenarbeit mit der Arbeiterwohlfahrt die Ährensache Vollkornbäckerei GmbH. Zielsetzung war die Herstellung von ökologischen Backwaren. Außerdem war ein Anliegen psychisch gehandicapte Mitarbeiter in den Betrieb und damit in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Von anfänglich 4 Mitarbeitern entwickelte sich die Ährensache in über 15 Jahren bis zur heutigen Größe von 15 Mitarbeitern.

Es wird sowohl Vollkornmehl sowie Auszugsmehl verarbeitet. Sämtliche Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Der Roggen wird direkt von einem Landwirt aus Hennef bezogen und frisch auf der eigenen Mühle vermahlen. Alle Zutaten sind voll deklariert, d.h. es wird für absolute Transparenz gesorgt. Gewährleistung: Die Ährensache arbeitet nach den Richtlinien der EG-Bio-Verordnung; die Rohstoffe stammen überwiegend von Erzeugern, die Anbauverbänden wie Bioland und Demeter angeschlossen sind. Die Bioqualität der Produktion wird regelmäßig durch die DE-013-Öko-Kontrollstelle überprüft. FISCHERS Weingenuss & Tafelfreuden arbeitet nun seit einem Jahr mit der Ährensache und bezieht das gesamte Programm aus der Bio-Vollkorn Bäckerei.

Seit dem 1. März 2008 beziehen die Bio-Bäckerei Ährensache sauberen Strom von: Greenpeace energy - zu 100% aus erneuerbaren Quellen!

Piccoloministraße 304 | 51067 Köln-Holweide • Telefon 0221 / 63 18 63 • Fax 0221 / 632 04 55
Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 8.00 – 18.00 Uhr; Mi, Sa 8.00 – 13.00 Uhr
aehrensache@arcor.de • www.aehrensache.de