

## Liebe Leut',

allerorten wird zur Zeit über die katastrophalen Zustände in der Fleischindustrie und die daraus resultierenden gravierenden Folgen für die Gesellschaft diskutiert. Wo Menschen und Tieren aus gnadenlosem Profitstreben heraus vermeidbares Leid zugefügt wird, sind die nun spürbaren Konsequenzen nur eine Frage der Zeit gewesen. Wir Kistler finden, dass uns die Vorfälle rund um eine konventionell arbeitende Fleischfabrik nicht nur zum Nachdenken, sondern auch zum Handeln anregen sollten. Für uns ist die Wertschätzung von Mensch und Tier fest in unserer Firmenphilosophie verankert, denn qualitativ hochwertige, fair produzierte Lebensmittel setzen einen verantwortungsbewussten Umgang mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen voraus. Die Ökokiste setzt dabei auf Transparenz in allen Bereichen und fördert Bio-Bauern, die wirklich umweltschonend arbeiten. Für uns ist es selbstverständlich Euch nur Waren anzubieten, die wir auf „Herz und Nieren“ geprüft und für gut befunden haben. Wir schätzen die Arbeit unserer Bauern auch dadurch wert, dass wir ihnen faire Preise für Ihre Produkte zahlen. Klar, das ist für Euch Endverbraucher oft teurer als im Supermarkt einzukaufen, aber dafür könnt Ihr Euch sicher sein, dass bei der Ökokiste nicht nur „Bio“ drauf steht, sondern bis ins Detail auch drinsteckt.

Zum Glück hinterfragen gerade in diesen besonderen Zeiten viele Verbraucher die Methoden der Lebensmittelindustrie. Allein schon das Wort „Industrie“ in Verbindung mit Lebensmitteln oder „Produktion“ in Verbindung mit Fleisch und somit mit Lebewesen geben uns dabei zu denken. Unser Obst- und Gemüse ist nämlich kein Industriegut, dass einfach in einer Fabrik gefertigt werden kann. Äpfel, Salate, Getreide und Co. wachsen und gedeihen nur, wenn Sie von uns Menschen optimal versorgt werden, was natürlich auch ohne umwelt- und tierschädliche Düngemittel prima funktioniert. Das Obst- und Gemüse, das ihr in Euren Kisten findet, stammt ausnahmslos aus kontrolliertem und nachhaltigem Bio-Anbau und nicht aus Lebensmittelfabriken, wo Mitarbeiter oft unter skandalösen sowie unhygienischen Bedingungen schuften müssen, nur damit beim Endpreis einige wenige Cents eingespart werden können. Ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Lebensmitteln hat für uns Ökokistler seit mehr als 20 Jahren Tradition und viele von Euch halten uns seit vielen Jahren die Treue.

Bei aller Tradition sind wir aber keine „Ökospießer“. Wir sind immer offen für Neues und bieten Euch deshalb ständig innovative und überraschend kreative Bio-Produkte an. Die Landwirte, die mit uns zusammenarbeiten sind experimentierfreudig und offen für Neues, denn Bio ist alles andere als langweilig. Habt Ihr zum Beispiel schon das rote Basilikum oder die Shiitake-Pilze aus der Region probiert?

Beim sensiblen Thema Fleisch bleiben wir unseren Werten treu und wir sind zu keinerlei Kompromissen bereit. Das Wohl der Tiere und deren artgerechte Haltung, kurze schonende Transportwege und eine möglichst stressfreie Schlachtung sind für uns viel wichtiger als ein günstiger Preis. Fleisch ist ein Qualitätsprodukt, das gerade in den letzten Jahren viel zu wenig wertgeschätzt wird. Diese „Hauptsache billig“ Mentalität geht eindeutig auf Kosten der Tiere und auch der Menschen, die in den Fleischbetrieben arbeiten. Das Alsfelder Fleisch, das wir Euch fast jeden zweiten Monat anbieten können, stammt von einer Bio-Metzgerei aus der Region, die Teil einer diakonischen Einrichtung ist. Tiere werden selbstverständlich artgerecht gehalten und die Mitarbeiter fair behandelt, sodass hier ein Stück Fleisch nicht nur geschmacklich ein Genuss ist.

Zu unserer Firmenphilosophie gehört es auch, Vorteile, die sich für uns ergeben nach Möglichkeit auch direkt an Euch weiterzugeben. Aktuell habt Ihr sicher schon von der Mehrwertsteuersenkung für Lebensmittel gehört. Wir geben diese Steuersenkung nun an Euch weiter indem wir den sogenannten Aufschlagsatz um zwei Prozent reduzieren. Daraus ergeben sich für Euch geringere Endpreise, wobei stolze 75 Prozent unseres Sortiments von der genannten Steuersenkung profitieren. Die bereits erwähnten zwei Prozent beziehen sich dabei auf Obst- und Gemüse, bei allen anderen Produkten bleibt alles beim alten. Eventuelle Mehreinnahmen, die wir durch die Neuerung erzielen, werden wir übrigens an die Saatgut e.V. spenden. Der Verein möchte unter anderem Bestrebungen hin zu mehr alten Sorten im biologischen Landbau unterstützen. Wir bleiben hiermit unseren Werten treu und hoffen, dass wir ganz in Eurem Sinne handeln.

**Eine schöne Woche wünschen Euch  
Eure Kistler vom Boßhammersch Hof**