

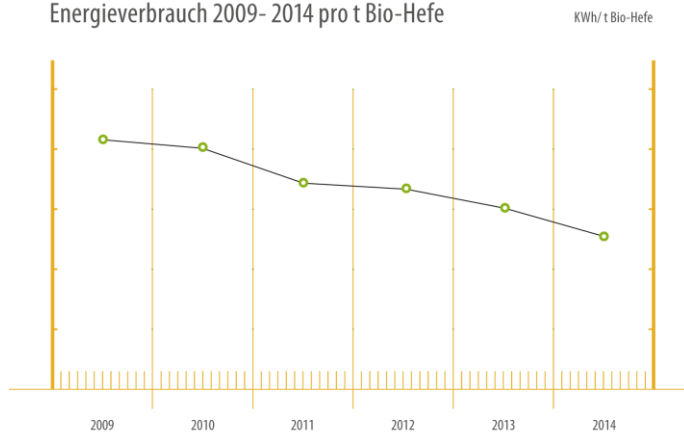


## Nachhaltigkeit bei AÖL-Unternehmen

### AGRANO GmbH & Co. KG – Wenn biologisch, dann konsequent

Anfang der 80er Jahre erkannte die AGRANO AG in der Schweiz ein langsam aufkeimendes Bedürfnis nach natürlichen, biologisch hergestellten Lebensmitteln. So wurde das Ziel gesetzt, in Zusammenarbeit mit Universitäten und Hochschulen in Frankreich, Deutschland und der Schweiz eine biologische Hefe zur Herstellung von konsequent biologischen Gebäcken und rein biologischen Endprodukten zu entwickeln. Das Projekt sollte mehr als zwei Jahrzehnte Forschung in Anspruch nehmen.

Energieverbrauch 2009- 2014 pro t Bio-Hefe



Im Jahr 1995 konnten die Forschungsarbeiten erfolgreich abgeschlossen werden. Man verfügte nun über einen geeigneten Hefestamm ohne GVO sowie über ein weltweit einmaliges, mehrfach patentiertes Herstellungsverfahren. Im Gegensatz zur Produktion von konventioneller Hefe werden bei der Herstellung von Bio-Hefe keine Säuren, Laugen, synthetischen Vitamine oder Mineralstoffe eingesetzt. Da die Bio-Hefe von AGRANO auch nicht gewaschen werden muss, um unangenehme Geruchs- und Geschmackstoffe zu eliminieren, bleibt der Umwelt tonnenweise stark belastetes Abwasser erspart.

Ein idealer Produktionsstandort fand sich in der ehemaligen Bierbrauerei in Riegel am Kaiserstuhl – 1995 wurde dort erstmalig biologische Frischhefe auf einer Pilotanlage produziert. Ein Jahr später wurde die AGRANO GmbH & Co. KG gegründet, die bis heute Bio-Hefe rund um die Welt erfolgreich vertreibt. Für die Backbranche produziert das

Unternehmen frische und trockene Bio-Backhefe, die als Triebmittel und zur Teiglockerung verwendet wird. Für die Lebensmittel- sowie Pharma- und Tierfutterindustrie produziert der Betrieb biologische Hefeextrakte, Hefepulver und Hefeflocken, die zur Verbesserung des Nährwerts und zur natürlichen Geschmacksunterstützung z. B. in Suppen, Saucen und Fertiggerichten eingesetzt werden. Die Retail-Produkte unter der Marke „Bioreal“ runden das Produktsortiment ab.



Wie vor zwanzig Jahren lebt AGRANO auch heute ihre Rolle als Pionier in der Herstellung von biologischen Hefeprodukten. Natürlichkeit und ökologische Verantwortung gepaart mit höchster Produktqualität sind die Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie. Durch nachhaltiges Management werden die Produktionsprozesse ständig optimiert mit dem Ziel der Energiesenkung und Umweltschonung. Einen Beitrag zur Aufrechterhaltung des ökologischen Gleichgewichts stellt z. B. das Projekt „Warmwasserversorgung Riegeler Lofts“ dar. Hier wird dem Kühlwasser, welches sich bei der Bio-Hefeproduktion erwärmt, die Energie entzogen, um die benachbarte Wohnanlage auf der gegenüberliegenden Seite des Flusses damit zu versorgen.

Auch die 60 Mitarbeiter von AGRANO beschäftigen sich regelmäßig mit den Themen „Nachhaltigkeit“ und „ökologische Verantwortung“. Mit einem Insektenhotel, das von den Mitarbeitern entworfen und gebaut wurde, wird beispielsweise ein praktischer Beitrag zur Aufrechterhaltung des ökologischen Gleichgewichts geleistet. Dank der knapp einen Hektar großen Wiese mit über 10 verschiedenen Blumensorten auf dem Firmengelände ist auch der Nahrungsbedarf der Insekten gedeckt. Im Sommer 2014 wurde mit Hilfe von zwei Bienenvölkern fast 40 kg Honig geerntet.



Mit Sach- und Geldspenden unterstützt das Unternehmen regelmäßig soziale und ökologische Projekte. Die Weihnachtsspende im vergangenen Jahr wurde an die gemeinnützige Ökologische Tierzucht gGmbH gerichtet, die auf ökologische Weise Hühner züchtet, die sich sowohl für die Eier- als auch die Fleischproduktion eignen. Denn als Produzent von ausschließlich veganen Produkten ist artgerechte Tierhaltung bzw. Tierschutz ein wichtiges Anliegen des Unternehmens.

Weitere Informationen gibt es unter: [www.agrano.de](http://www.agrano.de)