



Kundeninformation

Wir nehmen Stellung zum Thema:

Qualität und Produktsicherheit

Wir verfügen über das landwirtschaftliche Qualitätszeichen für Baden-Württemberg, das Qualitätszeichen für den nationalen Warenverkehr QS sowie QS-GAP für den internationalen Warenverkehr. Die Verfahrens- und Arbeitsweisen für alle Prozesse einschließlich der Anforderungen an die Produktqualität sind exakt definiert. Sämtliche interne Abläufe sind gemäß IFS und HACCP zertifiziert.

Wasser

Wir verwenden sowohl zur Bewässerung als auch zum Waschen der Salate im Betrieb ausschließlich Trinkwasser vom Bodensee. Dieses Frischwasser ist bestens kontrolliert und selbst für die Säuglingsnahrung geeignet.

Düngung

Als reiner Gemüsebaubetrieb ernähren wir unsere Pflanzen mit mineralischem Dünger in denen keinerlei organische Stoffe enthalten sind.

Produkte

Alle Salate, Kräuter und Blüten stammen derzeit aus eigener Produktion mit Ausnahme von Radicchio, Rucola und Feldsalat, die von drei zertifizierten deutschen Partnerbetrieben nach unseren Vorgaben angebaut werden. Zu diesen Vorgaben zählt die Bewässerung mit Trinkwasser und der ausschließliche Einsatz von mineralischem Dünger.

Mikrobiologische Untersuchung

Unsere Salate werden entweder kurz vor oder nach der Ernte in einem monatlichen Monitoring auf Rückstände überprüft. Von allen fertigen Salatmischungen werden einmal monatlich Abklatschproben genommen. Diese mikrobiologische Überprüfung umfasst Salmonellen, E. coli, Listerien sowie die Gesamtkeimzahl. Die Untersuchungen werden entweder von dem Stuttgarter Institut für Lebensmittelhygiene Rüdiger Stroh oder von dem Analytischen Institut Bostel in Stuttgart vorgenommen.

Freiwillige Selbstkontrolle

Mit dem Auftreten des EHEC-Erregers haben wir unsere Produkte auf freiwilliger Basis einer speziellen mikrobiologischen Untersuchung auf EHEC sowie auf die von diesen Keimen gebildeten Verotoxine (VTEC) unterzogen. Alle untersuchten Proben sind negativ ausgefallen.

Verbraucher-Information

Da die Infektionsquelle von EHEC nach wie vor unbekannt ist, sind die Verbraucher weiterhin verunsichert. Allerdings mehren sich inzwischen auch die Stimmen renommierter Wissenschaftler, die von einem Verzehr von Tomaten, Gurken und Salaten nicht mehr abraten, sofern die Produkte aus nachweislich bekannten Anbaugebieten stammen. Die Befragungen zeigen auch, dass immer mehr Verbraucher ihre Kaufzurückhaltung aufgeben, wenn sie wissen, woher der Salat, die Tomate oder die Gurke kommt. Wir haben von der sorgfältigen Produktion bis zur Verpackung eine geschlossene Qualitätskette aufgebaut, die unseren Kunden größtmögliche Sicherheit gewährleistet. Für Anfragen stehen wir selbstverständlich zur Verfügung.