FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C100535

sos-design/ BI-2016

Wir freuen uns, wenn Sie sich mit Ihren Fragen und Anregungen an uns wenden:

Herbaria Kräuterparadies GmbH
Hagnbergstr. 12
83730 Fischbachau
Tel. +49-8028-9057-0
E-Mail: info@herbaria.de
Ökokontrollstelle: Lacon DE-ÖKO-003
www.herbaria.de

Herbaria

Was uns wichtig ist

Herbaria Umwelterklärung 2016 bis 2018

Für uns gehören biologisch erzeugte Nahrungsmittel und echter Umweltschutz einfach zusammen. Deshalb ist es uns wichtig, in möglichst allen Bereichen unseres Unternehmens nachhaltig, umweltbewußt und fair zu handeln. Wir möchten im Einklang mit Natur und Menschen leben. Und wir wollen, dass das auch zukünftige Generationen können. Deshalb folgen wir in Bezug auf die Bio-Qualität unseres Sortiments sehr klaren Richtlinien: Die Produkte erfüllen nicht nur EU-Standards, sondern noch strengere wie die von Bioland. Wir deklarieren alle Inhaltsstoffe und wir suchen den Kontakt zu unseren Anbauern in aller Welt. Denn wir möchten nicht nur die bestmögliche Bio-Qualität unserer Rohstoffe sicherstellen, sondern zudem faire Arbeitsbedingungen vor Ort. Und auch alle weiteren Produktionsschritte sollen ökologisch korrekt sein. So legen wir großen Wert auf umweltfreundliche Verpackungen so wie unsere recyclebaren Dosen aus Weißblech. Unsere Kunden, unsere Anbauer und unsere Umwelt liegen uns eben am Herzen.
Ihr Herbaria Team

▲ Kümmel, soweit das Auge reicht! Auf diesem Feld unseres Anbauers im Lippischen Bergland steht er gerade in voller Blüte und ist im ersten Anbaujahr. Er wird mehrjährig angebaut.

▶ Tolle Dosen: Im schwäbischen Partnerbetrieb laufen unsere fertigen Dosenkörper aus umweltfreundlichem Weißblech vom Band. Jetzt kommen sie auf Paletten – auf ganz neue, so dass wir von Herbaria sie später weiterverwenden können.

Die Firma Herbaria Kräuterparadies GmbH wurde 1919 gegründet. Bereits im Jahr 1981 belieferte Herbaria die ersten Naturkostläden als Spezialist für Kräuter, Tees und Gewürze aus ökologischem Anbau und ist ein Gründungsmitglied des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren). Die Naturprodukte von Herbaria sind heute aufgrund ihrer exzellenten und kontinuierlichen Qualität eine feste Größe im Sortiment des Naturkosthandels und sind mittlerweile auch in anderen Handelssegmenten gut etabliert.

Standort

Die Firma Herbaria liegt mitten im Grünen, in Fischbachau, einem ursprünglichen Ort im oberbayerischen Leitzachtal. Das Firmengelände ist angemietet und liegt in einem Mischgebiet am Ortsrand, in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof. 2015 wurden zusätzliche Büroräume in einem Nachbargebäude gemietet, so dass das Firmengelände aktuell ca. 8300 qm umfasst. Rund 42 % der Flächen sind unversiegelt.
Am Firmensitz befinden sich hauptsächlich Lager, Verwaltung und Vertrieb. Die fertigen Bio-Produkte werden von Lohnherstellern aus Süddeutschland angeliefert, am Standort gelagert, kommissioniert und an die Kunden ausgeliefert.

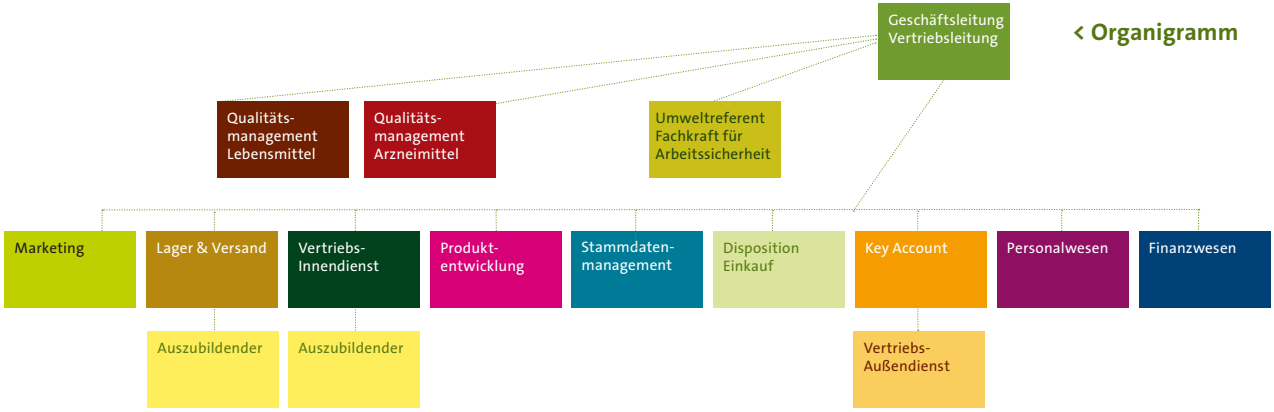
Produktion

Die Herbaria-Produkte werden größtenteils von den Firmen SALUS Haus in Bruckmühl und Walther Schoenenberger in Magstadt im Lohnauftrag hergestellt. Herbaria-Inhaber Otto Greither ist gleichzeitig geschäftsführender Gesellschafter dieser beiden ebenfalls EMAS-validierten Unternehmen aus dem Bereich der Naturwaren. Man nutzt viele Synergieeffekte. Zum Beispiel steht im Fertigungsgebäude in Magstadt eine Produktionslinie ausschließlich für die Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria. Der Kaffee dagegen wird in der Regensburger Rösterei Rehorik geröstet, ein Partner am Ammersee füllt die Kaffeebohnen ab. Für die neue Brösel-Serie backt die Bio-Bäckerei Schubert in Augsburg. Gemischt und abgefüllt wird in den Chiemgau Werkstätten in Traunstein.

Organisation

Das Umweltmanagementsystem ist nach den Vorgaben der Verordnung EG 1221/2009 (EMAS III) aufgebaut. Alle wesentlichen Betriebsabläufe sind im Management-Handbuch bzw. in detaillierten Arbeitsanweisungen geregelt. Eine flache Hierarchiestruktur und eine überschaubare Mitarbeiterzahl von 32 Personen sind die Grundlage für eine direkte Kommunikation.

< Organigramm



Historie

Bio-Pionier Herbaria

1919 Gründung in Philippsburg (Baden Württemberg) zur Heilmittelherstellung mit Versandhandel.

1981 Belieferung der ersten Naturkost-Läden.

1983 Umzug an den Schliersee.

1987 Gründungsmitglied im BNN, Bundesverband Naturkost Naturwaren.

1997 Erste Zertifizierung nach EG-Öko-Audit-Verordnung (EMAS).

2000 Umzug nach Fischbachau in die ehemalige Baumkuchenfabrik.

2003 Geschäftsführer Otto Greither wird vom WWF Deutschland und dem Wirtschaftsmagazin Capital als Ökomanager des Jahres 2003 ausgezeichnet.

2006 Kompletter Produktrelaunch.

▲ Alles in Ordnung mit den Pflanzen? Unser Bioland-Bauer Matthias Bünte kontrolliert seinen Wildstaudenroggen. Diese Urform des Roggens wird zum Beispiel in Wildäsungsmischungen verwendet.

◀ Natürlich nachhaltig: Das Buchenholz für die kleinen Knäufe an unseren Dosendeckeln wächst in zertifizierter Waldwirtschaft in Bayern. In unserem Partnerbetrieb in Oberfranken wird es in Form gefräst.

Historie

2007 Die Tee- und Gewürzproduktion übernehmen ausgewählte Lohnhersteller,
Fischbachau wird zum reinen Vertriebsstandort.

2009 Erneute* Teilnahme am EG-Öko-Audit (EMAS)
*Auch ohne externe Überprüfung durch einen Umweltgutachter wurde das Umweltmanagement-system 2003-2008 beständig intern weiter geführt.

2012 Mitgliedschaft im Bioland-Anbauverband.
Auszeichnung „Biomarke des Jahres 2012“.

2014 Auszeichnung „Bayerns beste Bio-Produkte 2014“:
Silber für Herbaria Bioland-Dillspitzen.

2015 Aufnahme in den Kreis der Werteproduzenten, eine Initiative lokaler Unternehmen zur Qualitäts-steigerung in der Region Tegernsee-Schliersee.
Auf dem Werksgelände von Herbaria wird ein Bienenhaus samt Bienen installiert .

▲ Ohne sie wächst nichts: eine Biene im Kümmelfeld sorgt mit Ihrer Anwesenheit für eine gute Ernte. Und ganz nebenbei für Honig mit feinem Kümmelaroma.

◀ Jedem Töpfchen sein Deckelchen: Beim äußeren Deckel unserer Dose ist das Stanzen und das Prägen des Logos ein einziger Arbeitsschritt – das komplexe Verfahren verlangt dem verwendeten Metall einiges ab.

Unsere Umweltleitlinien

Die Firma Herbaria übernimmt langfristig Verantwortung für die Natur und für das Klima auf unserer Erde. Deswegen wollen wir unsere Umwelt erhalten und schonend nutzen. Als Naturkostvertrieb mit über 90-jähriger Erfahrung möchten wir die Herstellung und Kontrolle unserer Produkte so gestalten, dass Umweltbelastungen vermieden oder soweit wie möglich minimiert werden.
Um den betrieblichen Umweltschutz kontinuierlich zu hinterfragen und zu verbessern, verpflichten wir uns, nach den folgenden Umweltleitlinien zu handeln:

1. Wir beziehen möglichst alle unsere rückstands-kontrollierten Rohstoffe aus biologischem Anbau.

2. Ehrlicher Umweltschutz ist nur möglich, wenn alle Mitarbeiter mit einbezogen werden und motiviert sind. Deshalb ist bei uns jeder Mitarbeiter so gut unterrichtet und informiert, dass er am Umweltschutz aktiv teilhaben kann. Anregungen und Verbesserungsvorschläge der Mitarbeiter werden nach Möglichkeit umgesetzt und prämiert.

3. Wir prüfen und bewerten die Umweltauswirkungen jedes neuen Produkts, jedes neuen Verfahrens und jeder neuen Tätigkeit im Voraus. Damit wir außerdem bestehende Betriebsprozesse ökologisch optimieren können, werden sie kontinuierlich überwacht, dokumentiert und auf Schwachstellen überprüft.

4. Wir arbeiten ständig daran, unseren Verbrauch von Rohstoffen – wie Wasser und Energie – zu senken, Abfall zu reduzieren sowie Verpackungen und Transporte zu optimieren.

5. Besonders achten wir auf den umweltgerechten Einsatz von Hilfsstoffen, die unsere Umwelt möglichst wenig belasten (z.B. Reinigungsmittel) sowie auf deren umweltgerechte Entsorgung.

6. Wir bevorzugen Lieferanten und Unternehmen, die dem Umweltschutz einen ebenso hohen Stellenwert einräumen wie wir selbst, und beziehen sie in unsere Umweltschutzaktivitäten mit ein.

7. Durch die Einrichtung eines Notfallmanagements wollen wir unfallbedingte Umweltbelastungen und die Gefährdung von Menschen vermeiden. Die Arbeitssicherheit jedes Einzelnen ist uns wichtig.

8. Wir verpflichten uns, die gesetzlichen Anforderungen einzuhalten und diese nach Möglichkeit zu übertreffen. Unsere Ziele passen wir stets dem neuesten Erkenntnisstand an.

9. Wir laden auch unsere Kunden ein, sich kritisch mit uns und unseren Produkten auseinander zu setzen und uns Verbesserungsvorschläge zum Thema Umweltschutz mitzuteilen.

Bio – das ist für uns ein ernst gemeintes Qualitätsversprechen. Es ist unser Anliegen, gesunde, natürliche und geschmackvolle Lebensmittel für eine genussvolle Ernährung anzubieten.

Qualitätssiegel BIO

Einer unserer wichtigsten Grundsätze ist der Einsatz von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau, denn durch kontrollierten Bio-Anbau werden Lebensmittel weitgehend von Belastungen freigehalten. Bestätigt wird das mit der jährlichen Bio-Zertifizierung durch Lacon in Offenburg erkennbar an der Kennzeichnung „DE-ÖKO-003“ auf den Herbaria-Bio-Produkten.

Kontrolliert biologischer Anbau bedeutet:

- Kein Einsatz von chemischen Spritzmitteln und synthetischen Düngern
- Kein Einsatz von genmanipulierten Stoffen
- Ressourcen wie Boden und Grundwasser schonen

BNN Kodex – Qualitätsrichtlinien für den Naturkosthandel

Als Gründungsmitglied des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) ist es für Herbaria selbstverständlich, den Kodex des Verbandes einzuhalten und wenn möglich noch zu übertreffen. Wichtige Verpflichtungen, die dabei auch über das EU-Biosiegel hinausgehen, sind:

Beschluss zur Volldeklaration:

Genießer wollen wissen, was drin ist in ihren Tees und Gewürzen. Rein gesetzlich sind die Hersteller in Europa aber nicht dazu verpflichtet, alle Inhaltsstoffe anzugeben. Einige Zutaten dürfen in Klassennamen wie beispielsweise „Gewürzmischung“ zusammengefasst werden. Gerade für Allergiker kann das ein Problem sein. Herbaria verpflichtet sich zu größtmöglicher Transparenz und kennzeichnet alle Zutaten.

Rückstandshöchstmengen

Rückstände von Schadstoffen können auf verschiedene Weise auch in Bio-Produkte gelangen, zum Beispiel durch Altlasten aus früherem konventionellen Anbau oder durch Abdrift der Schädlingsbekämpfungsmittel benachbarter konventionell bewirtschafteter Felder. Deswegen hat der BNN Orientierungswerte aufgestellt, die dafür sorgen, dass die Rückstände so gering wie nur irgend möglich ausfallen. Herbaria verpflichtet sich, diese Werte stets einzuhalten.

◀ *Wilde Wacholderbeeren: Wir lassen sie in Bosnien von Hand sammeln und zwar erst, wenn sie über ein Jahr am Strauch reifen durften.*

Herbarias eigener Anspruch

Ein aufwändiges Qualitätsmanagementsystem sorgt für Herbarias hochklassige Qualität: Jede eingehende Charge wird vom Lohnhersteller auf Pestizide, Herbizide und Schwermetalle überprüft. Nach Bedarf gibt Herbaria auch Analysen auf Aflatoxine und Ochratoxine in Auftrag. Das Qualitätsmanagement wird darüber hinaus nach dem Arzneimittelgesetz durch die Regierung von Oberbayern überprüft.

Fair und sozial

Auch soziales und faires Handeln ist für Herbaria wichtig. Das zeigt sich vor allem in unserem Umgang mit den Produzenten. Wir wollen wissen, wie und von wem die Rohstoffe hergestellt werden. Wir möchten unsere Anbauer überall auf der Welt unterstützen – deren gute, umweltfreundliche Arbeitsbedingungen und ein fairer Lohn sind für uns selbstverständlich. Zum Beispiel bezahlt Herbaria seine Kaffeebauern in Mexiko überdurchschnittlich. Denn die Kaffeeproduktion ist für die meisten Kleinbauern der Region die einzige wirtschaftliche Einnahmequelle. Mit Hilfe der Einkünfte von Herbaria können sie für sich und ihre Familien Kleidung und Saatgut kaufen, ihre Kinder in die Schule schicken und ihre Häuser instand halten. Doch auch direkt in unserem Betrieb in Fischbachau zeigen wir soziale Verantwortung: So arbeiten wir seit vielen Jahren mit zwei lokalen Behindertenwerkstätten zusammen, zwei der Mitarbeiter sind inzwischen fest drei Tage die Woche bei uns.

Unsere Paprika stammt von einem ungarischen Familienbetrieb bei Szeged. Reife Früchte werden nach und nach per Hand geerntet.

Geschmackstest: Wir prüfen und verkosten jede einzelne Paprikalieferung .

Regionales Engagement

Erwin Winkler ist einer der Geschäftsführer von Herbaria. Im Interview erzählt er, was die Firma in ihrer Region bewirkt.

Inwiefern spielt bei Herbaria Regionalität eine Rolle?
Eine große. Klimatisch bedingt müssen wir natürlich viele Gewürze aus den Ursprungsländern beziehen. Doch wo möglich kaufen wir regional ein. Und auch in Fischbachau sind wir sehr verwurzelt. Dort sitzt ja unsere Firma.

Wie sieht das Engagement in der Region aus?
Wir haben uns sehr dafür eingesetzt, dass das Miesbacher Oberland eine „Öko-Modellregion“ wird. Mit dieser Initiative will Bayerns Regierung in den ausgewählten Regionen das Bewusstsein für regionale Bio-Produkte schärfen. Das heißt, Leute aus regionaler Kommunalpolitik, Tourismus, Wirtschaft und Landwirtschaft sollen gemeinsam die Produktion heimischer Bio-Lebensmittel und eben unsere regionale Identität fördern. Wir von Herbaria haben neben anderen Aktivitäten zum Beispiel eine Infoveranstaltung über ökologischen Landbau für die Bauern der Gegend durchgeführt. Ziel der ganzen Maßnahmen ist es ja, Menschen zu motivieren, etwas für eine nachhaltige Entwicklung in der Region zu tun.

Herbaria gehört auch zu den Werteproduzenten der Region. Was hat es damit auf sich?
Wir von Herbaria wollen einfach immer allerbeste Qualität. Auf der ganzen Linie. Deshalb haben wir uns mit einigen anderen lokalen Unternehmen und Dienstleistern der Region Tegernsee-Schliersee zu den Werteproduzenten zusammengeschlossen. Wir alle wollen einen Mehrwert bieten, der weit über den gewohnten Freizeit-, Unterhaltungs- und Erholungswert unserer Region hinausgeht. Und wir finden eben, dass dafür besonders hochwertige Qualität absolut entscheidend ist. Unser Motto ist deshalb auch: Wertschätzung erfahren, Mehrwert genießen, Begeisterung erleben.

Wo ist Herbaria außerdem aktiv?
Wir arbeiten mit den Oberlandwerkstätten zusammen, das ist eine integrative Einrichtung bei uns in der Region. Die Menschen dort helfen uns beim Abpacken unserer Ware. Überhaupt lassen wir soviel wie möglich in Süddeutschland produzieren und verarbeiten. Wir sind zudem ein Ausbildungsbetrieb und unterstützen örtliche Vereine.
Wir tun sogar etwas für die Blütenbestäubung der Region: Seit Frühjahr 2015 haben wir auf dem Werksgelände ein traditionelles Bienenhaus. Das haben die Mitarbeiter angeregt und jetzt hilft uns eine Bioland-Imkerin bei der Betreuung der Bienen. Wir sind da ganz emsig bei der Sache.

Unsere Anbauer

Dass unsere Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau stammen, ist für uns selbstverständlich. Außerdem aber achten wir bei der Auswahl unserer Bio-Anbaugebiete auch auf Klima, Lage und Boden, denn sie prägen das Aroma von Gewürzen und Tees – ähnlich wie beim Wein. Besonders wichtig sind uns die Anbauer selbst, von denen wir unsere Rohstoffe beziehen. Mit viel Sorgfalt und langer Erfahrung betreiben sie an ausgewählten Orten der Erde Bioanbau höchster Qualität. Deshalb suchen wir immer den direkten Kontakt zu ihnen, egal wo sie Herbaria-Kräuter hegen und pflegen. Denn Qualität, der Bio-Gedanke und nachhaltiger Umgang mit unserer Umwelt sollten von jedem einzelnen kommen, der an der Herstellung unserer Produkte beteiligt ist – ob Ureinwohner im fernen Indien oder Biobauer in Bayern. Und natürlich achten wir darauf, dass alle unsere Produzenten und Sammler fair entlohnt werden. So wie die Mustaficis in Bosnien.

Wacholder aus Bosnien

Unsere Wacholderbeeren kommen aus einer biozertifizierten Region im Südwesten Bosniens, wo das Sammeln wilder Kräuter eine lange Tradition hat. In der unberührten Natur des Landes gedeiht eine große Vielfalt sehr aromatischer, auch seltener Pflanzen. Nahe des Bergdorfs Mustafici zum Beispiel wilder Wacholder. Der Wind bläst hier so stark, dass die Sträucher nur langsam wachsen. Deshalb entwickeln die Beeren ein besonders intensives Aroma. Einheimische Sammler wie die Familie Mustafici ernten die Beeren im Herbst nach ››

◀ *Ganz schön windig: Auf einem Bergrücken über 1000 Meter wachsen unsere Wacholderbeeren. Das raue Klima sorgt für besonders aromatische Früchte. Mejra Mustafici zeigt stolz ihre Ernte. Die bosnische Sammlerin ist schon im Ruhestand, doch das Sammeln macht ihr Spaß und sie bessert damit ihre Rente auf.*

>> dem ersten Frost mit der Hand – wegen der spitzen Nadeln an den Sträuchern immer mit Handschuhen. Mejra Mustafici streift die Beeren behutsam von den Ästchen, denn die frischen Früchte stecken voller Saft und können leicht platzen. Eine andere Erntemethode ist es, Tücher unter den Wacholderbüschen auszulegen und dann die Äste vorsichtig zu schütteln. So fallen die reifen Beeren auf die Tücher.
In einem alten Holzboden lassen die Mustaficis ihre Ernte trocknen, in einer hölzernen Windsichtung werden die Beeren per Handbetrieb von Nadeln und Unkraut befreit, dann in Säcke gefüllt.

Koriander aus Rheinland-Pfalz

Alfred Hammann baut für Herbaria Koriander an. Schon 1986 hat er seinen gesamten Betrieb auf biologischen Anbau umgestellt. Hammanns Hof liegt in der Mittelrheinebene, einer Weltkulturerbe-Landschaft in der Nähe des berühmten Loreley-Felsens. Auf rund 50 Hektar kultiviert der Bioland-Bauer hier vor allem Getreide, aber auch Kräuter. Neben mehrjährigen wie Oregano, Estragon oder Salbei auch den einjährigen Koriander – und zwar die besonders aromatische Sorte „Jantar“. Dabei hält Hammann genau die Fruchtfolge ein: So kommt vor Koriander Luzerne aufs Feld. Weil sie im Boden Stickstoff hinterlässt, den der Koriander braucht um gut zu gedeihen. Auch bei allen anderen Kräutern achtet Hammann auf ihren idealen Standort. Kräuteranbau, findet er, ist immer spannend. Jede Kultur reagiert unterschiedlich auf das Klima. Koriander zum Beispiel mag es warm. Hammanns langjährige Erfahrung zahlt sich auch beim genauen Erntezeitpunkt aus. Den richtig festzulegen ist sehr wichtig, damit nicht zu viele unreife Samen geerntet werden. Denn Koriander erntet >>

▲ *Klein, aber oho: Bioland-Kräuterbauer Alfred Hammann begutachtet seinen Koriander. Die Pflanzen sind wegen des trockenen Sommers zwar kleiner als sonst und deshalb weniger ertragreich, aber ihre Samen schmecken dafür umso besser.*

>> man maschinell mit Mähdreschern. Getrocknet wird das Kraut direkt am Hof. Das geschieht ganz schonend durch Salz- oder Wagentrocknung. Bei Bedarf übernimmt Hammann auch die Weiterverarbeitung des Korianders, dann wird er am Hof auch gereinigt, gerebelt oder geschnitten.

Kaffee aus Mexiko

Sortenreine, feinste Arabica-Kaffeebohnen bekommt Herbaria aus Mexiko – aus dem Anbauprojekt Campesino, einer Kleinbauern-Kooperative in Chiapas. Dort, im Hochland von Chiapas in einer Höhe zwischen 1300 und 1700 Metern, bauen einheimische Kleinbauern der Unión Majomut die Kaffeebohnen an – biologisch und in gemischter Waldwirtschaft.

Bio, nachhaltig und fair

Diese traditionellen Mischkultur ist einzigartig und ermöglicht mit seiner Strukturvielfalt großen Artenreichtum in der lokalen Flora und Fauna. Der biologische Anbau des Kaffees erhält außerdem Böden und Gewässer und schützt dadurch nicht nur die Natur, sondern auch die Erzeugerfamilien selbst. Die übernehmen zudem vor Ort die Weiterverarbeitung der Bohnen. So bleibt die Wertschöpfung bei ihnen.

Die Kaffeeproduktion ist für die meisten Bauern der Region die einzige wirtschaftliche Einnahmequelle. Herbaria bezahlt ihnen faire, überdurchschnittliche Preise.

Schonend geröstet in Bayern

Natürlich bekommen die wertvollen Arabica-Bohnen nur die beste Behandlung. Wir lassen sie vom bayerischen Traditionsbetrieb Rehorik frisch, schonend und ganz langsam rösten – nach allen Regeln der Handwerkskunst.

◀ *Auch die gelben sind schon schön reif. Genau dann werden die Kaffeekirschen vom Strauch geerntet – und sofort weiter verarbeitet, um ihr volles Aroma zu erhalten.*

▲ *Nach der schonenden Röstung haben unsere Kaffeebohnen ihre typische braune Farbe.*

◀ *Bei der Dosenherstellung in Metzingen verdienen sich Amelie und Elioura neben ihrem Studium Geld für die Weltreise.*

▼ *Die Holzknöpfchen-Maschine wurde extra entwickelt und wird jetzt von den Mitarbeitern liebevoll „Olga“ genannt.*

Nachhaltige Verpackung

Mit den typischen stapelbaren Dosen aus Weißblech hat Herbaria die perfekte Verpackung für ihre Gewürzspezialitäten gefunden. Denn sie sind nicht nur hübsch und enorm praktisch, sie schützen zudem ihren wertvollen Inhalt optimal und sie sind besonders umweltfreundlich. Weißblech ist dünnes kaltgewalztes Stahlblech. Und Stahl lässt sich wieder und wieder verarbeiten und zwar ohne Qualitätsverlust.
Roheisen – das zu Stahl verarbeitet wird – ist ein Stoff, der in der Erdkruste vorkommt und sozusagen unzerstörbar ist. Seine Wiederverwendung schont die Ressourcen gleich in mehrfacher Hinsicht: die natürlichen Rohstoffquellen werden geschont, Verpackungsabfälle reduziert und zudem verbraucht aus Metallschrott hergestellter Stahl viel weniger Energie als aus Eisenerz produzierter. Auch der CO_2-Ausstoß ist dabei natürlich geringer. Metallverpackungen gehören zu den nachhaltigsten Verpackungen überhaupt!

Produziert in Deutschland

Klar also, dass sich Herbaria von Anfang an für Weißblech als Verpackungsmaterial entschieden hat. Inzwischen sind wir noch einen Schritt weitergegangen und lassen unsere Dosen komplett in Süddeutschland fertigen, einschließlich des Holzknaufs. Denn das bedeutet noch mehr Nachhaltigkeit: kurze Transportwege, faire deutsche Löhne und Arbeitsbedingungen und für uns besser nachvollziehbare Umweltstandards des Partnerbetriebs. Müller & Bauer im schwäbischen Metzingen ist – wie Herbaria – ein mittelständisches Traditionsunternehmen, dessen Mitarbeiter mit viel Engagement hinter ihrer Arbeit stehen. Für Herbaria zum Beispiel wurde extra eine spezielle Maschine gebaut, die die kleinen Holzknäufe auf die inneren Deckel der Gewürzdosen schraubt. Diese Holzknäufe liefert eine Holzwarenfabrik in Oberfranken. Sie sind aus unbehandeltem Buchenholz mit FSC-Siegel – aus nachhaltiger Forstwirtschaft der bayerischen Staatsforsten.

Indirekte Umweltauswirkungen

Rohstoffe

Einen wesentlichen Beitrag zum Schutz der Umwelt und dem Erhalt der natürlichen Biodiversität leisten wir bereits mit der Auswahl unserer Bio-Rohstoffe. Denn ökologischer Landbau schützt den Boden, erhöht die Aktivität der Bodenlebewesen und bewahrt seltene Pflanzen und Tiere. Er vermeidet Rückstände von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln und Trinkwasser. Er vermindert den Energieverbrauch und schont Rohstoffreserven und ist so aktiver Klimaschutz.

Verpackungsmaterialien

Bei der Auswahl unserer Verpackungsmaterialien legen wir größten Wert auf bestmöglichen Produkt- und Aromaschutz. Brösel- und Kaffeetüten sind aus recyclebarem Verbund-Material, Filterbeuteltees in Faltschachteln aus Karton und Flüssigprodukte in wiederverwertbaren Glasflaschen verpackt. Um die hohe Qualität unserer Gewürze zu wahren, füllen wir sie in aluminiumfreie Weißblechdosen ab. Diese schützen das intensive Aroma zuverlässig über einen langen Zeitraum. Durch ihre Stabilität verhindern sie, dass empfindliche und fragile Rohstoffe wie z.B.: Wildblüten oder die Salzkristalle des Fleur de Sal durch Druck beschädigt werden.
Aus diesem Grund haben wir uns bewusst gegen Nachfüllpacks aus weniger stabilen Materialen entschieden. Natürlich sind die Gewürzdosen vollständig recyclebar. Deswegen wird diese Verpackungsform auch vom BÖLW* als Best-Practice-Beispiel in seinem Leitfaden empfohlen.
*(Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.)

Transport

Gemeinsam mit unseren Spediteuren und Kunden arbeiten wir laufend daran, unser Logistik-Konzept zu optimieren.
Wir beliefern die Kunden über Großhandel oder Zentrallager, einige Großkunden holen innerhalb der eigenen Routenplanung direkt bei uns ab. So möchten wir Umweltauswirkungen des Transports möglichst gering halten.

Direkte Umweltauswirkungen

Strom

Wir beziehen umweltfreundlichen, atomenergiefreien Strom von den Energiewerken Schönau. Der Strom stammt zu 100 % aus regenerativen Quellen. Durch den Stromverbrauch entstehen bei Herbaria keine klimaschädlichen CO_2-Emissionen.

Wasser

Frischwasser setzen wir ausschließlich für die Küche, den Sanitärbereich und für Reinigungszwecke ein.
Der gesamte Wasserverbrauch von Herbaria im Jahr 2015 entspricht ungefähr dem durchschnittlichen Jahres-verbrauch von 3 Personen.

Wärme

Der kombinierte Holz/Öl-Brenner der Gebäudeheizung wird hauptsächlich mit Holz aus der Region befeuert, nachts und am Wochenende mit Heizöl. Die neuen Büros haben Erdgasheizung.

Reststoffe

Am Standort in Fischbachau fallen haushaltsübliche Abfälle an. Zum Großteil handelt es sich um weiterverwertbare Stoffe wie Leichtverpackungen, Papier und Kartonagen bzw. Bioabfall. Sie werden vor Ort getrennt und dann an einen EMAS-zertifizierten Entsorgungsfachbetrieb zur Verwertung weitergegeben.

▲ *Kein Müll: Weißblech kann vollständig recycelt werden. Deshalb gehören Verpackungen aus Metall zu den nachhaltigsten Verpackungen überhaupt.*

Öko-Bilanz

Input	Einheit	2012	2013	2014	2015
Produkte	Stk	1.863.652	2.123.962	2.519.744	2.655.839
Verpackungsmaterial (Kartonagen)	kg	10.706	12.557	11.895	13.524
Heizöl (Verbrauch)	l	19.878	20.868	18.060	21.669
Brennholz (Verbrauch)	m³	36	39	25,5	26
Gas	kWh	-	-	-	3.727
Strom	kWh	62.527	59.051	62.522	60.845
Wasser	m³	134	131	132	138
Output	**Einheit**	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
Produkte	Stk	1.800.112	2.133.551	2.311.774	2.511.478
Abwasser	m³	134	131	132	138
Restmüll	m³	26	26	26	26
Papier/Kartonagen	m³	26	26	26	26
Leichtverpackungen	m³	53	53	53	53
Emissionen* (Verbrauch Heizöl)	t	62	65	56	68
Kennzahlen	**Einheit**	**2012**	**2013**	**2014**	**2015**
LKW-Abholungen/ Verkaufsmenge	Anzahl/ 1.000 Stk	0,123	0,098	0,094	0,091
Verpackung/ Verkaufsmenge	kg/ 1.000 Stk	5,9	5,9	5,1	5,4
Strom/Mitarbeiter	kWh/ Pers.	3.291	2.881	2.501	1.901
Wasser/Mitarbeiter	m³/ Pers.	7,1	6,4	5,3	4,3
Mitarbeiter	Pers.	19	20,5	25	32

*Berechnungsfaktor CO2: Heizöl 3,109 kg/l, Erdgas 2,43 kg/m³ (LfU Bayern)
** nicht berücksichtigt sind Selbstabholungen von Großkunden

Obwohl die Umweltauswirkungen durch die Vertriebstätigkeit am Firmenstandort in Fischbachau gering sind, möchten wir diese weitestgehend quantifizieren und auch möglichst kontinuierlich verringern. Deshalb haben wir tätigkeitsbezogene Kenngrößen wie z.B. Verpackungsmaterial oder LKW-Abholungen pro Verkaufsmenge ergänzt durch Angaben zum Verbrauch von Strom und Wasser je Mitarbeiter.

Umweltprogramm

Mit viel Erfahrung haben wir ein ökologisches Unternehmenskonzept mit einer ganzheitlich umweltschonenden Strategie aufgebaut und sind ständig bemüht, unser Umweltverhalten noch zu verbessern. Diese konkreten Ziele haben wir uns für die kommenden drei Jahre gesetzt:

1. Erhalt der natürlichen Biodiversität, Ressourcenschonung:

- Auch weiterhin zu 100% Bio-Rohstoffe, Einkauf 2018
- Ausbau des Bienenprojektes auf dem Betriebsgelände, Anschaffung weiterer Bienenvölker, Marketing 2016

Förderung des ökologischen Landbaus in der Region

- Engagement im Rahmen der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland der Bayerischen Staatsregierung, GL* 2018:
  - Mitgestaltung von Infoveranstaltungen für Landwirte zum ökologischen Landbau
  - Mitarbeit in der Projektgruppe Leitzachtaler Kräutertal
  - Entwicklung lokaler Bio-Produkte
  - Probeanbau von Holunder auf dem Firmengelände
- Mitarbeit im Zusammenschluss der Unternehmen „Werteproduzenten Region Miesbach“: Öffentlichkeitsarbeit zum Thema ökologischer Landbau, GL* 2018
- Steigerung des Anteils an Bioland-zertifizierten Rohstoffen um 2% pro Jahr, Einkauf 2018

2. Minimierung von Emissionen:

- Berücksichtigung von ökologischen Aspekten beim Ausbau des Exportmarktes, Vertrieb 2018

3. Ressourceneffizienz:

- Niveau der spezifischen Kennzahlen halten bzw. verbessern

Alle Maßnahmen aus dem Umweltprogramm 2012 - 2015 wurden erfolgreich umgesetzt.

**GL: Geschäftsleitung*

Produkte – der reine Genuß

Herbaria steht für beste Qualität, großen Genuss und hohe Kompetenz bei Gewürzen, Kräutern, Tee und Kaffee aus kontrolliert biologischem Anbau.

Bio-Feinschmecker Gewürze

Unser Genießer-Sortiment: Raffinierte Gewürzmischungen und erlesene Einzelgewürze und Raritäten aus ausgesuchten Regionen für die feine Bio-Küche.

Brösel

Für die schnelle Gourmet-Küche: Raffiniert gewürzte, süße und herzhafte Bröselmischungen zum Panieren, Drüberstreuen und Reinmischen. In Bayern handwerklich hergestellt.

Kaffee-Sortiment

Volles Aroma für Kaffee-Liebhaber: Filterkaffee und Espresso aus handverlesenen, fair gehandelten Arabica-Bohnen aus dem mexikanischen Hochland. Natürlich in bester Bio-Qualität.

Produkte – gesund und wohltuend

Tee-Sortiment

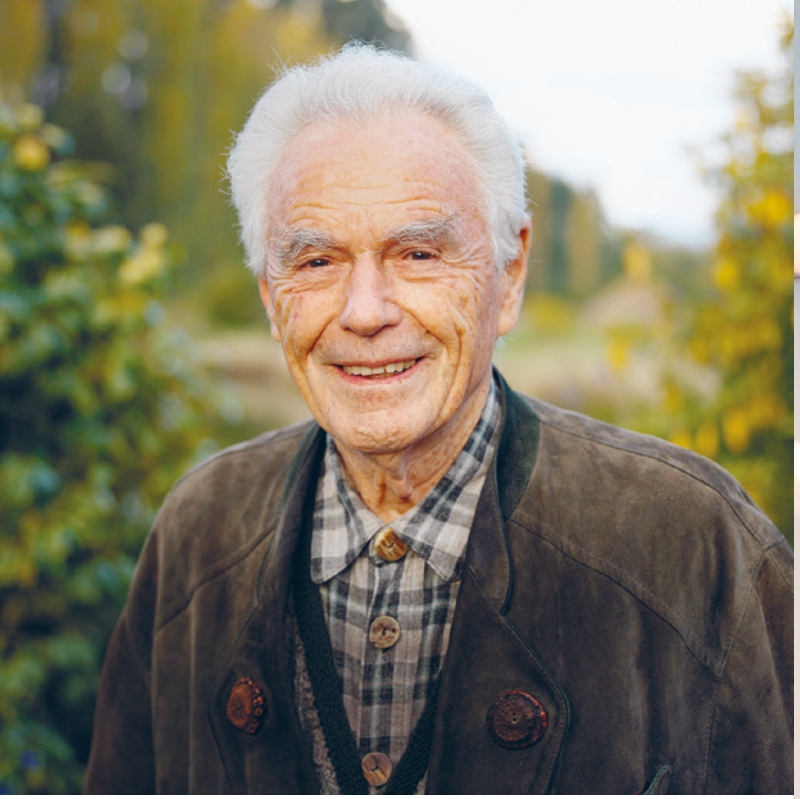
Schwarz-und Grüntee, Rooibusch-Spezialitäten aus Südafrikas Cedarbergen, beste heimische Kräutertees – lose oder im Filterbeutel – und das Hausfreunde-Sortiment zum Verwöhnen beim kleinen Zwischentief.

Aschenbrenner

Aus der Apotheke Gottes: Für die Originalprodukte der Grande Dame der Kräuterkunde Eva Aschenbrenner und unser eigenes großes Heilkräuter-Sortiment nutzen wir die Kräfte der Natur – über 90 Jahre Erfahrung und Kräuterwissen.

Naturdrogerie

Natürliche Produkte für den Erhalt der Gesundheit, sowie Arzneimittel zur Heilung und Linderung von Beschwerden.



▲ *Otto Greither: Mir ist Rücksicht auf Natur und Umwelt schon immer ein Herzensanliegen. Dass das junge Herbaria-Team diese Überzeugung teilt und auch wirklich lebt, macht mich zuversichtlich.*

Nächster Vorlagetermin

Die nächste Umwelterklärung wird spätestens im Januar 2019 erstellt, die Öko-Bilanz wird jährlich aktualisiert.

Otto Greither
Geschäftsführer

Erwin Winkler
Geschäftsführer