

ÖKOFROST IST MIT NATURLAND-ZERTIFIZIERUNG IM MARKT

# Lachs, Garnele, Salami: Alles Bio auf der Pizza

Eine schnelle Bio-Mahlzeit? Pizza aus der Tiefkühltruhe macht das problemlos möglich. Vier zum Teil nicht ganz gewöhnliche Rezepturen unter „Biopolar“-Marke erweitern hier die Auswahl.

Lachs und Garnelen aus ökologischer Aquakultur sind die Besonderheit der Seafood-Pizzen von Biopolar.



Fisch- und Meeresfrüchte sind auf Bio-Pizzen noch nicht so stark vertreten. Mit zwei ihrer insgesamt vier Pizza-Spezialitäten unter der Biopolar-Marke greift die Ökofrost GmbH in Berlin dieses Thema

auf – mit Zertifizierung nach Naturland-Richtlinien und auch hohen Ansprüchen an Umwelt, Nachhaltigkeit und Sozialaspekte. Biogepolten Fisch- und Meeresfrüchte-Freunden stehen dadurch eine Garnelen-Pizza und ein Lachs-Flammkuchen zur Verfügung. Für Italiensfans und die, die es gerne klassisch mögen, gibt es zudem ganz neu eine Salami-Pizza „Diavolo“ und eine Pizza Caprese im Sortiment.

„Neben einem abgerundeten, unverwechselbaren Geschmack der Pizzen versprechen wir ein natürliches Backverfahren mit regelmäßig durchgeführten Kontrollen“, schildert Marketing-Managerin Anke Frenzel. Nach guter Bäckertradition werde der Pizzaboden im modernen Steinofen gebacken und so besonders knusprig. Die Naturland-Zertifizierung unterstreiche den Anspruch an beste Zutaten und stehe für den hochwertigen Standard von Biopolar-Produkten.

Zudem seien auf den Verpackungen der Biopolar Pizzen alle Zutaten genau aufgelistet. „So steht bei dieser Volldeklaration zum Beispiel nicht nur ‚Gewürze‘ in der Zutatenliste – eine gängige Aussage auf konventionellen Produkten – sondern die Gewürze werden einzeln aufgezählt“, so Anke Fuchs. Da stehe dann beispielsweise „Gewürze (Basilikum, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Zwiebel)“. Das schaffe eine Produkttransparenz, die vor allem Allergiker sehr schätzten.

„In Haltbarkeit und Optik sind tiefgekühlte Bio-Pizzen mindestens

genauso gut wie konventionelle Produkte“, versichert die Marketing-Managerin. Der Geschmack jedoch sei natürlicher und somit aus Biosicht besser. Das allerdings hat seinen Preis. „Eine Bio-Pizza verursacht rohstoffbedingt ungefähr ein Viertel mehr Produktionskosten als eine konventionelle Pizza“, erklärt Anke Fuchs. Doch trotz dieses höheren Preises griffen Biopolar-Kunden immer wieder gerne zu dieser Pizza. „Das Preis-Leistungs-Verhältnis muss stimmen“, höre das Unternehmen häufig bei Verkostungen. „Und außerdem sind Biopolar Pizzen einfach lecker.“

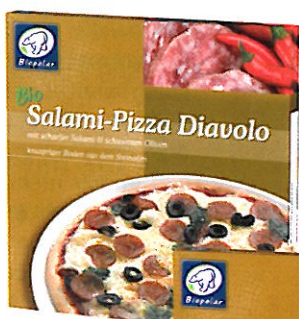
### Pizza-Belag aus ökologischem „Naturland“- Anbau

Nicht nur die Zutaten für den Teig, sondern auch die Auflagen der Pizzen sind aus ökologischem Anbau. Bei der Salami-Pizza Diavolo sind dies eine pikant-scharfe Peperonisalami, schwarze Oliven und mediterrane Kräuter. Die Peperonisalami aus Schweinefleisch wurde ohne Verwendung von Nitritpökelsalz hergestellt. Typisch in den italienischen Farben belegt ist die Pizza Caprese: mit Cherrytomaten, Mozzarella-Käse und Basilikum-Pesto.

Herzhaft marinierte Garnelen, Spinat und Edamer-Käse prägen die Garnelen-Pizza. Verfeinert ist sie mit einer cremigen Tomatensoße und etwas Knoblauch. Die Garnelen für diese Pizza stammen aus kontrolliert ökologischer Aquakultur in Ecuador. „Bei der Aufzucht dieser Garnelen stehen die natürlichen Lebensbedingungen im Vordergrund“, berichtet Anke Frenzel. „Die Tiere leben in großzügig angelegten Teichen und ernähren sich von Bio-Futter und natürlich vorkommendem Plankton. Künstliche Zusatzstoffe und Gentechnik werden nicht eingesetzt. Die umweltschonende, nachhaltige Aufzucht schützt die wertvollen Mangrovenwälder Ecuadors. Faire Arbeitsbedingungen und die Unterstützung sozialer Projekte in der Region – zum Beispiel das Betreiben einer Grundschule und einer Street-Kids-Wohnanlage – stehen für verantwortliches Handeln.“

Der Lachs-Flammkuchen schließlich ist mit Lachs-Filetstückchen, Zwiebeln, Spinat und Edamer-Käse belegt. Eine würzige Crème Fraîche rundet den Flammkuchen ab. „Der Lachs kommt aus kontrolliert ökologischer Aquakultur in Irland, wo die Fische ebenfalls in großzügig angelegten Gehegen aufwachsen und sich viel bewegen“, so die Marketing-Managerin. Dadurch entwickelten sie ein festes, delikates Fleisch. Die biologische Fütterung stehe für eine umweltverträgliche, nachhaltige Aufzucht. Dabei werde eine Überfütterung vermieden und auf künstliche Zusatzstoffe und Gentechnik verzichtet.

jr



Neu im Biopolar-Sortiment sind die Pizza-Varianten Salami Diavolo und Caprese

