

50 Jahre Bio im Hause Rabenhorst

Ganzheitliche Qualität und ökologisches Handeln werden seit 1969 im Traditionsunternehmen der Saftexperten aus Unkel gelebt

Unkel/Köln, Juli 2019. Haus Rabenhorst vereint seit 50 Jahren ganzheitliche Grundsätze in seinen Bio-Säften: Vom Anbau der Pflanzen über die Verarbeitung bis hin zu Lagerung und Transport stehen Qualität und ökologisches Handeln an erster Stelle. Die Rohstoffe sind so naturrein und die Produkte so naturbelassen wie möglich. So werden für die Rohstoffe überwiegend Früchte aus kontrolliert biologischem Anbau verarbeitet und streng geprüft, um die Rabenhorst-Standards zu gewährleisten. Die Früchte werden besonders schonend pasteurisiert, sodass viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Außerdem ist Haus Rabenhorst ein umfassender Schutz der Lebensräume ebenso wichtig wie die enge Verbundenheit zur Natur: So fördert das Traditionsunternehmen den Schutz der Natur sowie der Umwelt, um die Zukunft dieser zu sichern. Im Herbst 2018 wurden in der Nähe des Standortes Unkel drei regionale Apfel-Annahmestellen für Streuobstwiesenbesitzer zum Erhalt regionaler Streuobstwiesen sowie zu Gunsten einer nachhaltigen Wirtschaftsweise eingerichtet. Haus Rabenhorst war schon 1969 ein Pionier in Sachen Bio-Qualität: Lange bevor das Thema „Bio“ in Deutschland bekannt war, vergab der Premium-Safthersteller erste Forschungsaufträge an die Universität Kassel und konnte gemeinsam mit dem Institut für ökologische Agrarwirtschaft den biologisch-kontrollierten Anbau richtungsweisend vorantreiben. Die intensive Zusammenarbeit besteht auch weiterhin.

Ganzheitlich ökologisch und nachhaltig

Auch wurden im Laufe der Jahre diverse Maßnahmen ergriffen, um die ökologische Nachhaltigkeit der firmeneigenen Gebäude und Produktionsanlagen zu verbessern: Um mit nachhaltiger Energie wirtschaften zu können, wurden bereits 1978 die Kesselanlagen der Produktion auf Erdgas umgestellt, es folgte in den Neunziger Jahren eine betriebseigene Kläranlage und es wurde erstmals die Validierung nach EU-Öko-Audit-Verordnung durchgeführt. Auch auf dem eigenen Grundstück wird der Bio-Gedanke

vorgelebt und erlebbar gemacht: Bereits im Jahr 2003 wurden resistente Rebsorten gepflanzt und drei Jahre später eine Fassadenbegrünung an geeigneten Flächen vorgenommen.

Ausgezeichnete Bio-Qualität

Heute bestehen unter den Marken Rabenhorst und Rotbäckchen fast 50 erfolgreiche Premium-Säfte in bester Bio-Qualität. Die Traditionsprodukte Rabenhorst Roter Rabenhorster und Für das Immunsystem sowie Rotbäckchen Klassik, Immunstark und Lernstark wurden exklusiv für den Naturkosthandel neu in Bioqualität aufgelegt. Außerdem erhielten die Bio-Mehrfruchtsäfte Rabenhorst Antioxidantien, Rabenhorst Klostergarten sowie Rotbäckchen Klassik die begehrte Auszeichnung „Bestes Bio 2019“, die durch eine Verbraucher-Jury gewählt und vergeben wird. Seit 2014 erhielten gleich mehrere Bio-Säfte der Marke das Qualitätssiegel „DLG-Gold“. Für die hervorragende Qualität der Produkte wurde Haus Rabenhorst 2018 zum wiederholten Mal der Bundesehrenpreis verliehen, im Jahr 2019 folgte bereits zum achten Mal der „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“.

Im Jahr 1805 wurde Haus Rabenhorst – damals als Weingut – gegründet. Heute ist das Unternehmen mit Sitz in Unkel am Rhein ein hochspezialisierter Anbieter weithin geschätzter Obst- und Gemüse-Säfte sowie gesunder Lebensmittel. Bei der Herstellung der naturbelassenen Produkte steht das nachhaltige Handeln im Vordergrund – sowohl bei der Beschaffung von Rohwaren, der Produktion als auch der Produktverpackungen. Das Wissen um die Natur, ihre Wirkstoffe und deren Einbindung in die gesunde Ernährung ist die besondere Haus Rabenhorst-Kompetenz. Ganzheitliche Qualität, Kontinuität sowie Trend- und Innovationsbewusstsein – das sind die Stärken von Haus Rabenhorst. www.haus-rabenhorst.de