

## div. Pressestellen

### Germany

Datum **31.07.2018**  
Kunde **33918**  
Schreiben **PRESSEINFORMATION 07/18**  
Ansprechpartner **Philip Meyer**

## PRESSEINFORMATION

### bioKontor-Produkte von hochklassiger Qualität: DLG-Auszeichnungen für Start-up aus Emmerthal

Die nativen Biospeiseöl von bioKontor aus Emmerthal wurden vom Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit einer Silber- und einer Bronze-Medaille aufgrund hervorragender Qualität ausgezeichnet. Das native ägyptische Schwarzkümmelöl und das native Hanföl des jungen Unternehmens wurden einer Internationalen Qualitätsprüfung für Speiseöle, Margarine und Streichfette seitens der Experten der DLG unterzogen und konnten überzeugen!

Beide Öle sind weniger den klassischen Lebensmitteln zuzuordnen. Es sind Speisefette, die im Rahmen einer gesundheitsorientierten sowie bewussten Ernährung Eingang in unsere Küche bzw. unseren Alltag finden. Ob Hanföl oder ägyptisches Schwarzkümmelöl, beide können aufgrund ihrer spezifischen Zusammensetzung auf den menschlichen Organismus positiv einwirken. Dabei kann sich die wohltuende Wirkung sowohl von innen, durch Einnahme, als auch von außen, durch Anwendung auf der Haut, auf unserem Körper ausbreiten. Das Einsatzfeld ist breit und äußerst spannend!

Die beiden Vitalöle durchliefen zunächst eine sensorische Prüfung in dessen Mittelpunkt die Bewertung von Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack stand. Nachfolgend erfolgten zudem Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen sowie Laboruntersuchungen. Petra Krause, Projektleiterin im DLG-Testzentrum unterstreicht dabei: "Mit der Auszeichnung dokumentiert das Unternehmen, dass es Lebensmittel von hoher Qualität herstellt. Alle Produkte wurden in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethode von Experten getestet." Auch der Start-up Gründer Philip Meyer ist sichtlich erfreut. "Bio ist kein Synonym für beste Qualität! Dieser Schluss wird jedoch oftmals vom Endverbraucher gezogen. In der Lebensmittelbranche gibt es große Qualitätsunterschiede!", betont er. Zudem ist Herr Meyer stolz, dass das positive Kundenfeedback seit der Markteinführung zu Qualität und Geschmack dieser besonderen Öle nun auch durch eine unabhängige Stelle bestätigt worden sei. Eine derartige Auszeichnung bietet eine Orientierungs- und Entscheidungshilfe für den Konsumenten im teilweise undurchsichtigen "Urwald" von Lebensmitteln und Marken.

bioKontor stellt die Qualität durch die sorgfältige Auswahl des zu verpressenden Rohstoffs, kleine sowie bedarfsgerechte Produktionschargen und die Gewinnung in mechanischer, erster Kaltpressung sicher. Neben der Qualität zielt bioKontor auf ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis, welches durch kurze Lieferketten und den Wegfall des Zwischenhandels erreicht wird.

Mehr Informationen zu weiteren Produkten und dem jungen Unternehmen erhalten Sie auf der Website [www.biokontor.de](http://www.biokontor.de).

#### Anschrift

bioKontor - Inh. Philip Meyer  
Hauptstraße 55 • 31860 Emmerthal  
Deutschland

#### Kontaktieren Sie uns

Telefon +49 (0) 5155 629 03 22  
E-Mail [philip.meyer@biokontor.de](mailto:philip.meyer@biokontor.de)  
Internet [www.biokontor.de](http://www.biokontor.de)

#### Angaben zum Unternehmen

Geschäftsinhaber Philip Meyer  
St.-Nr.: 22/029/21499  
USt.ID.-Nr.: DE 311562138

#### Bankverbindung

Volksbank Hameln-Stadthagen  
BIC GENODEF1HMP  
IBAN DE33 2546 2160 0081 3516 02