

Das BIOG-Markensortiment

# Spekulatius, Waffeln und Co

Einfach, köstlich – und wie selbstgemacht

Die BIOG-Dinkelherzwaffeln sind wohl die berühmtesten Mitglieder der großen Bio-Keksfamilie, die aus der mehr als zehnjährigen Zusammenarbeit zwischen der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG), dem Großhändler BIOGROS und der belgischen Keksbäckerei Freja Food SA hervorgegangen sind.

Schoko-, Kokos- und Mandelkekse, Cigarettes, Baiser, Cakes und weihnachtlicher Spekulatius sind aber nicht weniger verführerisch und sorgen das ganze Jahr über für Abwechslung in der Keksdose.

## Schmeckt wie selbst gemacht

Wie es Freja Food gelingt, dass die feinen Gebäckleckereien wie selbst gemacht schmecken, ist kein allzu großes Geheimnis. Der Erfolg der Keksbäckerei in Heverlee, im flämischen Teil Belgiens, liegt schlichtweg in der Einfachheit der Rezepte und dem geringen technischen Aufwand bei der Herstellung der Teige. Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ werden stets kleine Teigmengen angerührt. So schafft es Freja Food auch ohne Backzusätze, wie beispielsweise Emulga-



toren, luftig lockere Keksteige zuzubereiten und zu backen. Neben der sehr schonenden Art der Herstellung ist aber auch die Qualität der Zutaten für den knusprig feinen Keksgenuss und butterweiche Waffeln ausschlaggebend.

## Für Mensch und Natur

Roland Dejaeghere, der Freja Food vor 16 Jahren gegründet hat, wollte mit seinen Bio-Keksen ehrliche und unkomplizierte Bio-Lebensmittel auf den Markt bringen, um dem Trend der stark verarbeiteten und ewig haltbaren Nahrungsmittel, die erst durch künstliche Zusätze „genießbar“ werden, entgegenzuwirken. Er wählt die Kekszutaten mit viel Bedacht aus und verarbeitet bewusst Mehle aus regional angebautem Bio-Getreide. Zutaten wie Rohrohrzucker, die importiert werden müssen, stammen natürlich aus fairem Handel. Fair ist bei Freja Food nämlich eine Selbstverständlichkeit aus Respekt vor den Bio-Produzenten und der Natur.

## Mit Luxemburger Dinkel

Da Dinkelkörner fest mit ihrer Hülse, der Spelze, verwachsen sind, kann der in Luxemburg angebaute Bio-Dinkel nicht bei uns im Land vermahlen werden und wird an die Dörrwies-Mühle im benachbarten Saarland geliefert. In diesem Familienbetrieb, der seit den Siebzigerjahren komplett auf Bio umgestellt wurde, werden die Bio-Dinkelkörner mit Hilfe einer speziellen Schälanlage entspelzt und

schließlich zu Dinkelmehl verarbeitet.

Dieses Bio-Dinkelmehl wird im BIOG-Dinkelgebäck verbacken und die BIOG-Kekse werden zu einem schönen Beispiel grenzüberschreitender Zusammenarbeit.

## Immer frisch gebacken

BIOGROS wird jede Woche mit frisch gebackenen Keksen beliefert. Der Bio-Großhändler verteilt die leckeren Bio-Kekse im Anschluss an die NATURATA Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie weitere Fach- und Supermärkte in Luxemburg. Die Mandel-, Kokos- und Schokokekse sind beliebte Begleiter zum Kaffee, Cigarettes und Baiser passen zu cremigem Eis, und Spekulatius ist natürlich die perfekte Verführung während der Weihnachtszeit.

**Wie es Freja Food gelingt, dass die feinen Gebäckleckereien wie selbst gemacht schmecken, ist kein allzu großes Geheimnis.**



Roland Dejaeghere (l.v.r.), Gründer und Inhaber der Keksbäckerei Freja Food SA. (FOTOS: C.)

**BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg**  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
[www.biog.lu](http://www.biog.lu)