

Schön wie nie zuvor, lecker wie immer

Reformhaus® Produkte ab sofort im neuen Look und mit Bio-Zertifizierung

Seit Herbst 2018 stehen immer mehr Reformhaus® Produkte in neuer Verpackung, mit modernem Design und mit Bio-Siegel in den Regalen der traditionsreichen Reformhäuser. Die Marken Holo und Lihn werden weitgehend abgelöst durch die neue Eigenmarke, die nur im Reformhaus® erhältlich ist. Nach und nach werden 18 Produktgruppen mit fast 200 Produkten umgestellt. Höchste Qualität im einheitlichen Look.

Sortiment

Das Sortiment der Reformhaus® Eigenprodukte umfasst Nussmuse, Trockenfrüchte, Nüsse oder auch Süßungsmittel. Klassiker wie Studentenfutter, Trockenfeigen sind ebenso fester Bestandteil wie auch Quinoaflocken oder Fruchtaufstriche. Hergestellt und produziert werden die Produkte seit 1954 im ReformKontor mit heutigem Sitz in Zarrentin am Schalsee. Mit 5.000 Tonnen verarbeiteten Rohstoffen ist der ReformKontor einer der wichtigsten Lebensmittellieferanten für die Reformhäuser in Deutschland und in Österreich.

Rohstoffe und Anbau

Der Grundgedanke beim Einkauf von Rohstoffen ist: So fern wie nötig, so nah wie möglich. Denn um den besten Geschmack von Pflanzen, Früchten und Samen zu erhalten sind ideale Bedingungen wie Klima, Nährstoffe, Lichtverhältnisse, Wasser und Luft nötig. So kommt der Ingwer für die Reformhaus® Produkte aus Tibet, Hirse und Hafer aus Deutschland. Der Mix aus regionalen und überregionalen Produkten zeigt die Vielfalt der Natur. Die Hauptsache aller Produkte, egal woher sie kommen, ist Natürlichkeit. ReformKontor arbeitet mit Anbauern und Landwirten weltweit zusammen. Wichtig bei der Auswahl der Partner sind Kriterien wie das Verwenden samenfester Sorten, Urgetreide und auch spezielle Züchtungen.

Qualität

Die neuform® Qualitätsrichtlinien ergänzen die Bio-Zertifizierung der Produkte. Ein Kreis interner und externer Experten überprüft regelmäßig die Richtlinien und arbeitet an der stetigen Weiterentwicklung. Die neuform® Qualität garantiert den strikten Verzicht von Gentechnik, künstlichen Geschmacksverstärkern, Aromen und Farbstoffen. Die Produkte unterliegen außerdem strengen Pestizidkontrollen, und alle sind ovolakto-vegetarisch oder vegan.

Hintergrund: Über 130 Jahre Reformhäuser

Das Wort Reformhaus® weckt bei jedem sofort Erinnerungen. Ob es ein bestimmtes Produkt ist, welches nur dort erhältlich war, oder das gemeinsame Einkaufen mit Mama und Oma früher dort. Die Geschichte hinter den Reformhäusern jedoch kennen die wenigsten: Unter dem Namen „Gesundheits-Zentrale“ eröffnete der Textilkaufmann Carl Braun 1887 das erste Reformhaus® in Berlin. Als Mitglied eines Naturheilvereins und Unterstützer der ersten vegetarischen Bewegung in Deutschland hat er damit den Grundstein für die Entwicklung einer ganzen Branche gelegt, die nach einer naturnahen Lebensweise, ökologischer Landwirtschaft, Vegetarismus etc. strebten. Das erste namentlich genannte Reformhaus® folgte ca. 1900, schon 1932 wird das neuform® Qualitätssiegel eingeführt, das bis heute stetig weiterentwickelt und angepasst wird.

Aktuelles aus dem Reformhaus®

Auch heute steht das Reformhaus® für vegetarische und vegane Produkte in bester Qualität. Um diese Produkte und die Inspirationen, was sich daraus herstellen lässt, in die Welt zu tragen, geht das Reformhaus® seit September 2018 auf „Erna on Veggie Tour“. Was das ist? Namensgeberin der Tour ist Erna, das Reformhaus® Testimonial, Symbol für viele heutige Reformhauskunden. Sie ging schon mit ihrer Großmutter ins Reformhaus®, wuchs mit eigenem Garten und Gemüse auf und achtet heute, in ihren Dreißigern auf gesunde und nachhaltige Ernährung. Auf der Reformhaus® Tour geht es im eigenen Foodtruck auf Messen, Märkte oder Festivals. Dort vor Ort können Interessierte und Kochbegeisterte sehen und lernen, was man Leckeres aus den Reformhausprodukten zaubern kann. Wie beispielsweise ein Pilz Wiesen Krusti oder Chia Superfood Kugeln. Weitere Infos gibt es hier: <https://www.reformhausontour.de/>

Weitere Infos zu den Reformhausprodukten:

Web: <https://www.reformhausprodukte.de/>

Facebook: <https://www.facebook.com/reformhaus.de/>

Instagram: <https://www.instagram.com/reformhaus.de/>

Erhältlich sind die Produkte über Reformhäuser deutschlandweit sowie den Online Shop <https://www.reformhaus-shop.de/>

Pressekontakt

sieben&siebzig GmbH
Rudi-Dutschke-Str. 26
10969 Berlin

Anna-Lena Berninger
Tel.: 030-6881 206 42
berninger@sieben-siebzig.de
www.sieben-siebzig.de