

Frisches von

BEHR

2024





Damals

wurde auf 1,5 Hektar Obst und Gemüse angebaut. Die wertvolle Ernte des Dorfes wurde mit einer Schute über die Elbe zum Großmarkt nach Hamburg gebracht.

Heute

bauen wir rund 4.000 Hektar Freilandgemüse an und vertreiben um die 60 verschiedenen Kulturen in ganz Europa. Die Produktion ist dabei nach wie vor unser Herzstück.





„Wir geben unsere Produkte von der Aussaat bzw. der Pflanzung über die Ernte bis hin zur Vermarktung nicht aus der Hand. Da fühlen wir uns auf der sicheren Seite.“

RUDOLF BEHR

Vorstandsvorsitzender der BEHR AG

Qualität aus Erfahrung

ÜBER UNS

Als europaweit agierende Firmengruppe in der Gemüseproduktion baut die BEHR AG rund 4.000 Hektar Freilandgemüse an, davon knapp 600 Hektar nach ökologischen Richtlinien.

Durch unseren Standort in Spanien sind wir in der Lage, unsere Kunden ganzjährig, auch im Winterhalbjahr, mit Frischgemüse zu beliefern. Im Frühjahr sichert unser südhessischer Betrieb zusätzlich einen reibungslosen Saisonübergang zwischen der spanischen und der deutschen Ernte. Neben der Einhaltung sehr strenger Anbau Richtlinien gewährleisten wir an allen Standorten stets eine gleichbleibend hohe Qualität.

GELEBTE NACHHALTIGKEIT

Wir sind nicht nur ein großer Gemüsebaubetrieb, sondern auch ein in vierter und fünfter Generation inhabergeführtes Familienunternehmen. So ist es nicht verwunderlich, dass sich unser Unternehmen stark für Nachhaltigkeit in den Bereichen Ökonomie, Ökologie und soziale Verantwortung engagiert. Dazu zählen neben technischen Entwicklungen zur Schonung von Ressourcen vielseitige Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität, wie zum Beispiel das Anlegen von Blühstreifen, und natürlich gute Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter.

ZUFRIEDENHEIT DURCH QUALITÄT

Für uns stehen hochwertige Produkte und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Kunden im Vordergrund. Das Ziel hinter all unseren Anstrengungen in der Produktion, bei der Ernte, in der Aufbereitung, in der Halle, in der Logistik und beim Verkauf ist die Zufriedenheit unserer Kunden. Dies findet sich in Form eines sicheren Produkts beim Konsumenten wieder. Es soll dem Wohlbefinden und der gesunden Ernährung dienen, mit Freude und Genuss gegessen und in der Produktion allen Sozial- und Umweltauflagen gerecht werden.



Groß geworden im Hause BEHR

1977

EISBERGSALAT

baute Rudolf Behr 1977 als Erster in Deutschland an und machte ihn in der heute bekannten Optik – geputzt bis auf den festen Kopf und in Folie verpackt – populär.

1997

MINI ROMANASALAT

brachte das Unternehmen BEHR 1997 als Alternative zum kleineren, kompakteren Little Gem auf den deutschen Markt. Mit seinem milden, leicht süßlichen Geschmack überzeugte der Mini Romana und setzte sich in Deutschland durch. Heute gehört er zu den meistgekauften Salaten.

1998

BLUCCOLI

ist eine Kombipackung aus einem kleinen Blumenkohl und einem kleinen Broccoli. Die Kreation und der Name „Bluccoli“ entstanden Anfang der 90er Jahre in unserem Hause. Erst 1998 fand Bluccoli im Lebensmittel Einzelhandel seinen Platz. Mittlerweile ist dieser Name allgemein akzeptiert und verbreitet.



2009

SALARICO®

vereint die Vorzüge zweier Salatklassiker. Er ist knackig wie Eisbergsalat und dabei aromatisch wie Römersalat. Im Jahr 2009 führten wir SalaRico in Deutschland ein. Seitdem hat er sich als echter Liebhabersalat etabliert.

2012

MINI-WOK CHOI®

brachte die BEHR AG 2012 als Mini-Version des Pak Choi auf den deutschen Markt. Pak Choi ist seit vielen Jahrhunderten eine Delikatesse in Südostasien. Hier gilt er mittlerweile als Trendprodukt. Mini-Wok Choi zeichnet sich durch breitere, fleischige Blattrippen aus, die einen noch besseren Geschmack garantieren.





Die Zufriedenheit der Kunden mit unseren Waren und Dienstleistungen ist das Ziel, für das wir alles geben. Qualitativ hochwertiges Gemüse bedeutet für uns, dass es sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugt.

Unser Lager ist das Feld

WIR ERNTEN AUF BESTELLUNG

Bestellungen innerhalb Deutschlands, die uns bis zum Mittag erreichen, werden in der Regel bereits am nächsten Morgen bei unseren Kunden angeliefert. Wie wir das machen? Ganz einfach.

Wir ernten auf Bestellung und verpacken direkt auf dem Feld. Keine Zwischenlagerung, keine Zwischenhändler. So erreichen unsere Produkte ihr Ziel pünktlich und knackfrisch.

Qualität und Sicherheit

Wir sind mit Herz und Verstand „Bauern“. Unser Anspruch ist es, Produkte höchster Qualität zu liefern. Bei der Erzeugung lassen wir uns gerne überprüfen. Unabhängige Qualitätskontrollen erfolgen sowohl auf dem Feld bei Anbau und Ernte als auch bei der Aufbereitung und Verpackung sowie beim Transport der Ware. Unser betriebsinternes Überprüfungs- und Dokumentationssystem über alle Produktionsvorgänge gewährleistet zudem ein Höchstmaß an Produktsicherheit und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

EINZELZERTIFIZIERUNGEN ALLER ERZEUGERBETRIEBE

Wir arbeiten mit einem festen Stamm von Erzeugern zusammen. Jeder Betrieb wird regelmäßig überprüft. So gewährleisten wir, dass in allen Betrieben gleich hohe Qualitätsstandards bestehen. Die Zertifizierung nach QS-GAP- oder GLOBALG.A.P.-Richtlinien ist beispielsweise eine Voraussetzung zur Belieferung der BEHR AG.

IFS UND QS FÜR DIE HANDELSBETRIEBE

Unser hausinternes Qualitätsmanagementsystem basiert auf dem aktuell gültigen IFS-Standard sowie den handelsseitigen QS-Vorgaben. So sind die Arbeitsabläufe im Einkauf, im Verkauf und bei der Lagerung des Gemüses klar und transparent geregelt und unterliegen strengen hygienischen Standards.

ZUFRIEDENHEIT DURCH HOHE SOZIALSTANDARDS

Neben den Qualitätsstandards haben Sozialstandards einen hohen Stellenwert bei der BEHR AG. Unsere Erzeugerbetriebe sind verpflichtet, sich entweder durch den QS-Standard „Freiwillige QS-Inspektion Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS)“ oder das GLOBALG.A.P.-Pendant „GRASP“ zertifizieren zu lassen. Beide Module stehen für eine gute Sozialpraxis in landwirtschaftlichen Betrieben, verbessern durch ihre Auflagen die Arbeitsbedingungen und stärken die Rechte der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer.

Zur sozialen Verantwortung zählt auch eine gerechte Entlohnung. Der tarifliche Mindestlohn ist bei uns garantiert. Unser Qualitäts- und Leistungsmodell sorgt für ein zusätzliches Plus auf dem Lohnzettel und motiviert unsere Mitarbeiter.

BIO-ZERTIFIZIERUNGEN

Auch für unsere Bio-Produkte verwenden wir ein praxiserprobtes und umfassendes Kontrollsystem, das alle Bereiche der Gemüseproduktion abdeckt. Unsere Bio-Erzeuger sowie die BEHR AG sind gemäß EG-Öko-Verordnung zertifiziert.

Und mehr noch: Unser Bio-Betrieb, die BioBehr GmbH, und die BEHR AG sind nach den Richtlinien des ökologischen Anbauverbandes BIOPARK e.V. zertifiziert. Wir bieten Ihnen damit qualitativ hochwertigste Verbandsware.

Seit 2016 ist unser Bio-Betrieb offiziell anerkannter Partner des Biosphärenreservates Schaalsee. Durch die nachhaltige Wirtschaftsweise tragen wir aktiv zum Erhalt unserer schützenswerten Kulturlandschaft bei.

UND AUSSERDEM...

Unsere Erzeuger werden bei der Zertifizierung durch unser internes Beratungsunternehmen AMG Agrarmanagement GmbH unterstützt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Firma AMG stellen zudem die Umsetzung der individuellen Anforderungen unserer Kunden sicher. Darüber hinaus bietet unsere Qualitätssicherung eine Produktbegleitung bis in das Kundenlager. Die Besuche erfolgen in Abstimmung mit unseren Kunden mit dem Ziel eines direkten Austauschs zu den Produkten sowie zu möglichen Verbesserungsmaßnahmen. Da wir auf dem Feld vor Ort sind und unsere Produkte kennen, sind wir handlungsfähig. Es liegt uns am Herzen, dass unsere Kunden zufrieden sind. Und an dieser Zufriedenheit lassen wir uns gerne messen.

GLOBALG.A.P.





In der Natur, mit der Natur



Für uns als Familienunternehmen ist nachhaltiges Handeln selbstverständlich, denn wir denken in Generationen. Neben ökonomischen Gesichtspunkten ist der respektvolle Umgang mit der Natur die Grundlage dafür, unsere Felder auch morgen noch bestellen zu können.

VIEL PLATZ FÜR MEHR VIelfALT – DER NORDEN KANN'S!

Ein großzügiges Angebot an unberührter Natur rund um unsere Felder ist der beste Artenschutz. Denken Sie zum Beispiel an die weitläufigen Landschaften in Mecklenburg-Vorpommern. Die Wälder, Büsche, Feldränder, Wiesen und Wasserflächen sind Lebens- und Rückzugsraum für eine Vielzahl von Tieren, so auch von Nützlingen, die eine natürliche Schädlingsbekämpfung ermöglichen. Zu diesem Zweck erhalten wir naturbelassene Flächen und legen zusätzlich Steinhäufen und Totholzstapel an. Dadurch bieten wir Wildbienen, Käfern und sonstigen Krabbeltieren ein Zuhause. Des Weiteren hängen wir Vogelhäuser in Bäume und stellen Insektenhotels sowie Sitzstangen für Greifvögel auf.



BIENEN – BEI UNS KÖNNEN SIE SICH WOHLFÜHLEN

Bereits seit 2009 legen wir in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Imkern gezielt Blühstreifen und Blühwiesen zur Förderung der Biodiversität und zum Bienenschutz an, mittlerweile auf einer Fläche von über 150 Hektar. Seit 2018 beschäftigen wir im Hause BEHR unseren eigenen Imker. Neben dem Aufbau einer Imkerei und der Betreuung der Bienenvölker ist er mit allen Aufgaben rund um Landschafts- und Naturschutz betraut. Dazu zählen beispielsweise das Bauen und das Aufstellen von Sitzstangen und Insektenhotels, das Fertigen und Aufhängen von Vogelhäusern sowie die Auswahl bzw. Zusammenstellung geeigneter Blümmischungen, damit die Bienenvölker ausreichend passende Nahrung finden.

„Artenvielfalt erhalten und fördern kann man auch mit wenigen Mitteln. Nicht so viel reden, einfach machen.“

Rudolf Behr



Unser Engagement auf einen Blick

Um Gemüse nachhaltig anbauen zu können, ist eine weitläufige Landschaft notwendig. Erst dadurch werden wichtige naturschützende Maßnahmen überhaupt möglich. Wir können uns in Norddeutschland glücklich schätzen, diese natürlichen Weiten zu haben und nutzen sie nicht nur, sondern unterstützen ihren Erhalt aktiv durch eine Vielzahl von Maßnahmen. Unsere Geschäftsführer, Betriebsleiter und Mitarbeiter wetteifern dabei um die besten Ideen.

WIR SORGEN FÜR NATÜRLICHE LEBENS- UND RÜCKZUGSRÄUME:

- über 150 Hektar Blühwiesen und -streifen zur Förderung der Biodiversität und zum Bienenschutz
- 1,5 Hektar Wald mit Totholz und weitere Totholzanlagen an 15 Standorten
- Herausnahme von Ackerflächen aus der Produktion
- systematische Begrünung der Feldrandstreifen

WIR SCHAFFEN ANSITZE UND BEHAUSUNGEN:

- Sitzstangen für Greifvögel
- Nistmöglichkeiten für Vögel
- Steinhäufen
- Bienenkästen
- Insektenhotels, z. B. unsere 12 m x 3 m großen Insektenhotels direkt an unseren Bio-Flächen in Kölzin und im spanischen Balsapintada

WIR ENGAGIEREN UNS IM LANDSCHAFTSSCHUTZ:

- Erhalt von Söllen (Kleingewässern) in Mecklenburg-Vorpommern
- Anlage von 2 Hektar Fläche nach den Richtlinien des UNESCO-Biosphärenreservates Schaalsee
- 1 Hektar Fläche reserviert für bedrohte Gräserarten
- 2 Hektar Moor- und Schilfflächen im Urzustand belassen

Und vieles mehr!

Technische Innovationen für mehr Umweltschutz

Moderne Technik hilft im konventionellen und im ökologischen Anbau, ressourcenschonend zu arbeiten. „Precision Farming“ ist eine entscheidende Grundlage für verantwortliches Handeln und auch im Bio-Anbau kein Widerspruch, sondern der einzige erfolgreiche Bio-Weg.



WIR MACHEN UNS BREIT FÜR NACHHALTIGKEIT.

Durch unsere 12-Meter-Bewirtschaftungsbreite konnten wir unseren Anbau nachhaltig effizienter und umweltfreundlicher gestalten. Beispielsweise haben wir durch die Verringerung der Anzahl der Felddurchfahrten den Kraftstoffverbrauch und somit auch den CO₂-Ausstoß signifikant reduziert, die von Bodenerosion und Bodendruck betroffene Fläche verringert sowie die Dünger- und Wassermenge minimiert.

2016 haben wir daher unseren Bio-Anbau ebenfalls von dem normalen 1,5-Meter-Beetsystem auf die 12-Meter-Bewirtschaftungsbreite mit den gleichen Erfolgen umgestellt.

BEI UNS IST KEIN UNKRAUT SICHER – NATÜRLICH ÖKOLOGISCH.

Zwei weitere technische Innovationen, eine kameragesteuerte Hacke und eine Freiland-Dämpfanlage, ermöglichen uns eine personensparende und trotzdem umweltfreundliche Bekämpfung von Unkraut.

Die kameragesteuerte Hacke kann auf 12 Metern Breite und über 31 Pflanzenreihen das Unkraut von den Gemüsepflanzen unterscheiden und hackt dieses zuverlässig zwischen den Pflanzen weg. Die Freiland-Dämpfanlage erleichtert den biologischen Anbau von Direktsaat-Gemüse wie Spinat und Rucola, indem sie die Flächen auf ökologisch schonende Weise von Unkrautsamen befreit.



BIO von BEHR - mit Erfahrung



Bereits seit über 25 Jahren bauen wir Bio-Gemüse in Mecklenburg-Vorpommern und seit 2008 auch in Niedersachsen an. Von den anfänglich 15 Hektar konnten wir den Bio-Anbau kontinuierlich auf mittlerweile rund 600 Hektar Gemüse erweitern.



BIO BRAUCHT RAUM UND FLÄCHE. DAS HABEN WIR IM NORDEN.

Neben einer umweltfreundlichen Wirtschaftsweise, die den Boden gesund hält, das Klima schützt und die Artenvielfalt fördert, sind weitläufige Flächen mit ausgewogenen Böden und die natürlichen Gegebenheiten gerade für den ökologischen Gemüsebau wichtig. Denn während im konventionellen Gemüseanbau chemisch-synthetische Mittel zum Pflanzenschutz zur Verfügung stehen, sind die Möglichkeiten im Bio-Anbau sehr gering und der Fruchtwechsel daher essenziell.

Die Flächenverfügbarkeit an unseren Standorten ist so groß, dass wir auf eine weit gestellte Fruchtfolge und regelmäßigen Flächenwechsel setzen können. So stehen uns zum Beispiel über 1.000 Hektar Land im Westen Mecklenburg-Vorpommerns zur Verfügung, worauf im Jahr nur ca. 500 Hektar Bio-Gemüse angebaut werden.

BIO-PFLANZENSCHUTZ – NATUR PUR!

Nützlinge spielen insbesondere im biologischen Anbau im Rahmen der Schädlingsbekämpfung eine wichtige Rolle. Beispielsweise ernähren sich Marienkäfer von Blattläusen, Vögel von Raupen und Regenwürmer von organischem Material, wie Bakterien und Pilzen, und erzeugen dabei wertvollen Humus. Ausreichend naturbelassene Bereiche und Flächen als Rückzugsort rund um die Felder sind für eine optimale Artenvielfalt daher genauso wichtig wie unterstützende Maßnahmen, wie wir sie auch im konventionellen Anbau betreiben.

„Im Bio-Anbau brauchen wir Helfer gegen Schädlinge. Die nennen wir Nützlinge, weil sie helfen, das Gemüse zu schützen. Wenn wir ein Feld ernten, dann geben großzügige, naturbelassene Bereiche rund um unsere Felder unseren treuen Helfern ein neues Zuhause.“

Rudolf Behr



Feldfrisch aus Spanien

Seit 1991 bauen wir in Balsapintada von November bis Mai über 700 Hektar Gemüse an, davon rund 40 Hektar nach ökologischen Richtlinien. Das ermöglicht uns die ganzjährige Belieferung unserer Kunden mit Frischgemüse – im Sommer aus Deutschland, im Winter aus Spanien.

Die Hauptkulturen an unserem spanischen Standort sind Eisbergsalat, Mini Romanasalat, Kohlrabi, Mini-Pak Choi, Spitzkohl und Staudensellerie. Im Bio-Anbau liegt unser Schwerpunkt derzeit auf Bio-Mini Romana, -Eisbergsalat, -Hokkaido-Kürbis und Bio-Cherry Romatomaten.

„Winteranbau in Deutschland wäre nur als Hydrokultur, unter Kunstlicht und mit sehr viel Energieaufwand möglich. Wir haben uns für den natürlichen Weg entschieden und gehen dahin, wo die Sonne scheint und lebensnotwendiges Licht sowie Wärme spendet und die Pflanze im natürlichen Boden wächst. Deshalb sind wir in Spanien.“

Rudolf Behr



Nachhaltig – natürlich auch in Spanien

NACHHALTIG – NATÜRLICH – GUT!

Auch in Spanien bauen wir unser Gemüse im Freiland ausschließlich im natürlichen Boden und mit der Kraft der Sonne an. Der Südosten Spaniens eignet sich für unsere Gemüsekulturen hinsichtlich der klimatischen Bedingungen und des Bodens ausgezeichnet.

Was in Spanien ganz andere Herausforderungen mit sich bringt, ist das Thema Wasser. Neben besonders sparsamen Bewässerungsmaßnahmen, wie zum Beispiel der Tröpfchenbewässerung und dem gezielten Angießen der Pflanzen, setzen wir ausschließlich auf staatlich genehmigte Bezugsquellen: Versorgungskanäle (gespeist durch Regenwasser), Meerwasserentsalzungsanlagen und Bohrungen. Das Wasser aus diesen drei Gewinnungsmaßnahmen wird in Vorratsbecken gesammelt.

Weitere Maßnahmen im Sinne der Nachhaltigkeit, wie unser ökonomisch und ökologisch sinnvolles 12-Meter-Beetsystem und die Gesunderhaltung des Bodens durch verantwortungsvollen Fruchtwechsel sowie die Förderung der Artenvielfalt, sind an all unseren Standorten gelebte Praxis.

VON MENSCHEN – FÜR MENSCHEN – MIT MENSCHEN!

Neben einer Vielzahl von Unterstützungen gemeinnütziger Aktionen, wie zum Beispiel Wohltätigkeitsrennen gegen Krebs, Lebensmittelzustellungen in Caritas-Kampagnen oder unsere Zusammenarbeit mit den Wohltätigkeitsorganisationen „Proyecto Hombre“ und „ONCE“, ist uns natürlich das Wohl unserer eigenen Mitarbeiter sehr wichtig. Denn nur zufriedene Mitarbeiter leisten auch gute und zufriedenstellende Arbeit.

Die Feldarbeiter an unserem spanischen Standort kommen derzeit aus Rumänien, Marokko, Polen, Südamerika und Spanien. Die gute Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat ist dabei ein wichtiger Teil, um gemeinsam vorwärtszukommen. Neben ordentlichen Unterkünften und angemessener Entlohnung trägt die von uns gelebte Beschäftigungsstabilität zu einem guten Betriebsklima bei. So ist ein hoher Anteil unserer Mitarbeiter fest angestellt.

Unsere Produkte

Unser Gemüse bauen wir ganzjährig im Freiland an, im Sommer in Deutschland, in den Wintermonaten in Spanien.



Eisbergsalat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Mini Romanasalat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Little Gem

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



SalaCrisp®

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Veroma-Salatmix

SalaCrisp® und Radicchio Treviso

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



SalaRico®

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Ursprungsland

■ Deutschland
 ■ Spanien
 ■ andere Länder



Römersalat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Kopfsalat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Kopfsalatherzen

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bunte Salate

Eichblatt rot / grün, Lollo Rosso, Lollo Bionda

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Baby-Spinat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Spinat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Feldsalat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Rucola, gemäht

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Rucola, gebündelt

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Pflücksalat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Radicchio

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Radicchio Treviso

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Chicorée

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kohlrabi

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Broccoli

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kronen-Broccoli

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Blumenkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Bluccoli

kleiner Blumenkohl und kleiner Broccoli

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Broccoliröschen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Blumenkohl röschen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Rosenkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Spitzkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Rotkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Weißkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Ursprungsland

■ Deutschland ■ Spanien ■ andere Länder



Urkohl

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Wirsingkohl

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Grünkohl

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Chinakohl

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Mini-Wok Choi® /
Mini-Pak Choi

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Rote Bete

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Rettich

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Rettich-Piccolo

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Schwarzer Rettich

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Kugelrettich / Mairübchen

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Staudensellerie

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Fenchel

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Carotinchen®

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Bundmöhren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Möhren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Bunter Möhren-Mix

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Petersilienwurzeln

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Pastinaken

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Schwarzwurzeln

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Topinambur

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kartoffel Annabelle

nicht schalenfest

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



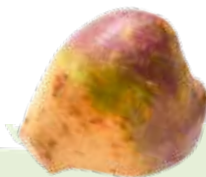
Kartoffel Belana

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Knollensellerie

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Steckrüben

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Ursprungsland

■ Deutschland ■ Spanien ■ andere Länder



Porree

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Knoblauch, frisch

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bohnen

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Zucchini

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Rhabarber

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Halloween-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Hokkaido-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Butternut-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Zuckermais, frisch

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Zuckermais (2 Stück)

gekocht & vakuumiert

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Zuckermais (Doppelpack)

gekocht & vakuumiert

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



BEHR'S Dampfgenuss®

Single-Pack Blumenkohl

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



BEHR'S Dampfgenus®

Single-Pack Broccoli



BEHR'S Dampfgenus®

Single-Pack Spitzkohl



Ursprungsland

 Deutschland  Spanien  andere Länder

Unsere Bio-Produkte

Unser Bio-Gemüse aus Freilandanbau gedeiht im Sommer in Deutschland, im Winter im sonnigen Spanien. Ausgewählte Kulturen aus geschütztem Anbau runden unser Bio-Sortiment ab.



Bio-Eisbergsalat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Mini Romanasalat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Rucola

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Spinat

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Radicchio

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Kohlrabi

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Broccoli

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Rote Bete

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Staudensellerie

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Carotinchen®

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Pastinaken

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Topinambur

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Porree

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Bohnen

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Zucchini

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Zucchini

gelb & grün

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Cherry Romatomen

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Hokkaido-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Butternut-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Sombra-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Spaghetti-Kürbis

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

Ursprungsland

■ Deutschland ■ Spanien ■ andere Länder



Bio-Kresse

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Zuckermais, frisch

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Zuckermais (2 Stück)

gekocht & vakuumiert

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |



Bio-Zuckermais (Doppelpack)

gekocht & vakuumiert

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

Unsere Standorte

DEUTSCHLAND

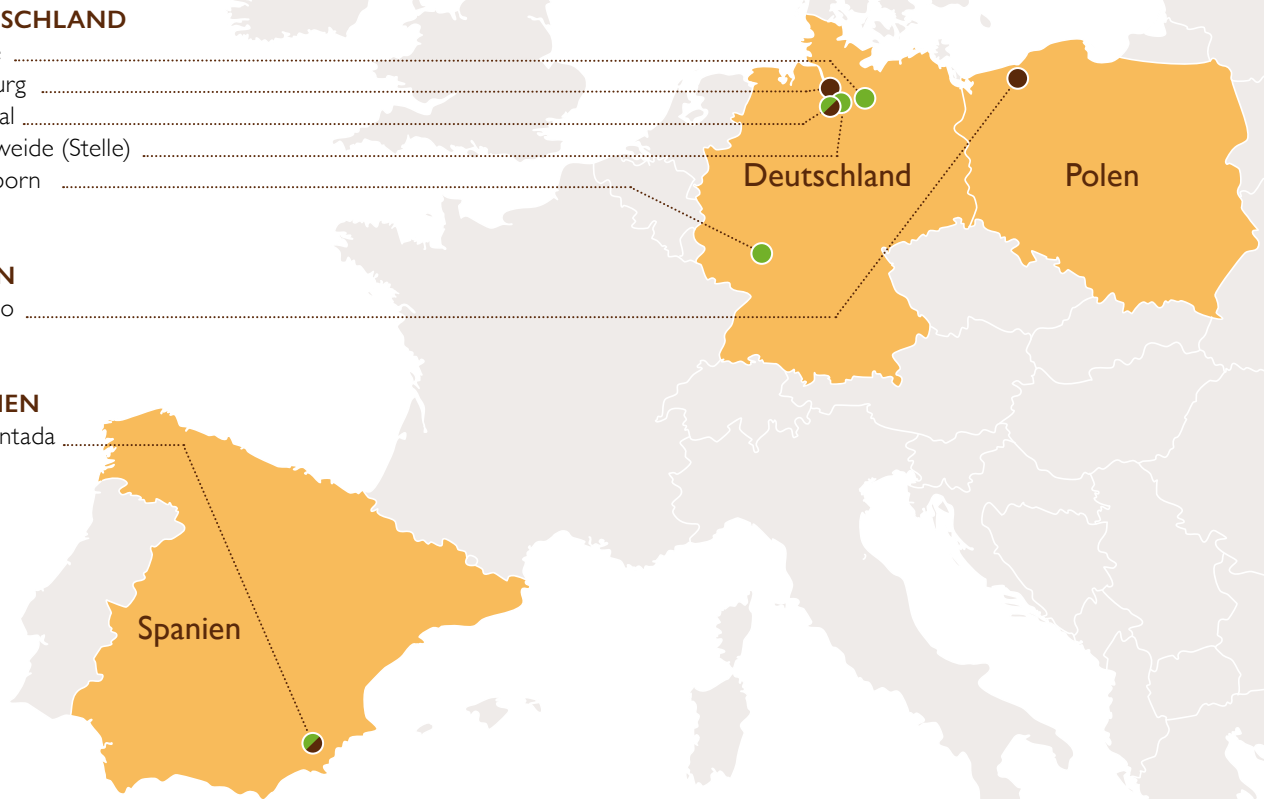
- Gresse
- Hamburg
- Seevetal
- Rosenweide (Stelle)
- Büttelborn

POLEN

- Gościno

SPANIEN

- Balsapintada



- Vertrieb
- Produktion
- Vertrieb & Produktion



Schön, dass der Gemüse-Behr die Gemüswelt erklärt

Auf unserer Homepage www.behr-ag.com und über einen QR-Code auf den Produktverpackungen kann sich der Kunde neben Rezeptvorschlägen und allgemeinen Produktinformationen auch Filme zu unseren Produkten anschauen. Die Filme stehen unter dem Motto „Schön, dass der Gemüse-Behr die Gemüswelt erklärt!“. Den Konsumenten wird erläutert, was alles während der Kulturzeit, bei der Ernte, der Verpackung und beim Transport bis zum Supermarkt getan wird, um ein hochwertiges Produkt herzustellen. Die Filme zeigen den Weg des Gemüses „vom Acker bis zum Tisch“, d. h. vom Feld bis zum Endverbraucher.

Die Filme bestehen aus einem realen und einem animierten Teil. Der Realfilmteil zeigt für jede Kultur die einzelnen Schritte von der Aussaat bzw. Pflanzung bis zur Ernte. Wer kann dem Konsumenten besser erklären, was auf dem Acker los ist, als der Bauer selbst? Daher begleitet Rudolf Behr den Betrachter durch die Gemüswelt.

Im animierten Teil spielen die Comicfiguren Bruno Bär, Bio Bär, Roberta Rabe und Rudi Raupe die Hauptrollen. „Bei Sonne, Wind und Regen tobt auf dem Feld das Leben“ singen sie am Schluss und das wird auch in vielen Folgen gezeigt. Bei jeder Kultur ist der Lebensablauf des Produktes kurz dargestellt und anschließend wird ein spezifisches Thema behandelt. Auch die Probleme werden offen angesprochen, denn am Schluss singen die Comicfiguren:

„... Dazu sag'n wir nur:
So ist die Natur!“



Eine für Alle!



Produktion




Qualitätskontrolle



Vermarktung

Die BEHR AG ist ein Vertragsvermarkter der Mecklenburger Ernte GmbH, einer nach Vorgaben der Europäischen Union anerkannten Erzeugerorganisation. Im Sektor Obst und Gemüse ist sie die einzige in Mecklenburg-Vorpommern. Aktuell sind 27 Gesellschafter aus den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Niedersachsen, Hamburg, Schleswig-Holstein, Hessen, Nordrhein-Westfalen und Spanien vertreten: 23 Gemüse- und 4 Obstanbauer.

Die Kernaufgaben und Ziele der Erzeugerorganisation sind die qualitäts- und marktgerechte Produktion sowie die gemeinsame Vermarktung der Erzeugnisse. Neben einer teilweise hohen Spezialisierung einiger Erzeuger, insbesondere im Bereich Freilandgemüsebau, ist das Kulturspektrum der Mecklenburger Ernte insgesamt gesehen außerordentlich breit. Damit sind die Voraussetzungen sehr gut, den Anforderungen des Marktes hinsichtlich zentraler, regionaler und künftig auch lokaler Belieferung gerecht zu werden.

 ERZEUGER-ORGANISATION Bündelung, Aufkommen, Planung, Anbau, Koordination, Vermarktung, nationale und regionale Preisbildung, Auftrag an Vertragsvermarkter ERZEUGER Gesellschafter	VERTRAGSVERMARKTER	ZIELKUNDEN
	BEHR AG >	LEH, regionale Kunden, Export
	BEHR Iberia S.L.U. >	Export, LEH
	EO Mecklenburger Ernte GmbH >	Regionale Kunden, LEH
	Herrmann Vermarktungsgesellschaft mbH >	LEH, regionale Kunden, Export
	SL Schwanteland GmbH >	Regionale Kunden, LEH
	Werder Frucht Vermarktungsgesellschaft mbH >	Regionale Kunden, LEH
QUALITÄTSMANAGEMENT AMG & LMS		

Wir sind für Sie auf dem Feld vor Ort.



BEHR AG

Ohlendorfer Straße 83

D-21220 Seevetal

Telefon: +49 (0) 4185-79 33 20

Fax: +49 (0) 4185-79 33 29

verkauf@behr-ag.com

www.behr-ag.com

DE-ÖKO-034 | EU-Landwirtschaft

