

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung

bio-affe.com



Neues Biogeschäft. Nina Lietzow an der Eingangstür ihres Bioladens.

FOTO WB

BRIG-GLIS | Kürzlich eröffnete Nina Lietzow aus Berlin in der Sennereigasse 3 gegenüber dem Jordanturm ein Geschäft, dessen Logo «Bio-Affe – Küche statt Kompost» biologienah einen Affen zeigt.

Lietzow ist Veredelungsfachfrau. Hauptidee ihrer Tätigkeit ist die Veredelung von Früchten wie Äpfel, Birnen usw., sämtlichen Gemüsen wie Karotten, Sellerie, Zwiebeln und andere, die gut sind, aber wegen ihres Aussehens vom Landwirt/Gemüsebauer erst gar nicht angeboten werden können.

Durch die Veredelung solcher Lebensmittel, die Lietzow in einer Küche in Brig-Glis vornimmt, wird die Entsorgung verhindert und Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung be-

trieben. Ankaufs- und Verarbeitungszeit solcher Lebensmittel ist naturgemäss der Herbst. So werden bei «Bio-Affe» Gemüsebrühen und Säfte (ab Herbst), handgemachte Naturseifen, Badesalze, Gemüse-Kuchen im Glas, Fichtenspitzen- und Quittenliköre, Ebereschenprodukte, Bienenwachsprodukte, Lippenpflege-Salben und vieles mehr angeboten.

Der neue Laden vertreibt auch Produkte anderer der nachhaltigen Idee verpflichteter Firmen, etwa tschechische Klosterkosmetik auf Weizenkeimöl-Basis, ökologische Holzspiele, Gestricktes, Stofftiere, Wasserflaschen- und Kaffee-Cups und biologisch bedruckte Geschenkpapiere usw. Zweifellos bereichert der Laden «bio-affe.com» das biologische Angebot am Platz Brig auf sinnvolle Weise. |wb = ag.

WB, 1.6.2016