



Ausgezeichnet biodynamisch.

DEMETER-Anerkennung

**Zürcher Eingliederung
Vier Linden Holzofenbäckerei**

Freiestrasse 50
8032 Zürich

bi-Nr. 30633.02

Der Demeter-Verband freut sich, obigem Betrieb die Demeter-Anerkennung auszusprechen. **Die Zertifizierungsdetails der Produkte und Tätigkeiten sind aufgelistet unter www.EASY-CERT.com/CH/30633.02.**

Demeter ist Ernährungskultur. Die Verarbeitung soll die hohe Vitalkraft der biodynamisch produzierten Lebensmittel erhalten und in ihrem Charakter fördern. Deshalb läuft die Demeter-Verarbeitung konsequent im Schongang.

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft stärkt den Boden, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen. Sie unterstützt die Natur mithilfe der biodynamischen Präparate, der Arbeiten in Abstimmung mit Mond und Planeten, einer wesensgemässen Tierhaltung und mit der aktiven Gestaltung des Hofes, der Landschaft und der sozialen Beziehungen. Demeter Lebensmittel nähren Körper, Seele und Geist.

Die Anerkennung der unter www.EASY-CERT.com/CH/30633.02 aufgeführten Demeter-Produkte basiert auf dem Zertifikat Nr. BVH-35958 der bio.inspecta und ist nur zusammen mit diesem gültig, längstens bis am **31.12.2019**.

Schweizerischer Demeter-Verband

Roland Zimmerli, Präsident der Demeter-Markenschutzkommission

Liestal, 28.12.2018

Die Anerkennung ist eine Urkunde und bleibt gültig bis zur Ausstellung einer neuen Anerkennung. Änderungen werden strafrechtlich geahndet. Sie erlischt bei Auflösung des Vertrags mit dem Demeter-Verband zur Nutzung des Labels Demeter oder bei Widerruf durch den Demeter-Verband.