



Bonn/Berlin, den 16. Oktober 2007

Mit Bio und Käse zum doppelten Erfolg

Biomichl in Weilheim gewinnt die bronzene Selly und den Käse Kreativ Award der CMA

Gleich zwei Mal wurde der Biomarkt Biomichl aus Weilheim am 14. Oktober 2007 auf der ANUGA in Köln ausgezeichnet. Für seine hervorragende Bio-Kompetenz erhielt der Markt die bronzene Selly der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH. Ab jetzt trägt Biomichl den Titel „Bio-Markt des Jahres 2007“. Direkt im Anschluss nahmen die Inhaber, Michael und Karin Sendl, den Käse Kreativ Award der CMA entgegen.

Im Einsatz für heimischen Käse

Mit dem Käse Kreativ Award zeichnete die CMA in Zusammenarbeit mit der Zeitschrift KÄSE-THEKE bereits zum siebten Mal in Folge sechs besten Käse-Theken-Teams aus ganz Deutschland aus. In diesem Jahr stand der Wettbewerb unter dem Motto „Deutscher Käse eine Geschenk“. Mit ihrem selbst weiterentwickelten Motto „Käse, ein Geschenk für die Sinne“ zeigen Michael und Karin Sendl großen Einfallsreichtum darin, den Kunden heimischen Käse so richtig schmackhaft zu machen. „Gut geschulte Mitarbeiter, ein tolles Marketingkonzept und ein überzeugendes regionales Sortiment zeichnen den Biomichl aus“, erklärt Antje Preußker, Produktmarketing Milch und Milchprodukte der CMA. „Für Käse hat der Biomarkt einfach den richtigen Riecher!“

Neben der Trophäe und einer Urkunde erhielten die Sieger auch einen Scheck über 500 Euro für die Teamkasse. Gestiftet und überreicht wurden die Preisgelder von namhaften deutschen Käseherstellern, den sechs Paten: Bergader Privatkäserei, Grünland Allgäuer Käsewerke, Käserei Champion, Milram (Nordmilch), ÖMA Ökologische Molkereien Allgäu sowie Weideglück (Milchwerke Schwaben).



Wo Selly draufsteht, ist Bio-Kompetenz drin!

Biomichl Weilheim erhielt außerdem die bronzene Selly in der Kategorie Fachhandel mit einer Verkaufsfläche über 300 Quadratmeter. „Vor 27 Jahren begann Michael Sendl, den elterlichen Hof ökologisch zu bewirtschaften. Heute ist sein Markt mit 500 Quadratmetern der umsatzstärkste selbständige Biomarkt in und um München“, erklärte Jurymitglied Christoph Spahn (biobista GmbH) auf der Preisverleihung. 2006 deutlich vergrößert, bietet der Biomichl ein großes Sortiment an Bio-Lebensmitteln. Hier findet sich alles, was der Bio-Käufer begehrt, von regionalem Fleisch über Obst und Gemüse bis hin zu einer Weinabteilung mit über 200 verschiedenen Weinen. Gemeinsam mit Landwirten aus der Region hat das Ehepaar Sendl die Regionalmarke „Heimat zum Anbeißen“ entwickelt. Für die Jury ist Biomichl ein gutes Beispiel für ein erfolgreiches Bio-Verkaufskonzept.

Verliehen wird die Selly im Rahmen des Bio-Handelswettbewerbs, den die CMA seit 2005 jährlich veranstaltet. In diesem Jahr beteiligten sich über 130 Märkte aus ganz Deutschland – Rekordbeteiligung! 17 von ihnen konnten die elfköpfige Expertenjury überzeugen und erhielten die begehrte Selly-Trophäe in Gold, Silber oder Bronze. „Wir zeichnen Händler aus, die Bio innovativ vermarkten und den Wert von Bio glaubhaft vermitteln“, erklärt der Jury-Vorsitzende und Bio-Pionier Prof. Dr. Claus Hipp. „Ein gut durchdachtes Sortiment steht bei der Bewertung ebenso im Vordergrund wie Regionalität, Qualität und persönliches Engagement für Bio.“

Weitere Informationen und Bilder stehen im Internet unter www.cma-marketing.de/pressearchiv sowie unter www.biomarktjahres.de bereit.