

# De Nieuwe Band

## Nieuwsbrief

februari 2011

### Demeter groentesappen van *De Nieuwe Band*

Naar aanleiding van de wens vanuit de winkeliersraad zijn we het afgelopen najaar aan de slag gegaan om onze groentesap-lijn te verbeteren. Het resultaat kunnen we nu presenteren: we breiden het aantal sappen uit van drie naar zeven, we stappen over van biologische kwaliteit naar Demeter kwaliteit en we kiezen voor een totaal nieuwe uitstraling.

Voor het maken van de groentesappen kiezen we voor de bekende Duitse producent Beutelsbacher. Dit biologisch-dynamische pioniersbedrijf werkt duurzaam samen met (voornamelijk) regionale telers en beschikt over een groot vakmanschap in het maken van groente- en vruchtensappen. Alle groenten worden kort na de oogst geperst, waardoor de voedingsstoffen zo goed mogelijk bewaard blijven. De zeven flessen hebben een fris en vrolijk etiket. Via onze website hebben een aantal enthousiaste winkeliers en consumenten gestemd voor hun favoriete etiket en zo zijn we tot onze keuze gekomen. Dit is iets wat we vaker willen gaan doen!

#### **Beutelsbacher**

De Nieuwe Band werkt al sinds 1996 samen met Beutelsbacher. Eerst onder de merken EOS en Loverendale en nu voor groentesappen onder eigen merk. In de loop van dit jaar zullen ook onze vruchtensappen door Beutelsbacher gemaakt worden. Beutelsbacher is al in 1936 opgericht, vanuit een groep fruittelers die hun eigen sap gingen verwerken. In 1951 schakelde de familie Maier over naar biologisch-

dynamische teelt. Voor Beutelsbacher zijn grondstoffen uit de biologisch-dynamische landbouw de hoogste kwaliteitstandaard die aan de bron staan van hun goede sappen. De smaak van de sappen van Beutelsbacher wordt al jaren zeer gewaardeerd.

Het grootste deel van het fruit en de groente die ze tot sap verwerken, komt van boeren uit de directe omgeving (deelstaat Baden Württemberg) waardoor er korte transportlijnen en rechtstreekse contacten zijn met de telers. Een eerlijke, open en persoonlijke samenwerking met boeren, leveranciers en handelspartners is net als voor De Nieuwe Band, ook voor Beutelsbacher van grote waarde.

21000	wortelsap met melkzuur	700 ml	AVP 2,29
21001	tomatensap	700 ml	AVP 2,39
21002	zuurkoolsap met melkzuur	700 ml	AVP 2,29
2105	wortelsap	700 ml	AVP 2,29
2106	cocktail-kuursap	700 ml	AVP 2,39
2183	bietensap met melkzuur	700 ml	AVP 2,29
2184	gemengd groentesap met melkzuur	700 ml	AVP 2,39



# “Breakfast”-producten van Joannusmolen

Joannusmolen heeft haar “Breakfast”-lijn uitgebreid met twee mooie ontbijtproducten. Een havermout-ontbijt (van volkoren haver) en een teff-ontbijt (een glutenvrij meergranenontbijt met teff).

De producten hebben een mooie uitstraling en ook de bestaande “Breakfast”-producten hebben onlangs deze nieuwe verpakking gekregen.



4130	breakfast havermout	300 gr	AVP 1,59
4142	breakfast teff ontbijt	300 gr	AVP 2,99

## Rooibosthee met vanille van Piramide

Ter vervanging van de honeybush, introduceert Piramide rooibosthee met echte stukjes vanille. Rooibos is rijk aan vitamines en mineralen, heeft een laag gehalte aan looizuur en bevat geen cafeïne. De thee wordt gemaakt van naaldjes van de *Aspalathus linearis*, een struik die groeit op de West-Kaap in Zuid-Afrika, bij de Cederberg.

Deze nieuwe variant heeft een duidelijke zoete vanillesmaak.

3233	vanille rooibos builtjes	20 blt	AVP 2,09
------	--------------------------	--------	----------

## Appelmoesje is weer terug!

We hebben de appelmoesjes vanwege productieproblemen een jaar niet kunnen leveren. We hebben nu een goede producent gevonden en kunnen weer volop leveren.



3418	appelmoesje	720 gr	AVP 1,59
3419	appelmoesje	360 gr	AVP 1,00

## Frisse compotes van Côteaux Nantais



De dagen worden al weer wat langer en veel mensen kijken reikhalzend uit naar de lente en de zomer. Côteaux Nantais brengt de zomer alvast op je bord met twee frisse compotes: kiwi en gele perziken. De compotes zitten boordevol fruit en bevatten slechts weinig suiker: kiwi 10% en perzik 15%. Heerlijk op bijvoorbeeld ijs en toetjes!

Ook erg lekker is het om de perzikencompote te mengen met wat fijngehakte verse munt en dat bij een warm, gegrild geitenkaasje te serveren. Verder is de perzikencompote heel lekker bij warm (varkens-)vlees. Of meng een pot compote (smaak naar keuze) door je cake-beslag!

### Côteaux Nantais

Al meer dan een halve eeuw telen deze Bretonse fruittelers op 64 hectare meer dan 29 verschillende soorten appels, peren, aardbeien, kiwi's, perziken en pruimen. De boomgaarden liggen in de Loire-vallei in het zuidwesten van Bretagne. Dertig jaar geleden zijn ze omgeschakeld naar biologische fruitteelt en na veel ervaring en onderzoek hebben ze zich sinds 1997 op de biologisch-dynamische fruitteelt toegespitst.

De plukkers van Côteaux Nantais plukken alleen de echt rijpe vruchten, om een zo hoog mogelijk natuurlijk suikergehalte te krijgen. Alle producten van Côteaux Nantais kenmerken zich door hun frisheid, aroma en volle smaak.

5681	kiwi-compote	315 gr	AVP 3,95
5682	perziken-compote	315 gr	AVP 3,95

# Tonijn op water van Pan do Mar

Sinds mei 2008 kiezen we voor de duurzame vis van Pan do Mar. Pan do Mar betekent letterlijk “brood van de zee”. Het bedrijf wordt gerund door de familie Pérez Lafuente. Zij leggen zich al 80 jaar lang toe op het produceren van visconserven. De fabriek bevindt zich in Vilanova de Arousa, een kustdorpje aan de Atlantische kust van Galicië. Dit gedeelte van de Atlantische Oceaan is gezegend met een grote rijkdom aan vis en schaaldieren. De nabijheid van de fabriek bij het vangstgebied maakt het mogelijk om de vangst optimaal vers te verwerken.



## Duurzame visserij

Pan do Mar heeft het redelijk en duurzaam bevissen van de zee, als uitgangspunt voor hun bedrijfsvoering. Ze kiezen hierbij voor kleinschaligheid en het in stand houden van de “kleine visserij” en de daarbij horende tradities, en kiezen bewust niet voor certificatie door MSC die volgens hen juist de “grote visserij” ondersteunt. Zo vissen ze volgens een diepgewortelde lokale traditie met kleine kustboten. Dit gebeurt met aangepaste netten en lijnen waarmee er gericht op specifieke vissoorten wordt gevestigd. De hoeveelheid en de grootte van de gevangen vis worden gereguleerd en gecontroleerd door relevante officiële instanties. De tonijn wordt met vislijnen gevangen en is gecertificeerd door Earth Island Institute.



## Skipjack-tonijn op water

Nieuw in het mooie vis-assortiment van Pan do Mar is skipjack-tonijn op water. Tonijn op water heeft een andere smaak dan tonijn in olie (de oliesmaak is niet vermengd met de tonijn, dus je kunt de smaak puurder noemen) en bevat uiteraard minder vet. De skipjack-tonijn is afkomstig uit de wateren rondom de Atlantische kust van West-Afrika, de Azoren en de Canarische eilanden.

Zie pagina 73 en 74 van ons Prijs- en Bestelboek voor een overzicht van alle visconserven van Pan do Mar.

Op de website van Pan do Mar kan je meer lezen over de herkomst van de vis en kun je filmpjes bekijken over de manier waarop o.a. de tonijn gevangen wordt.

1209	tonijn op water	120 gr	AVP 2,29
------	-----------------	--------	----------

## Organic & Fairtrade-lijn van Joannusmolen

Ook nieuw van Joannusmolen is een serie producten die niet alleen (vanzelfsprekend) biologisch zijn, maar ook Fair Trade gecertificeerd. Voor zover mogelijk zijn de grondstoffen ingekocht bij boerencoöperaties met het Max Havelaar-keurmerk.

Op de achterkant van elke verpakking staat een foto van de boer die het hoofdgewas heeft verbouwd en wordt verwezen naar de fraaie nieuwe website

van Joannusmolen waar je meer kunt lezen over de producten en de boeren.

De complete serie zal uit vijf producten bestaan, maar twee producten hebben wat vertraging opgelopen. De Hot Choco zal in april verkrijgbaar zijn en de Basmatirijst & Red in maart.



5269	brown jasmine rice fairtrade	350 gr	AVP 2,49
5263	brown basmati rice fairtrade	350 gr	AVP 2,89
5274	quinoa fairtrade	350 gr	AVP 4,09

# Qi - biologische fairtrade-thee uit

In 1997 ging Joe d'Armenia, de oprichter van Qi (spreek uit als "tsjie") op reis naar China. Het doel van zijn reis was om op zoek te gaan naar biologisch geteelde groene thee en naar die theeplantages die thee produceren met de mooiste smaken en aroma's. Geen gemakkelijke opgave, want er zijn meer dan duizend theeplantages in China en nog meer verschillende soorten groene thee.

Zijn zoektocht bracht Joe uiteindelijk naar de Yellow Mountain-regio, een prachtig afgelegen en onbedorven gebied. Joe: 'Ik bezoek de theeplantages nog steeds regelmatig. Gemiddeld zo'n zeven á acht keer per jaar. De bezoeken betekenen veel voor me. Niet alleen omdat ze over vriendschap en gelijkwaardig partnerschap gaan, maar ook omdat ze de link zijn tussen de producenten in China en de consumenten in het Westen.'

## Vriendschap en gelijkwaardigheid

Qi werkt in vriendschap en gelijkwaardig partnerschap met lokale gemeenschappen in de Yellow Mountain-regio. Alle thee-soorten zijn niet alleen biologisch, maar ook Fair Trade gecertificeerd.

Qi koopt de thee rechtstreeks van de thee-boeren en in 2006 openden ze een eigen thee-fabriek

in het gebied van de thee-plantages. Hiermee is niet alleen werkgelegenheid gecreëerd voor de lokale bevolking, maar heeft Qi ook het hele productieproces (van de oogst tot het eindproduct) in eigen hand.

Op deze manier wordt de kwaliteit van de thee van de plant tot het pakje gegarandeerd en is de hele keten volledig transparant en inzichtelijk.

## Drie plantages

De thee is afkomstig van drie verschillende plantages in de Huang Shan – Yellow Mountains. Elke plantage is anders en produceert thee met z'n eigen kenmerkende smaak, kleur en aroma.

Thee van de plantage "The Top of the Mountain Garden" heeft bijvoorbeeld een bijzonder volle smaak en is rijk aan anti-oxidanten. "The Village Tea Garden" ligt lager op de berghelling. De thee is bijzonder fris en lichter van kleur, smaak en aroma. "The Presidential Garden" wordt heel precies beheerd en geniet een lange historie van thee-tradities. De thee is heel mild van smaak en licht van kleur.



# de Yellow Mountains van China

## Ondersteuning van de boeren en de gehele lokale gemeenschap

De Chinese thee-boeren krijgen van Qi een eerlijke prijs en een gegarandeerd inkomen. Daarnaast krijgen ze financiële ondersteuning door een tegemoetkoming in de kosten van de biologische controles.

De fairtrade-premies hebben al geleid tot o.a. straatverlichting, betere wegen en een nieuwe school.

## Groene thee

Qi maakt vooral groene thee. Theebladeren zijn rijk aan gezonde voedingsstoffen die bij de bereiding van groene thee behouden blijven. Het verschil tussen groene en zwarte thee zit 'm in het verwerkingsproces.

Groene thee ondergaat geen fermentatieproces zoals zwarte thee, maar wordt na de pluk alleen even verhit en vervolgens bij een lage temperatuur verder gedroogd. Hierdoor blijven de gezonde voedingsstoffen behouden. Groene thee is rijk aan anti-oxidanten, vooral aan catechinen, een bijzonder krachtige anti-oxidant.

Maak groene thee met water dat na het koken zo'n drie minuten is afgekoeld. Laat de thee daarna zo'n drie tot vier minuten trekken en je hebt

heerlijke groene thee. Probeer bijvoorbeeld eens de frisse groene thee met munt of de verwarmende groene thee met gember.

Ook heerlijk is de groene thee met de delicate, frisse smaak van in de ochtend geplukte jasmijnblaadjes. De verse jasmijn wordt traditioneel in laagjes gedroogd tussen de groene thee. De thee absorbeert zo de smaak en de geur van de bloemblaadjes.



*Met Hart & Ziel kiest De Nieuwe Band voor Qi omdat:*

- *De thee smaakvol, biologisch, van hoge kwaliteit én Fair Trade is.*
- *Qi in vriendschap en gelijkwaardigheid samenwerkt met de lokale gemeenschappen in de Yellow Mountains.*
- *Qi heel transparant en open is over de manier waarop ze werken.*

*Lees het volledige producentenportret op onze website en kijk op pagina 119 van ons Prijs- en Bestelboek voor een overzicht van alle thee.*



## Machandel “schoonste” bedrijf van Nederland



Machandel is volgens de Gifmeter van de Voedsel en Waren Autoriteit al vier jaar lang het "schoonste" bedrijf van Nederland. Dat wil zeggen dat hun producten de laatste drie jaar geen tot zeer weinig resten bestrijdingsmiddelen bevatten.

Er worden door de VWA monsters genomen die op gewasbeschermingsmiddelen worden onderzocht.

De resultaten spreken voor zich:

2006: 97% zonder gifresten

2007-2009: 100% zonder gifresten

Machandel streeft er daarnaast naar om zo duurzaam mogelijk te werken. Bij de productie in de fabriek wordt gebruik gemaakt van energie uit zon, wind en water. Je kunt er alles over lezen op de website van Machandel [www.machandel.com](http://www.machandel.com)

De Nieuwe Band feliciteert Machandel met dit mooie resultaat van hun bedrijfsvoering!

Voor alle (meer dan 60!) producten van Machandel, kijk op onze website of zie het onderdeel “de warme maaltijd” in ons Prijs- en Bestelboek.

---

## Hottie Sambal wint Smaakvol 2010

Sita Danser, de maakster van de Hottie sambals heeft de “Smaakvol 2010”-prijs gewonnen. Wij citeren uit het jury-rapport: *‘Sita Danser maakt biologische sambals en haar pittige “rode ui-honing-sambal” veroverde hart en smaakpapillen van de vakjury. De ingrediënten voor haar sambals haalt ze zoveel mogelijk bij boeren in en om Rotterdam. Sita ontving dé erkenning van professionals voor het lekkerste product van Nederland, Smaakvol 2010, uit handen van Dick Veerman, initiatiefnemer van foodlog.nl.’*

Voor het derde achtereenvolgende jaar werd de Smaakvol-erkenning uitgereikt. Het is een initiatief van Syntens, de Taskforce Multifunctionele Landbouw en Foodlog.nl. Zij willen de lekkerste regionale producten voor het voetlicht brengen en organiseren daarom de landelijke wedstrijd “De smaak van NL” voor ondernemers met een lekker product van eigen bodem.

Wij feliciteren Sita met deze prijs!

Zie pagina 75 van ons Prijs- en Bestelboek voor een overzicht van de alle sambal-soorten van Hottie.



Heb je de smaakvolle pasta van Castagno al in je winkel liggen? Kijk voor de bijna 30 soorten op onze site of op pagina 13 en 14 van ons Prijs- en Bestelboek. En lees op onze site hoe de familie Castagno met veel passie hun pasta maakt.

# De Nieuwe Band blijft groeien, samen met jullie!

De voorlopige resultaten over 2010 zijn bekend en we delen deze graag met iedereen die er aan bijgedragen heeft. Dankzij jullie steeg onze omzet met 9% naar ruim 15 miljoen euro, een mooi resultaat. Van deze omzet wordt 1 promille (15.000 euro) geschonken aan goede doelen. Als je suggesties hebt voor doelen die wel wat steun kunnen gebruiken, horen we die graag!

### Coöperatie

De gemaakte winst wordt zoals gebruikelijk hoofdzakelijk verdeeld onder de coöperatie-leden (werknemers en winkeliers). Wil je meer weten over de coöperatie en de uitgangspunten, kijk dan op onze website. Voel je je aangesproken door deze uitgangspunten en wil je lid worden? Neem dan contact op met Ria.

### Met Hart & Ziel verder in 2011:

#### **eigenheid, smaak, kwaliteit, sociaal en transparant**

In 2011 richten we ons op een uitbreiding van het De Nieuwe Band-assortiment en op nog meer unieke producten. Ons uitgangspunt is dat consumenten mogen verwachten dat de kwaliteit van biologische producten

ook in de betere smaak en producteigenschappen te herkennen moet zijn. Met het groter worden van de biologische markt constateren we dat er ook steeds meer biologische producten worden aangeboden waarvan die eigenschappen niet duidelijk beter zijn dan gangbaar. Dit om de prijs maar laag te krijgen.

Kwaliteit heeft echter zijn prijs en ons beleid blijft er dan ook op gericht om te kiezen voor kwaliteit en reële marges voor een ieder in de handelsketen. De producenten en hun verhalen achter de producten zullen we verder zichtbaar maken, zoals we sinds deze maand ook weer een portret hebben toegevoegd op onze website van theeleverancier Qi.

Eigenheid, smaak, kwaliteit, sociaal en transparant – dit is waar wij al ruim 25 jaar voor kiezen, samen met jullie. We willen boeren, producenten, winkeliers en consumenten bedanken voor de samenwerking in 2010 en we zijn blij dat we het komende jaar weer samen onze uitgangspunten kunnen realiseren.



De Indiase rijstboeren van onze Fair Trade rijst

## Informatie en acties per e-mail

Zoals je waarschijnlijk gemerkt hebt, geven we je steeds meer informatie per e-mail. Hiermee kunnen we je snel informeren over acties, nieuwe producten en ander nieuws. Heb je deze mailtjes de afgelopen twee maanden niet ontvangen? Controleer dan even bij je vaste verkoper of het juiste mail-adres in ons systeem staat.

We hopen je goed van dienst te kunnen zijn met deze digitale mailing. Heb je suggesties over bepaalde onderwerpen of andere aspecten van ons e-mail-nieuws, laat het dan vooral weten.

Een aantal klanten had al een e-mail-abonnement op de Nieuwsbrief als pdf-bestand. Vanaf deze maand sturen we dit naar alle klanten.

Wil je daarom eventueel geen papieren versie meer ontvangen? Geef het dan even door aan onze verkopers. In de loop van dit jaar zal de Nieuwsbrief als pdf van onze site verdwijnen, we gaan het nieuws-onderdeel volledig vernieuwen en nieuws-onderwerpen als losse items aanbieden.

We houden je op de hoogte van de ontwikkelingen.



# Gimsel Rotterdam

*In onze Nieuwsbrief zetten we regelmatig een winkelier voor het voetlicht. We hopen andere winkeliers hiermee te informeren en te inspireren! Hieronder de mensen van "Gimsel Rotterdam" aan het woord.*

**Wie, wat waar?**

**Naam winkel: Gimsel /**

**De Groene Passage**

**Waar: Rotterdam**

**Website: [www.degroenepassage.nl](http://www.degroenepassage.nl)**

**Eigenaar: Roosmarijn Saat,**

**Jan v.d. Sande, Frans Saat**



**Wat drijft je als winkelier?**

*‘Onze slogan “Spaart de aarde, streelt de tong” is een mooi uitgangspunt voor onze visie. Gezonde voeding gaat hand in hand met een gezonde aarde. Ook in de breedte valt deze visie uit te leggen, het werkt door van het eerste kleine zaadje bij de producent, de zorg voor de aarde waarin de planten groeien, tot aan verpakkingsmaterialen en uiteindelijk het bed waarin je slaapt.*

*We zien dat dit principe door een groeiende groep gedragen wordt. Toch blijft educatie van grote waarde, we zetten daar breed op in voor zowel onze bezoekers als onze medewerkers.’*

**Hoe gaat het?**

*‘De Groene Passage heeft een aantal verschillende projecten onder haar dak. Samenwerking tussen de projecten maakt dat we sterk staan, elkaar kunnen inspireren. Het is bijzonder om zoveel elkaar aanvullende projecten onder één dak te hebben, die elk hun unieke sfeer hebben maar toch duidelijk een link hebben met het project.*

*We merken dat nieuwe bezoekers vaak getroffen zijn door de vele mogelijkheden (cursussen, workshops,*

*interieur, boeken, lifestyle) en het rijke aanbod in onze supermarkt. We bieden voeding in de breedste zin. We groeien dan ook ieder jaar.’*

**Hoe past De Nieuwe Band bij je?**

*‘De Nieuwe Band heeft een fijne lijn producten waar onze bezoekers graag voor terug komen. Met name het assortiment melen, peulvruchten, rijst e.d. worden goed gewaardeerd. Ook de meer bijzondere producten (bijvoorbeeld de kastanjeproducten van Primal) hebben zeker hun plaats in de winkel.’*

**Wat ga je dit jaar veranderen?**

*‘Vooral puntjes op de i blijven zetten, wakker blijven. Focus houden op wat echte voeding is, welke producten worden er aangeboden en wat sluit het beste aan bij onze visie en ons assortiment. We hebben vorig jaar een ingrijpende restyling van de winkel gehad, dus grote veranderingen staan er niet op stapel.’*

Coöperatieve groothandel in  
biologische levensmiddelen  
*De Nieuwe Band*  
Noorderringweg 12  
9363 TC Marum  
tel. 0594-645300  
fax. 0594-643385  
e-mail: [info@nieuwiband.nl](mailto:info@nieuwiband.nl)  
internet: [www.nieuwiband.nl](http://www.nieuwiband.nl)