



Organic Foods  
Indonesia



# BIO UND FAIRTRADE



Gemeinsam mit unseren Farmern produzieren wir natürliche Produkte aus der reichen Vielfalt indonesischer Farmen. Wir erhalten den ökologischen Wert unserer Ressourcen durch die kontinuierliche Integration traditioneller und innovativer Produktionsverfahren. Ebenso gewährleisten wir die soziale und wirtschaftliche Sicherheit von Landwirten und Landarbeitern, indem wir faire Löhne und Gemeinschaftsprojekte anbieten, die eine gleichberechtigte Teilhabe der Geschlechter fördern.



# TRANSPARENT

Die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte ist durch ein Kodiersystem vor Ort sichergestellt. Dies trägt dazu bei, die Kommunikation und das Vertrauen zwischen Farmern und Kunden aufrechtzuerhalten, indem aktuelle Informationen und ein direktes Herausforderungsmanagement bereitgestellt werden.

## Lieferung im Mehrweg System

Direkt aus unserem Lager in Nürnberg beliefern wir unsere HOGA-Partner in der fränkischen Region mit hochwertigen Lebensmitteln zu fairen Preisen. Unsere Produkte können über ein Nachfüllsystem geliefert werden.





# JUNGLE GARDEN

## 7 STUFIGES MISCHKULTURMODELL

BIODIVERSITÄT STÄRKEN

DEN CO2-AUSSTOSS ERHEBLICH REDUZIEREN





# JUNGLE GARDEN

- INTERNATIONAL
- NATIONAL

## 5 VERMARKTUNGSMÖGLICHKEITEN

ATTRAKTIVE  
ARBEITSPLÄTZE  
SCHAFFEN

LANDUMSIEDLUNG  
VERHINDERN

📍 EUROPE

📍 INDONESIA

📍 JAVA



- REGIONAL
- LOKAL
- EIGENKONSUM



## Ökologie



Das Jungle Garden System ist ein Projekt, mit mehr als 80 verschiedene Pflanzen in einem synergetischen 7-Stufen-System, um die Diversität und das saisonale Zusammenwirken der Pflanzen zu maximieren.



Der Anbau von Kokospalmen zur Produktion des Kokosblütenzuckers benötigt nur Sonne, Regenwasser und Nährstoffe aus dem Dschungelgarten. Die jahrzehntelange Nutzung der Palmen ermöglicht einen äußerst nachhaltigen Beitrag zur Biodiversität des Systems.



Einsatz erneuerbarer Energien in der Produktion.







## Sozial-ökonomisch



Finanzieller Beitrag für nicht genutzte Kokospalmen älterer Farmer.



Umwandlung von informellen Jobs in sozial abgesicherte Arbeitsverhältnisse, insbesondere auch für Frauen.



Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen für Farmer und Schaffung zukunftssträchtiger Jobs im ländlichen Raum.

# KRÄUTER UND GEWÜRZE



## Bio Kubeben Pfeffer

(*Piper cubeba*)

**Java**

Hat einen pfeffrigen Geschmack mit einem Hauch von Piment und Muskatnuss. Etwas Bitterkeit von Menthol macht ihn einzigartig. Heimisch auf Java und der Insel Sumatra; und wird seit 300 v. Chr. angebaut.

*ganz, gemahlen*



## Bio Langer Pfeffer

(*Piper longum + retrofractum*)

**Sumatra**

Langer Pfeffer hat einen komplexeren Geschmack als schwarzer Pfeffer und eine ausgeprägte Schärfe. Er wird oft mit anderen Gewürzen in exotischen südostasiatischen Gerichten gemischt.

*ganz, gemahlen*



## Wilder Andaliman Pfeffer

(*Zanthoxylum acanthopodium*)

**Sumatra**

Was den Andaliman neben seinem unglaublichen Aroma auszeichnet, ist seine adstringierende Wirkung des Hydroxy- $\alpha$ -Sanshool, das die Enden des Trigemini-nervs reizt und ein Kribbeln und leichtes Taubheitsgefühl auf der Zunge verursacht.

*ganz, gemahlen*





**Bio Muskatnuss**  
(*Myristica fragrans*)  
**Sulawesi / Molukken**

Je nach Herkunft variieren Muskatnüsse im Duft, der an Vanille, braunen Tabak, Pfeffer oder Karamell erinnern kann. Am Gaumen erzeugt er eine Frische mit Noten von Anis, Pfeffer und Holz.

*ganz, gemahlen*



**Bio schwarzer Pfeffer**  
(*Piper nigrum*)  
**Sulawesi / Sumatra**

Sein würziger Duft mit leichten Noten von Kreuzkümmel, Koriander und Früchten wie Jackfrucht und Papaya macht diesen schwarzen Pfeffer aus Sulawesi zu etwas Besonderem. Der Schärfestoff in Pfeffer ist Piperin, das mit etwa 6,5 % vorhanden ist.

*ganz, gemahlen*



**Bio weißer Pfeffer**  
(*Piper nigrum*)  
**Sulawesi**

Der Pfefferkern enthält das Piperin, und da das Fruchtfleisch bei der Herstellung entfernt wurde, hat der weiße Pfeffer ein anderes Aroma als der schwarze Pfeffer, hinterlässt aber dennoch seine unverwechselbare würzige Note.

*ganz, gemahlen*





**Bio Alor Vanille**  
(*Vanilla planifolia*)  
**Alor**

Vanille von der Insel Alor in Ost-Indonesien hat einen außergewöhnlich hohen Vanillin-Gehalt von bis zu 2,5 %. Sie ist flexibel und hat ein glänzende und öliges Aussehen mit einer Länge von bis zu mehr als 20 cm.

*schoten, pulver, extrakt*



**Kaffir Lime Blätter**  
**Java**

Zerkleinerte Blätter haben ein intensives Zitrusaroma, das hauptsächlich für herzhafte Gerichte wie Soto Ayam (Hühnersuppe) und Curry verwendet wird.

*getrocknet*



**Bio Zitronengras**  
(*Cymbopogon citratus*)  
**Java**

Zitronengras ist eine Ikone der thailändischen und vietnamesischen Küche. Zitronengras duftet nach einem blumigen Zitronenaroma und verleiht jedem Gericht eine deutlich beruhigende Eigenschaft.

*getrocknet*





### Bio Nelken

(*Syzygium aromaticum*)

**Sumatra / Moluccas**

Die stark duftenden Nelken zeichnen sich durch Aromen von Tabak, Brandy und Honig aus, gemischt mit blumigen und pfeffrigen Noten. Dezent Fruchtnoten ergänzen ihren würzigen und sehr aromatischen Geschmack.

*ganz, gemahlen*



### Bio weißer Kardamom

(*Amomum cardamomum*)

**Java**

Eine weniger bekannte Kardamomsorte. Keine pfeffrigen Töne im Gegensatz zum schwarzen und grünen, aber mit einem frischen Aroma, perfekt für süße Gerichte.

*ganz*



### Organic Cassia Cinnamon

(*Cinnamomum cassia*)

**Sumatra**

Der Duft von Cassia-Zimt ist sehr aromatisch mit vielen würzigen Noten, die normalerweise mit Lebkuchen- und Weihnachtsaromen assoziiert werden.

*gemahlen*



# WURZELGEMÜSE



# ZUCKER UND KAKAO



## Bio Kokosblütenzucker

*(Cocos nucifera)*

**Java**

Die schmackhafte Alternative zu Haushaltszucker. Kokoszucker wird aus dem Nektar der Kokosblüte geerntet und von den Bauern vor Ort verarbeitet. Wird oft als Zutat in Schokoriegeln, Keksen und Getränken verwendet.

*mesh 14, mesh 30, mesh 80*



## Bio Kakao

*(Theobroma cacao)*

**Bali**

Kakao aus Bali ist weltweit für seinen dichten Geschmack bekannt. Der Single-Origin-Aspekt garantiert Qualität und gut geführten Anbau.

*Kakaobohnen, -nibs, masse*



# FRÜCHTE AUS JAVA



**Bio Kokosnuss**  
(*Cocos nucifera*)

Die klassische tropische Frucht hat eine knusprige Textur mit einem einzigartigen Geschmack. Das nicht zu süße Kokosnussfleisch wird oft zusammen mit anderen Zutaten in Desserts verwendet, während das Wasser frisch serviert wird – am besten direkt aus der Schale.

*getrocknet, kokosraspeln*



**Bio Rote Drachenfrucht**  
(*Hylocereus polyrhizus*)

Schmeckt delikat mit kiwiähnlicher Textur. Auch als Pitaya bekannt, sind rote Drachenfrüchte vielseitig und werden in Smoothies, Salsa, Obstsalaten und Cocktails verwendet.

*frisch, getrocknet*



**Bio Weiße Drachenfrucht**  
(*Hylocereus undatus*)

Der roten Sorte sehr ähnlich mit typischerweise weniger Süße. Die weiße Drachenfrucht ist eher wässrig als erdig und in den meisten Gebieten Indonesiens die häufigere Sorte.

*frisch, getrocknet*



### **Bio Gelbe Passionsfrucht** (*Passiflora edulis* Var. *Flacicarva*)

Auch als Maracuja bekannt, ist die gelbe Sorte kräftiger als die Sparkled. Erfrischend und saftig werden Maracujas normalerweise roh zusammen mit den Samen gegessen.

*frisch, getrocknet*



### **Bio Rote Passionsfrucht** (*Passiflora edulis*)

Die Sorte Sparkled ähnelt im Geschmack der gelben Sorte, ist jedoch etwas süßer mit zusätzlichem Aroma und mildem blumigem Geschmack.

*frisch, getrocknet*





**Bio Harum Manis Mango**  
(*Mangifera indica* L. Var. *Harum Manis*)

Mit einer zarten Textur und weichem Fruchtfleisch ist Harum Manis Mango einer der Favoriten Indonesiens. Wörtlich übersetzt „aromatische süße Mango“.

*frisch, getrocknet*



**Bio Raja Bandung Banane**  
(*Musa paradisiaca* cv. *Bandung*)

Bedeutet wörtlich „Bandung Königs Banane“, diese Sorte ist bekannt für ihre schnelle Regeneration und geringe Größe.

*frisch, getrocknet*



**Bio Salacca/Schlangenfrucht**  
(*Salacca zalacca*)

Salak schmeckt wie eine Kombination aus Banane, Apfel, Jackfrucht und Ananas; mit apfelähnlicher Textur. In Indonesien beheimatet und wird auch als Chips verarbeitet genossen.

*frisch, getrocknet*



**Bio Durian**  
(*Durio zibethinus*)

Die „Königin der Früchte“ ist das Symbol Südostasiens. Mit einer käsekuchenähnlichen Textur ist Durian so, als würde man das Beste aus Karamell, Vanille und Eiscreme genießen – alles in einem einzigen Bissen.

*frisch, getrocknet*



**Bio Jackfrucht**  
(*Artocarpus heterophyllus*)

Jackfrucht hat den kombinierten Geschmack von Mango und Ananas. In Südostasien wird es sowohl roh gegessen als auch gekocht, typischerweise in Currys, Suppen und als Fleischersatz verwendet.

*frisch, getrocknet*



**Bio Mangostan**  
(*Garcinia mangostana*)

Die „Königin der Früchte“. Probieren Sie eine Mischung aus Litschi, Pfirsich, Erdbeere und Ananas. Extrem saftig mit einem Hauch von Blumen.

*frisch, getrocknet*





**Organic Foods Indonesia AR GmbH  
DE-ÖKO-001 | FLO-ID 36866**

**Flaschenhofstraße 6-6a  
90402 Nuernberg, Germany**

**[info@organic-Indonesia.de](mailto:info@organic-Indonesia.de)**

