

# Inhaberschuldverschreibung BIO-FROST Westhof (nachrangig)

Werbebroschüre, Stand Mai 2022



## Inhaberschuldverschreibung BIO-FROST Westhof (nachrangig) — mit einer Investition in eine klima- und ressourcenschonende Biofrosterei zur Ernährungswende beitragen

### ECKDATEN

Emittentin	BIO-FROST Westhof GmbH
Art der Anleihe	Inhaberschuldverschreibung (nachrangig)
Emissionsvolumen	EUR 15 Mio.
Stückelung	EUR 1.000
Mindestzeichnungssumme	EUR 1.000
Rückzahlung	endfällig am 31.12.2031
Zinssatz	4,5 % p. a.
Zinslauf	ab 01.01.2022
Zinstermin	01.07. (erstmalig 2022) letzte Zinszahlung am 31.12.2031
WKN	A3E5T6
ISIN	DE000A3E5T66
Börsennotierung	keine

Fällt der Zinstermin auf ein Wochenende oder einen Feiertag, erfolgt die Zinszahlung am nächsten Bankarbeitstag.

### Disclaimer

**HINWEIS:** Dies ist eine Werbebroschüre GLS Gemeinschaftsbank eG (GLS Bank) und der BIO-FROST Westhof GmbH (Emittentin). Die Bezeichnungen „BIO-FROST“, „BIO-FROST Westhof“, „Unternehmen“, „Anbieterin“, „Prospektherausgeberin“ und „Emittentin“ werden als Synonym für die BIO-FROST Westhof GmbH verwendet.

**RECHTLICHE HINWEISE:** Diese Werbebroschüre enthält werbliche Aussagen und bietet keine vollumfänglichen Informationen über die nachrangige Inhaberschuldverschreibung der BIO-FROST Westhof GmbH. Die Werbebroschüre dient ausschließlich der Information und stellt weder ein öffentliches Angebot zum Erwerb oder Verkauf von Inhaberschuldverschreibungen der BIO-FROST Westhof GmbH noch eine Aufforderung zur Zeichnung oder eine individuelle Anlageempfehlung oder -beratung dar. Trotz sorgfältiger Prüfung kann keine Garantie für die Richtigkeit und Vollständigkeit der enthaltenen Informationen übernommen werden. Maßgeblich und rechtlich verbindlich ist allein der von der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) genehmigte und veröffentlichte Wertpapierprospekt mitsamt etwaigen Nachträgen. Die Billigung des Wertpapierprospekts durch die BaFin ist nicht als Befürwortung der angebotenen Wertpapiere zu verstehen. Es wird potenziellen Anleger\*innen empfohlen, den Wertpapierprospekt zu lesen, bevor sie eine Anlageentscheidung treffen, um die potenziellen Risiken und Chancen der Entscheidung, in die Wertpapiere zu investieren, vollends zu verstehen. Der Wertpapierprospekt und etwaige Nachträge sind kostenfrei unter [www.gls.de](http://www.gls.de) sowie bei der Emittentin BIO-FROST Westhof GmbH unter [www.biofrost-westhof.de](http://www.biofrost-westhof.de) erhältlich.



## Liebe Anleger\*innen,

nachhaltig und ökologisch zu wirtschaften, ist nicht nur unsere Arbeit, sondern unsere Leidenschaft und tiefste Überzeugung. Schon vor über 30 Jahren wurde uns klar: Wir wollen nur bio! So haben wir uns auf die Fahne geschrieben, ausschließlich biologisch erzeugtes Gemüse nach dem Demeter-, EU-Bio-, Bioland- und dem Naturlandstandard zu verarbeiten und zu vermarkten.

### **Biolandwirtschaft und erneuerbare Energien miteinander verzahnen**

Mit dem Neubau einer klima- und ressourcenschonenden Biofrosterei gehen wir in der Geschichte unseres Familienunternehmens einen Schritt weiter und möchten Biolandwirtschaft, Bioverarbeitung, erneuerbare Energien und Netzdienlichkeit nachhaltig und innovativ miteinander verzahnen. Der bedachte Umgang mit endlichen Ressourcen wird durch die Prozessoptimierung in der gesamten Wertschöpfungskette vom Rohwarenbezug über den Einsatz der Anlagentechnik bis zur erneuerbaren Energieversorgung ökonomisch, ökologisch und sozial umgesetzt. Durch unseren Standort in einem der größten Anbaugelände für Biogemüse in Europa können wir mit der Gemüseverarbeitung vor Ort lange Transportwege vermeiden und empfindliche Feldfrüchte erntefrisch und schonend lokal und direkt verarbeiten und haltbar machen.

### **Gemeinsam die Ernährungswende voranbringen**

Wir sind Pioniere in der Biobranche und wollen als Visionäre voranschreiten und die Zukunft gestalten. Mit der Frosterei machen wir nährstoffreiches Biogemüse klimaschonend haltbar, setzen uns gegen Lebensmittelverschwendung ein und tragen so zu einem Gelingen der Ernährungswende bei.

Begleiten Sie uns auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft und werden Sie Teil unserer Geschichte, indem Sie mit Ihrer Geldanlage den Bau unserer Biofrosterei unterstützen .

*Rainer Carstens und Berit Carstens-Lask  
Vater und Tochter, Geschäftsführende der BIO-FROST Westhof GmbH*



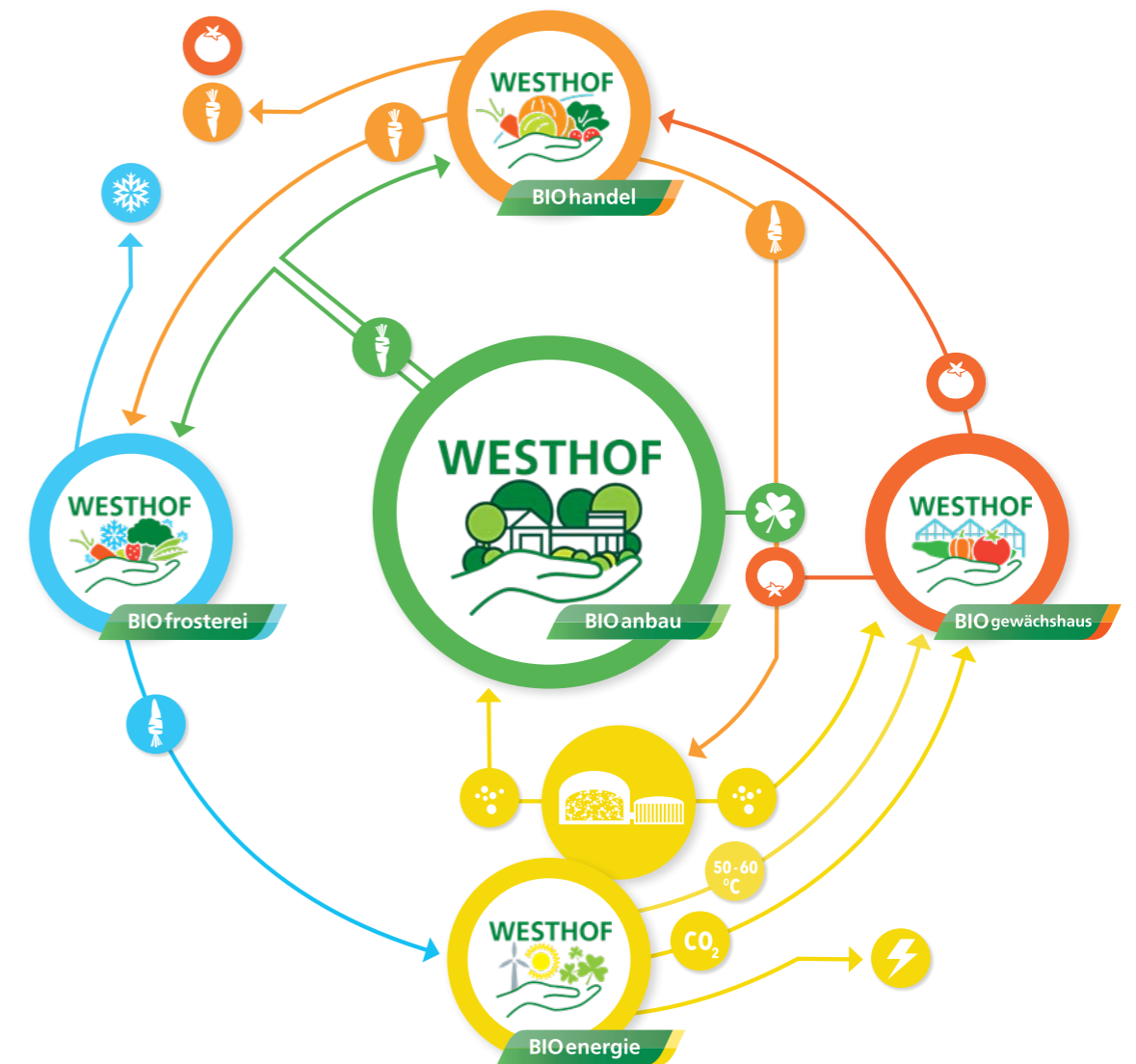
## Pionier der Biobranche







Seit 1972 ist Familie Carstens in Dithmarschen, Schleswig-Holstein in der Landwirtschaft aktiv. Bereits 1989 stellte Rainer Carstens den Westhof auf ökologischen Landbau um. Seitdem ist die Unternehmensgruppe WESTHOF BIO stetig gewachsen und hat dank ihrer Strahlkraft zahlreiche Höfe in der unmittelbaren Umgebung zur Umstellung auf Biolandwirtschaft bewegen können. Die Unternehmensgruppe WESTHOF BIO baut nachhaltiges Biogemüse auf einer Fläche von über 1.000 Hektar an. Zusätzlich werden mehrere Biogewächshäuser auf dem fruchtbaren Boden nahe der Nordseeküste betrieben.



## Bio aus Leidenschaft – vom Anbau bis zum Handel

Neben der permanenten Entwicklung des Biogemüseanbaus wurde auch kontinuierlich eine nachhaltige, auf Kreislaufwirtschaft bedachte Wertschöpfungskette aufgebaut. Das frische Gemüse wird innerhalb der Unternehmensgruppe WESTHOF BIO verarbeitet und vermarktet. Die einzelnen Geschäftsbereiche der Gruppe stehen in ihrer Produktionsweise in einem symbiotischen Verhältnis und ergänzen sich gegenseitig. Nebenprodukte der einzelnen Produktionsschritte werden dabei nicht als Abfallstoff, sondern als wichtige Ressource behandelt und dem Kreislauf wieder zugeführt.



-   
 Freiland-gemüse
-   
 Unterglas-gemüse
-   
 TK-Gemüse
-   
 Klee
-   
 Dünger
-   
 Strom



## Die Emittentin: BIO-FROST Westhof GmbH

### Herstellung von bestem Biotiefkühlgemüse auf nachhaltigem Wege

Gesunde, hochwertige und regionale Biotiefkühlkost produzieren, dabei die biologische Vielfalt erhalten und fördern, Trinkwasser, Land, Klima und Rohstoffreserven schützen. Die BIO-FROST Westhof GmbH verfolgt dieses Ziel als Teil der Unternehmensgruppe WESTHOF BIO bereits seit 1998.

### Beste Qualität – von Bio bis Demeter

In dem von Rainer Carstens und seiner Tochter Berit Carstens-Lask geführten Unternehmen wird ausschließlich erntefrisches Gemüse von ökologisch wirtschaftenden Biobetrieben verarbeitet. Derzeit verfügt die BIO-FROST Westhof GmbH über folgende Zertifizierungen: Demeter, Bioland, Naturland sowie EU-Bio und strebt diese auch für den geplanten Neubau an. Das Biotiefkühlgemüse kann feldgenau zurückverfolgt werden.



### Förderung der vorgeschalteten, regionalen Biolandwirtschaft

Das Biogemüse bezieht die Emittentin überwiegend lokal und fördert dadurch den Ausbau der ökologischen Landwirtschaft in der Region. Durch die guten Vermarktungsmöglichkeiten der BIO-FROST Westhof GmbH für Biogemüse stellen seit den 1990er-Jahren viele Landwirte in der Region von konventioneller auf biologische Wirtschaftsweise um. Das Unternehmen setzt grundsätzlich auf eine langfristige Bindung der Bioerzeuger\*innen, wobei der Fokus besonders auf Regionalität, kurzen Lieferwegen und höchstmöglicher Qualität liegt. Die BIO-FROST verarbeitet eine Vielzahl an Gemüsesorten und agiert daher als Abnehmerin aller Gemüsekulturen der Fruchtfolge für ihre Zulieferer\*innen. Eine mehrjährige Fruchtfolge auf den Feldern ist ein wichtiges Element der Biolandwirtschaft, da sie schädlichen Monokulturen entgegenwirkt.





## Warum ist Biotiefkühlgemüse für die Ernährungswende wichtig?

Biotiefkühlgemüse bietet den Menschen die Möglichkeit, eine bewusste, nährstoffreiche und ökologische Ernährung mit dem modernen, oft hektischen Alltag zu verbinden. Die BIO-FROST verarbeitet und frostet das regionale Biogemüse direkt nach der Ernte, sodass der hohe Vitamingehalt erhalten bleibt.<sup>1</sup> Frei von Konservierungsstoffen und Zusätzen ist das Biotiefkühlgemüse bis zu zwei Jahre haltbar. Die Schockfrosthaltung stellt somit eine moderne und nachhaltige Form der Haltbarmachung dar.

### **Gut portionierbar — Erbse für Erbse**

Die gute Portionierbarkeit von Tiefkühlgemüse verhindert eine unnötige Lebensmittelverschwendung und fördert den nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln. Was nicht benötigt wird, landet nicht im Abfall, sondern wieder im Gefrierschrank. Besonders Einpersonenhaushalte können sich auf diesem Weg gesund ernähren und trotzdem ressourcenschonend leben.

### **Nachhaltige Haltbarmachung von regionalem Biogemüse**

Das Biotiefkühlgemüse der BIO-FROST soll in kleinen Faltschachteln verkauft werden. Das ist umweltfreundlich und verursacht deutlich weniger Emissionen als die alternative Herstellung von Gläsern oder Aluminiumdosen.<sup>2</sup>

Sowohl das durchdachte Energiekonzept der neuen Biofrosterei als auch der biologische Anbau des regionalen Gemüses tragen maßgeblich dazu bei, dass die BIO-FROST mit ihren Tiefkühlprodukten eine nachhaltige Lösung für die Haltbarmachung von Lebensmitteln bietet.

<sup>1</sup> Vgl. Veränderungen ausgewählter Qualitätsparameter in Erbsen, Bohnen und Karotten während verschiedener Frische- und Tiefkühlagerbedingungen, Berger, 2006, <https://ediss.sub.uni-hamburg.de/handle/ediss/1666>

<sup>2</sup> Vgl. Vergleich von Angebotsformen und Identifikation der Optimierungspotenziale für ausgewählte Tiefkühlprodukte, Öko-Institut, 2012, <https://www.oeko.de/oekodoc/1256/2012-395-de.pdf>



Architekturzeichnung der Biofrosterei mit Tiefkühlager, Bürotrakt und Photovoltaikanlage

## Errichtung einer der größten Biofrostereien Europas

Die wachsende Nachfrage nach Bioprodukten in den letzten Jahren zeigt das Interesse vieler Menschen an einer nachhaltigen, ökologischen Ernährung. Die seit dem Jahr 2000 von der BIO-FROST betriebene Bestandsfrosterei stößt inzwischen an ihre Kapazitätsgrenzen. Aus diesem Grund geht die BIO-FROST nun einen großen Schritt in die Zukunft. Durch den Neubau einer klima- und ressourcenschonenden Biofrosterei mit einer vollständig CO<sub>2</sub>-neutralen Energieversorgung in Friedrichsgabekoog erweitert sie sowohl ihre Produktionskapazität als auch ihr Sortiment.

### Neue Biofrosterei, neue Produkte, neue Kunden

Die neue Biofrosterei kann bis zu fünfmal so viel Gemüse verarbeiten wie die aktuell betriebene Bestandsfrosterei. Die verarbeiteten Gemüsesorten sind bislang unter anderem Brokkoli, Erbsen, Kürbis, Pastinaken und Möhren. Spinat ergänzt in Zukunft das Produktsortiment. Aktuell beliefert das Unternehmen vor allem Kund\*innen aus der Babynahrungs-, Tiefkühlkost- und Lebensmittelindustrie. In Zukunft wird das Tiefkühlgemüse auch für Handelspartner in kleine Faltschachteln abgepackt und anschließend im Lebensmittel Einzelhandel verkauft.

### Digitalisierung, Automatisierung und moderne Prozesstechnik

Die Nutzung einer innovativen Maschinen- und Prozesstechnik stellt eine deutliche Reduzierung des Ressourcen- und Energieverbrauchs pro Kilogramm Gemüse sicher. Eine intelligente Vernetzung von Produktionsanlagen, Maschinen und Prozessen innerhalb der Biofrosterei führt zu einer effizienten und schonenden Verarbeitung des Gemüses – Vitamine und Mineralstoffe bleiben besser erhalten.

Ein neues, hochmodernes und automatisiertes Tiefkühlager sorgt dafür, dass das gefrostete Gemüse zwischengelagert wird. Somit kann regional angebautes Gemüse das ganze Jahr über an die Kund\*innen ausgeliefert werden.



## Nachhaltiges Energiekonzept zur Ressourcenschonung

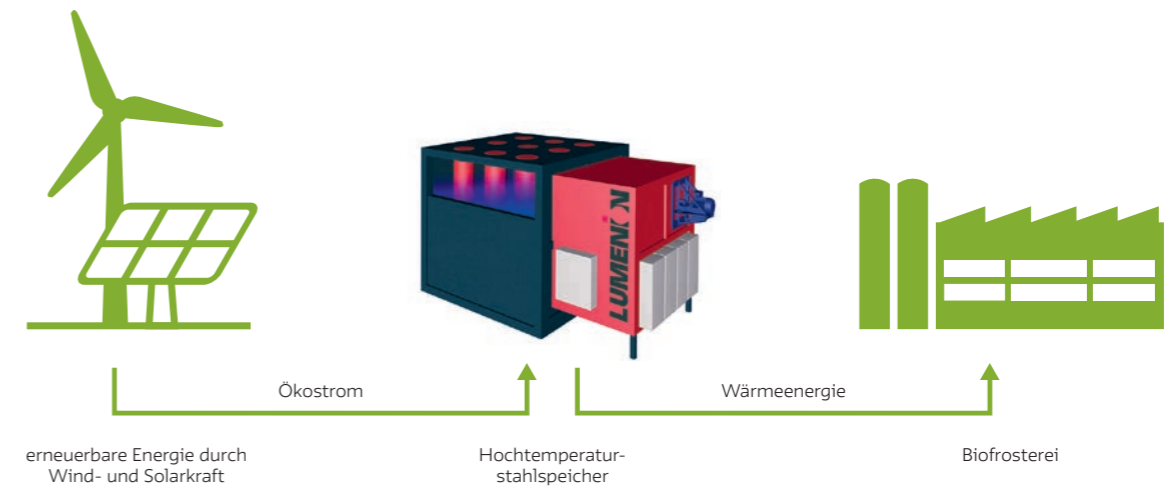
Mit dem Bau der Biofrosterei setzt sich die Emittentin ein ambitioniertes Ziel: Die Produktion soll netzdienlich, ressourcenschonend und CO<sub>2</sub>-neutral erfolgen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, wurde ein innovatives Energiekonzept entwickelt.

### 100 % regenerative Energien

Für die energieintensive Produktion des Tiefkühlgemüses wird ausschließlich Strom aus erneuerbaren Quellen genutzt. Ein Teil der Energie wird dabei durch eine Photovoltaikanlage auf dem Dach der Biofrosterei produziert. Der verbleibende Energiebedarf wird ausschließlich über den Bezug von Ökostrom aus externer Produktion abgedeckt.

### Wassermanagement zu Ende gedacht

Auch bei der knappen Ressource Wasser setzt die Emittentin auf eine nachhaltige und ressourcenschonende Nutzung. Eine Wasseraufbereitungsanlage reinigt das Prozesswasser aus der Produktion. Die organischen Rückstände im Wasser werden in der Anlage zu Biogas umgewandelt, was zur CO<sub>2</sub>-neutralen Energieversorgung der Biofrosterei beiträgt. Eine offene, natürliche Lagune neben der Produktionsstätte speichert das aufbereitete Wasser und dient anschließend zur Bewässerung der angrenzenden landwirtschaftlichen Anbauflächen. Organische Reststoffe und Prozesswasser werden genutzt und es werden so keine Ressourcen verschwendet.



## Unterstützung für die Energiewende

Eine wesentliche Herausforderung der Energiewende ist die diskontinuierliche Stromproduktion durch Photovoltaik- und Windenergieanlagen. Um das Stromnetz bei einem Überangebot an Strom aus regenerativen Quellen zu entlasten, braucht es intelligente Lösungen und Konzepte.

### Die Biofrosterei als Batterie

Als Teil des innovativen Energiekonzeptes installiert die BIO-FROST in der neuen Produktionsstätte einen modernen Hochtemperaturstahlspeicher. Dieser bezieht immer dann Strom aus dem öffentlichen Netz, wenn ein Überangebot vorhanden ist. Netzspitzen werden somit ausgeglichen. Die gespeicherte Energie kann anschließend langsam in Form von Wärme oder Dampf den Fertigungsprozessen zugeführt werden. Die Produktion wird somit netzdienlich.

### Leuchtturmprojekt für einen CO<sub>2</sub>-freien Gesamtenergiemix

Das Vorhaben zeigt, dass Unternehmen bei der Konzeption von Industrieanlagen mit hohem Wärmebedarf durch eine netzdienliche Infrastruktur einen wertvollen Beitrag zur Energiewende leisten können. Die Biofrosterei nimmt dabei eine Vorreiterrolle für die klimaneutrale Industrie der Zukunft ein.



Kleiner Prototyp des Stahlspeichers in Berlin-Tegel

# Der Weg der Erbse – vom Feld auf den Teller



1. Die Erbsen werden in der fruchtbaren Marsch an der Nordseeküste **biozertifiziert angebaut**.



2. Landwirte liefern die geernteten **Bioerbsen frisch vom Feld** an die BIO-FROST. Zwischen Ernte und Verarbeitung liegen nur wenige Stunden.



8. Die verpackten Bioerbsen werden **verladen und ausgeliefert** oder im innovativen und energieeffizienten Tiefkühlager aufbewahrt. Der gesamte Logistikbereich ist ebenfalls gekühlt und vollautomatisch an die Produktion angeschlossen.



7. Die **gefrosteten Erbsen werden verpackt** und vor Ort gelagert. Die Kälteanlage wird mit natürlichen Kältemitteln betrieben und die entstehende Abwärme wird erneut dem Prozess zugeführt.



9. Die Bioerbsen landen so **ganzjährig** auf unseren Tellern.



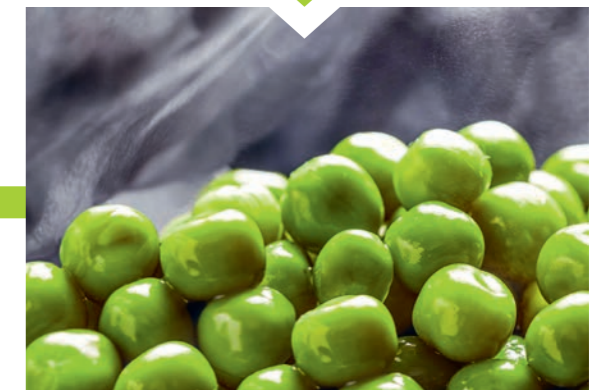
3. Es wird genau überprüft, dass die Qualität den **hohen Ansprüchen** der BIO-FROST genügt und eine feldgenaue Rückverfolgung sichergestellt ist.



4. Die Erbsen werden nun gewaschen und sortiert. Anderes Gemüse, wie zum Beispiel Karotten, wird zusätzlich geschält und/oder geschnitten. Der **neue Dampfschäler spart Energie** und ist mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet. Weder Gemüse noch Energie werden verschwendet.



6. Anschließend werden die Erbsen **schockgefrostet**, d. h. sehr schnell auf  $-40^{\circ}\text{C}$  abgekühlt. So bleibt das Gemüse knackig und behält seine Inhaltsstoffe. Das integrierte Blanchier-/Kühlsystem des Blancheurs kommt dabei erstmalig in Deutschland zum Einsatz.



5. Die sortierten Erbsen werden mittels Dampf knapp eine Minute **aufgekocht** (blanchiert). Die überschüssige Wärme wird zurückgewonnen und dem Prozess erneut zugeführt.

Durch die unterschiedlichen, variabel einsetzbaren Verarbeitungsstationen der neuen Biofrosterei kann zukünftig eine Vielzahl unterschiedlicher Biogemüsesorten verarbeitet werden.



# Die Macher

## Rainer Carstens

Landwirtschaftsmeister, Gründer der Unternehmensgruppe WESTHOF BIO, geschäftsführender Gesellschafter — Rainer Carstens (64) prägt das Unternehmen schon von Beginn an maßgeblich mit. Und nicht nur er: Neben seiner Tochter Berit Carstens-Lask folgten Herrn Carstens auch seine anderen Kinder und sind heute alle in der Unternehmensgruppe WESTHOF BIO tätig.

Wenn man ihn fragt, weshalb er zum Überzeugungstäter wurde, hat Herr Carstens eine klare Antwort: „Einerseits erlangte mein Vater durch die Umstellung auf Vollwerternährung seine körperliche Fitness wieder. Aber auch das Tschernobyl-Unglück 1986 führte für mich zu einem Umdenken bei den Themen Naturschutz und Energieversorgung.“ Daher sind vor allem die ständige Weiterentwicklung des biologischen Anbaus und die Möglichkeit, Zukunft und Mitwelt zu gestalten, für ihn besonders wichtig: „Durch meine Zuarbeit möchte ich erreichen, dass das Leben auf der Erde lebenswert bleibt.“ Denn klar ist für Herrn Carstens, dass auf einem zukunftsfähigen Planeten die natürlichen Kreisläufe und Lebensräume respektiert werden müssen.

Umweltbewusstsein ist auch abseits der Arbeit essenzieller Bestandteil seines Alltags, weshalb Herr Carstens zum Beispiel ausschließlich nachhaltige Lebensmittel konsumiert.

## Berit Carstens-Lask

Die geschäftsführende Gesellschafterin Berit Carstens-Lask (38) leitet das Unternehmen mit Leidenschaft und Visionen. Dabei schätzt sie nicht nur die Selbstbestimmung und Realisierung von Ideen, sondern auch die strategische Ausrichtung ihres Unternehmens: „Das Besondere an unserem Unternehmen ist vor allem die von Weitsicht und dem Blick auf zukünftige Generationen geprägte Strategie“, so Frau Carstens-Lask. Ihre Ziele richten sich neben ökonomischen Kenngrößen auch auf gesunde Teamstrukturen, die es dem Unternehmen ermöglichen, mutig nach vorne zu blicken.

Der Antrieb für ihre Arbeit steckt der studierten Betriebsökonomin schon in den Genen — Nachhaltigkeit wurde bei ihr zu Hause immer großgeschrieben, es gab Lebensmittel aus ökologisch angebauten Zutaten schon seit ihrer frühesten Kindheit. Die Leidenschaft für die Umwelt, die ihr mitgegeben wurde, möchte sie durch ihr Wirken nun weiterreichen und vor allem das Bewusstsein für eine gesunde, nachhaltige Ernährung in der Gesellschaft fördern.

Auch in ihrem persönlichen Alltag kauft Frau Carstens-Lask bewusst ein und erledigt möglichst alle Wege mit dem Fahrrad oder zu Fuß.



## Bio gehört auf jeden Teller!

Wir wollen eine Ernährungswende — dieser Wunsch treibt die GLS Bank seit ihrer Gründung an.

Denn die heutige Art der Lebensmittelproduktion und der landwirtschaftliche Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln schädigen unsere Gesundheit und Natur. Eine Ernährungswende ist jedoch nur zu schaffen, wenn mehr Bio gekauft wird!

## Erzeugung, Verarbeitung und Handel — transparent und ökologisch

Eine biologische Landwirtschaft gilt als Teil der Lösung. Denn 100 Prozent bio heißt unter anderem: null Prozent Gentechnik, Pestizide, oder künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe in der Lebensmittelverarbeitung.

Dies bedeutet einen respektvollen und maßvollen Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen. Eine regionale Wertschöpfungskette schafft dabei nicht nur gleichberechtigte Partnerschaften zwischen Land- und Lebensmittelwirtschaft sondern auch Vertrauen gegenüber den Verbraucher\*innen, indem sie nachvollziehen können, wo die Ware herkommt.

## Von der Pionierin zur Expertin

Als Pionierin im nachhaltigen Banking ist die Biobranche für die GLS Bank nicht bloß ein interessanter Wachstumsmarkt, sondern vor allem auch eine zukunftsweisende Lebenshaltung. Bis zum Jahresende 2022 wollen wir unser ambitioniertes Ziel erreichen: das gesamte Anlage- und Kreditportfolio 1,5°C-kompatibel auszurichten.

Seit mehr als 45 Jahren ist die GLS Bank deshalb Finanzierungspartnerin in den Branchen Ernährung und erneuerbare Energien. Für die BIO-FROST Westhof GmbH übernimmt sie nicht nur den Vertrieb der Inhaberschuldverschreibung, sondern finanziert durch die Vergabe von langfristigen Investitionskrediten auch den Neubau der Biofrosterei.

Gemeinsam mit Ihnen unterstützen wir so die BIO-FROST Westhof GmbH und treiben den Wandel hin zu biologisch erzeugten und verarbeiteten Lebensmitteln voran.

Übernehmen Sie mit Ihrer Geldanlage Verantwortung für gesunde und ökologische Lebensmittel und gestalten Sie dadurch die Gesellschaft zukunftsfähig.



# Das Angebot im Überblick

Konditionen der Inhaberschuldverschreibung BIO-FROST Westhof (nachrangig)

## Emittentin

BIO-FROST Westhof GmbH,  
Rudolf-Scheer-Straße 2, 25797 Wöhrden

## Stückelung/Nennbetrag

Die auf den Inhaber lautenden, untereinander gleichberechtigten Schuldverschreibungen der Emittentin werden in Euro im Gesamtnennbetrag von bis zu EUR 15.000.000 begeben und sind eingeteilt in 15.000 Teilschuldverschreibungen mit einem Nennbetrag von je EUR 1.000 („Inhaberschuldverschreibung“). Die Mindestzeichnungshöhe bei Erstausgabe beträgt EUR 1.000.

## Zweck

Die Emittentin plant den Neubau einer klima- und ressourcenschonenden Biofrosterei in Friedrichsgabekoog, Schleswig-Holstein, zur Verarbeitung und zum Frosten von Gemüse in Bioqualität. Die neue Biofrosterei soll die seit 2000 von der Emittentin betriebene Bestandsfrosterei in Wöhrden ersetzen und führt zu einer Steigerung der Produktionskapazität der Emittentin. Durch den Neubau wird die Produktionsleistung der Emittentin wesentlich gesteigert und die Verarbeitungsprozesse werden automatisiert.

## Ziele

Die Inhaberschuldverschreibung richtet sich an Anleger\*innen, die eine vorgegebene Anlagedauer und eine fixe Verzinsung wünschen.

## Status

Die Ansprüche der Anleihegläubiger gegen die Emittentin auf Verzinsung und Rückzahlung sind mit einem qualifizierten Nachrang ausgestattet. Diese Ansprüche treten daher gegenüber sämtlichen gegenwärtigen und künftigen Forderungen von sonstigen Gläubigern der Emittentin dergestalt im Rang zurück, dass Zahlungen auf diese Ansprüche nicht erfolgen dürfen, wenn die Emittentin zahlungsunfähig und/oder überschuldet ist oder wenn und soweit die Auszahlung der Zinsen und/oder die Rückzahlung der Schuldverschreibung eine Zahlungsunfähigkeit und/oder eine Überschuldung der Emittentin herbeiführen würden (vorinsolvenzliche Durchsetzungssperre). Die Ansprüche auf Auszahlung der Zinsen und auf Rückzahlung der Schuldverschreibung stehen somit unter einem Rückzahlungs- und Liquiditätsvorbehalt.

Gleiches gilt, wenn über das Vermögen der Emittentin ein Insolvenzverfahren eröffnet wird und vorrangige Insolvenzgläubiger noch nicht befriedigt sind.

## Zeichnung, Laufzeit und Rückzahlung

Die Zeichnungsfrist der Inhaberschuldverschreibungen beginnt am Tag der Veröffentlichung des Prospektes bis zur Vollplatzierung, längstens bis zum 16. Januar 2023, vorbehaltlich vorzeitiger Schließung bzw. Verlängerung durch die Emittentin. Die reguläre Laufzeit der Inhaberschuldver-

schreibung endet am Rückzahlungstermin, dem 31.12.2031. Der Rückzahlungsbetrag entspricht dem Nennbetrag der Schuldverschreibungen.

## Verzinsung und Auszahlung

Jede Schuldverschreibung wird bezogen auf ihren anfänglichen Nennbetrag ab dem 1. Januar 2022 (einschließlich) bis zum Rückzahlungstermin (ausschließlich) mit Zinsen von 4,5 % p. a. verzinst.

Die Zinsen sind nachträglich am 1. Juli eines jeden Jahres (wenn dieser Tag kein Bankarbeitstag ist, jeweils am folgenden Bankarbeitstag) zur Zahlung fällig, erstmalig zum 1. Juli 2022.

Im Jahr der Zeichnung erfolgt die Verzinsung zeitanteilig. Der erste Zinslauf beginnt am 1. Januar 2022 und endet am 30. Juni 2022. Folgende Zinsläufe beginnen jeweils am 1. Juli eines Kalenderjahres und enden am 30. Juni des Folgejahres. Im letzten Jahr der Laufzeit erfolgt neben der regulären Zinszahlung am 1. Juli 2031 eine weitere — anteilige — Zinszahlung am 31. Dezember 2031.

## Veräußerbarkeit

Die Inhaberschuldverschreibungen sind übertragbar. Ein geregelter Zweitmarkt besteht nicht.

## Kosten für Zeichner

Die Zeichnung ist gebührenfrei. Es gibt kein Agio.

## Verkaufsprospekt

Den kostenlosen Wertpapierprospekt erhalten Sie bei der Emittentin (BIO-FROST Westhof GmbH, Rudolf-Scheer-Straße 2, 25797 Wöhrden). Zudem kann er im Internet unter [www.biofrost-westhof.de](http://www.biofrost-westhof.de) und [www.gls.de](http://www.gls.de) abgerufen werden.

## Rechtliche Hinweise

Ausführliche produktspezifische Informationen und Hinweise zu Chancen und Risiken der Inhaberschuldverschreibung entnehmen Sie bitte dem von der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) genehmigten und veröffentlichten Wertpapierprospekt mitsamt etwaigen Nachträgen. Der Wertpapierprospekt und etwaige Nachträge sind kostenfrei bei der Emittentin BIO-FROST Westhof GmbH sowie unter [www.biofrost-westhof.de](http://www.biofrost-westhof.de) erhältlich. Der Verkaufsprospekt bildet die allein verbindliche Grundlage für die Zeichnung der Inhaberschuldverschreibung. Die Inhalte dieser Werbebroschüre stellen keine Handlungsempfehlungen dar. Sie ersetzen weder die individuelle Anlageberatung durch die Bank noch die individuelle qualifizierte Steuerberatung. Dieses Dokument wurde mit Sorgfalt entworfen und hergestellt, dennoch wird keine Gewähr für Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen. Stand aller Informationen, Darstellungen und Erläuterungen: Mai 2022

# Chancen und Risiken

## Diese Anlage eignet sich, wenn Sie ...

- in ein Unternehmen aus der nachhaltigen Lebensmittelproduktion mit guten Zukunftsaussichten investieren möchten.
- die Förderung von Nahrungsmitteln aus ökologischem Anbau, die Kreislaufwirtschaft und nachhaltige Energiekonzepte aktiv unterstützen möchten.
- soziale und ökologische Kriterien bei der Anlage berücksichtigen möchten.
- ein langfristiges Anlageziel suchen.

## Die Anlage eignet sich nicht, wenn Sie ...

- keine Ausfallrisiken akzeptieren möchten.
- Ihr Kapital nur kurzfristig anlegen können.
- eine Verfügbarkeit Ihres Kapitals zu jeder Zeit wünschen.
- nicht gegenüber allen anderen Gläubigern der Emittentin mit Ihren Verzinsungs- und Rückzahlungsansprüchen im Nachrang sein möchten.

## Chancen

- Möglichkeit der nachhaltigen Investition mit hohen Qualitätsstandards
- attraktive Verzinsung
- Förderung einer klima- und ressourcenschonenden Produktion von Biotiefkühlgemüse unter Einsatz von regenerativen Energien
- Investition in ein familiengeführtes Unternehmen, das die Herstellung von Biogemüse vollumfassend vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Vermarktung denkt

## Risiken

- allgemeines Markt- und Ertragsrisiko
- Verschlechterung der Finanz- und Ertragslage der Emittentin
- Die Inhaberschuldverschreibung ist mit einem qualifizierten Nachrang versehen und nicht besichert. Im Insolvenzfall, aber auch bereits im Vorfeld einer möglichen Insolvenz der Emittentin, kann es zu einem vollständigen Verlust des eingesetzten Kapitals kommen, da alle weiteren Gläubiger vorrangig bedient werden und keine Sicherheiten für die Schuldverschreibung bestehen.
- Die Anleihe ist während der gesamten Laufzeit nicht handelbar.

# So können Sie die Inhaberschuldverschreibung BIO-FROST Westhof (nachrangig) zeichnen:

Besuchen Sie unsere Internetseite:

**[gls.de/westhof](https://gls.de/westhof)**

Rufen Sie uns an unter:

**+49 234 5797 5330**

Mo. bis Do. 08.30–17.00 Uhr

Fr. 08.30–16.00 Uhr

Senden Sie uns eine E-Mail:

**[anlage@gls.de](mailto:anlage@gls.de)**

Postanschrift:

GLS Bank

44774 Bochum

## Impressum

Emittentin/Prospektherausgeberin/Anbieterin: BIO-FROST Westhof GmbH, Rudolf-Scheer-Straße 2, 25797 Wöhrden

Vertrieb: GLS Gemeinschaftsbank eG (GLS Bank), Christstraße 9, 44789 Bochum

Bildnachweis: S. 9: SunnyS-stock.adobe.com; S. 13: LUMENION/Amin Akhtar; S. 14 u.: Natalia-stock.adobe.com;

S. 15 o.li.: Seventyfour-stock.adobe.com; S. 15 u.li.: Barbro Bergfelt-stock.adobe.com; S. 15 u.re.: AlexanderD-stock.adobe.com;

S. 17 o.: Gesche Jäger; S. 17 Mi.: Don Mroczkowski-stock.adobe.com; S. 17 u.: Unshu-stock.adobe.com;

alle anderen Fotos und Abbildungen: Westhof Bio