

Unternehmen Freude.

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

OKTOBER 2013

27.09. **REGIONALTAG: „BIO AUS BADEN-WÜRTTEMBERG“**
 Das Beste aus'm Ländle, mit Lisa's Chips, Beutelsbacher Säften, Spielberger Mühle und Monte Ziego Ziegenkäse



05.10. **MARTIN DUWE** packt's Kraut am Wickel.

07.-13.10. Alle Fleischgerichte des **HOFLIEFERANT-MITTAGSTISCHS** sind nach Rezepten aus dem neuen „Bioladenkochbuch“ von Eva Reichert und Thomas Sadler gekocht. Das Buch ist im Organix erhältlich.



09.-23.10. **DEMETER-WOCHEN** in Ihrem Biomarkt.



11.10. **ERDMANNHAUSER** – probieren Sie Bulgur und Couscous.

12.10. **WELEDA** verwöhnt Sie von Kopf bis Fuß.
SPIELBERGER: Müsli-Fit in den Tag.

14.-20.10. Alle vegetarischen Gerichte des **MITTAGSTISCHS** sind nach Rezepten aus dem neuen „Bioladenkochbuch“ von Eva Reichert und Thomas Sadler gekocht. Das Buch ist im Organix erhältlich.



17.10. **GENUSS NACH LADENSCHLUSS** –
 Auftakt unserer losen Reihe von Abendveranstaltungen.
 Beginn 20 Uhr 15, Einlass in der Bäckerei. Karten zu 15 € gibt es im Vorverkauf an der Organix-Kasse.



18.10. Feinste Variationen aus unseren **ALLGÄUER KÄSEREIEN**.

19.10. **GUDRUN HARTMANN** zaubert Leckeres aus Kürbis.
DEMETER HONIG von der Imkerei König.

25.10. **HERBARIA** verführt süß! Saisonale Glanzlichter aus der Gewürzmanufaktur.

26.10. Mach' mal Pause mit **ROSENGARTEN** –
 neue Snacks für den ganzen Tag.
MOUNT HAGEN – Kaffeeduft erfüllt die Luft.



30.10. **GELDSPARTAG ZUM WELTSPARTAG**
 An diesem Tag gibt es 10% auf alles (außer Aktionspreise, Dauertiefpreise und Bücher, Mittagstisch und die Heiße Theke).



Margret und Christof Tenta,
Organix Biomarkt



Metzgermeister Reiner Munz,
Hoflieferant

NEWSLETTER OKT. 2013

Was die Organix-Macher antreibt, was ihnen wichtig ist und warum in Zukunft der Genuss auch nach Feierabend öfter mal in die zweite Runde geht, erfahren Sie in unserem neuen Newsletter und im Organix.



Unter einem Dach:

KURZ & KNACKIG

Unternehmen Freude.

Wenn morgens unser Wecker klingelt, freuen wir uns. Weniger übers Aufstehen an sich aber auf die erste Tasse Kaffee – und auf einen neuen Tag in unserem Organix. Auf unseren Biomarkt, der in so vielem ganz genau so ist, wie wir uns das immer gewünscht haben und an dem wir doch immer wieder etwas entdecken, was wir noch besser machen könnten. Der uns jeden Morgen nach dem Aufschließen schief angrinst aus halb-leeren Regalen, die nur darauf warten, von uns gefüllt und anschließend von Ihnen wieder leergekauft zu werden.

Wir freuen uns auf Menschen, mit denen viel Arbeit noch mehr Spaß macht und mit denen man allerhöchstwahrscheinlich Pferde stehlen kann (noch nie ausprobiert). Auf Mitarbeiter und Kollegen, die mit der gleichen Freude und Leidenschaft ihrem Beruf nachgehen und mit ihrem Einsatz und ihrem Wissen unseren Tag bereichern. Wir freuen uns über einen Metzger wie Reiner Munz, der nicht nur die gleichen Ansprüche an Qualität und ökologische Erzeugung hat, sondern auch die gleiche Liebe zur Natur und ihren Kreaturen. Der Land und Landwirte kennt und mit seinem Team Fleisch zum Genuss macht.

Wir freuen uns auf knackfrisches, ökologisch angebautes Obst und Gemüse aus der Nachbarschaft, das nicht nur unseren Kunden schmeckt, sondern auch unsere Landwirte ernährt. Wir freuen uns, mit fair gehandelten Waren einen Beitrag dazu zu leisten, unseren Partnern ihr Auskommen zu sichern und die nächste Generation Gärtner und Landwirte bei ihrem Weg in den ökologischen Landbau zu unterstützen. Und wir freuen uns darauf diese Produkte zu vermarkten und damit die Verbindung zwischen regionalen Erzeugern und Kunden herzustellen.

Wir freuen uns über alle, die bei uns reinschauen, die neugierig sind und mit ebenso viel Freude einkaufen wie wir. Die Lust haben auf gute, gesunde und leckere Dinge und eine andere Art des Einkaufens. Eine, die nicht nur denjenigen Freude macht, die kaufen, sondern auch den vielen anderen, die sich mit Liebe und Hingabe deren Erzeugung und Verarbeitung widmen. Wir freuen uns über Kunden, die Fragen haben, Antworten suchen und dabei immer wieder für einen kleinen Plausch oder einen Spaß zu haben sind. Die uns immer wieder sagen, dass wir auf dem richtigen Weg sind und das auch mit ihren Einkäufen beweisen.

Wenn der Tag zu Ende ist, alles aufgeräumt und auch die Büroarbeit getan ist, dann freuen wir uns darauf, selbst ins Regal zu greifen und uns aus den Zutaten ein leckeres Abendbrot zu machen. Und einfach mal die Füße hochzulegen – bis zum nächsten Tag in unserem Organix.

Ihre Margret und Christof Tenta
und das Team von Organix



Neu und ein Grund mehr zur Freude:

In loser Folge öffnen wir nach Ladenschluss die Tore unseres Biomarktes für besondere Veranstaltungen, bei denen wir Ihnen Produkte, Produzenten und Projekte vorstellen. Los geht's mit dem ersten Genussmarkt am **17. Oktober 2013** mit:

Genuss
NACH LADENSCHLUSS!
17.10.2013!



Brot von der
Bäckerei Eselsmühle



Ziegenkäse vom
Ziegenhof Ensmad



Bioland-Wein vom
Weingut Höfflin.



Salatsaucen
von Emils



Kosmetik von
Dr. Hauschka



Schokotrüffeln von
Booja-Booja



Tofu von
Taifun



Salat-Toppings von
Flores Farm



Reisverkostung mit
Edelgard Hermann



Demeter-Äpfel vom
Sonnenhof



Säfte von
Beutelsbacher



Kaffa-Kaffee aus
Äthiopien



Bioland-Honig
vom Imker
Erich Schilling



Rindfleisch in
Dornfelder von
Limpurger Rindern /
Bioland-Steinackerhof



Eva Reichert &
Thomas Sadler,
die Autoren vom
Bioladenkochbuch



Claudia Kerner von
Hoflieferant kocht
Rezepte daraus

Musikalische Begleitung: Joachim Hattingen am Klavier



BEGINN: 20 Uhr 15 mit einem Sektempfang
EINTRITT: 15 € (enthalten ist jeweils ein 10%-Gutschein für den Biomarkt, die Organix-Bäckerei und für Hoflieferant)
EINLASS: Ab 20 Uhr in der Organix Bäckerei
EINTRITTSKARTEN: Ab sofort und nur im Vorverkauf an der Organix Kasse