

SOMMER 2017

Ab jetzt: **PRODUKT DES MONATS IM JULI UND AUGUST:**
 Beim Einkauf von Grillwaren aus unserem SB-Regal gibt es ab einem Warenwert von 30 € eine unserer Hofgenuss-Grillsoßen gratis.

PRODUKT DES MONATS!

08.07. **KRÄFTIG-WÜRZIGE SOMMERKREATIONEN** zum Probieren mit den leckeren Gewürzen von Lebensbaum. (10-17 Uhr)



15.07. Gudrun Hartmann kocht **FRUCHTIG-FRISCHES SOMMERGEMÜSE** unserer regionaler Gärtner und zaubert veganen Nachtisch. (11-17 Uhr)



21.07. **WASSER IST NICHT GLEICH WASSER.** Finden Sie Ihr Lieblingswasser aus den vielen verschiedenen Quellen von St Leonhards heraus. Alle Wasser gibt es heute zum Probieren. (10-17 Uhr)



Immer mittwochs im August: **GELDSPARTAG.** Es gibt ganztägig **10% Rabatt** auf das gesamte Sortiment (*außer Heißecke, Mittagstisch, Bücher, Aktions- & Dauertiefpreise) bei Hoflieferant, im Biomarkt und in der Bäckerei. Elizis Kinderkarussell dreht seine Runden für Groß & Klein.

10%*

PRODUKT DES MONATS SEPTEMBER:
 Beim Kauf von zwei Paar Weißwürsten gibt es einen Gutschein für eine Brezel aus der Organix-Bäckerei.

PRODUKT DES MONATS!

15.09.-30.09. **FAIRE WOCHEN IM ORGANIX.** Wir stellen Ihnen neue und bekannte fair gehandelte Produkte vor, mit deren Kauf Sie ganz direkt soziale Projekte in den Erzeugerländern unterstützen. Täglich wechselnde Probieraktionen mit den leckersten Fairtrade-Produkten.



16.09. Der Hoflieferant lädt zum **WEISSWURSTFRÜHSTÜCK** ein: mit deftigen Weißwürsten, knuspriger Brezel und süßem Senf. (Ab 9 Uhr)



16.09. Lernen Sie Tofu (neu) kennen. Bei unserer Probieraktion mit den leckeren **SOJA- UND TOFUSPEZIALITÄTEN** von Taifun. (10-17 Uhr)



22.09. **HERBSTLICHE WEINPROBE.** Neue Jahrgänge und spannende Neuentdeckungen versprechen einen leckeren, interessanten Weinplausch. Durch diesen Abend führt Michael Rosen. Verbindliche Anmeldungen an unserer Käsetheke. Beginn: 20.15 Uhr



NEWSLETTER SOMMER 2017



Nein, das ist nicht der Titel einer neuen Sommerkomödie, eine kleine Erfolgsgeschichte mit Happy End ist es aber allemal. Die beginnt zunächst mit einer traurigen Wahrheit: auch bei der Zucht von Legehennen für Bio-Eier werden in aller Regel die männlichen Küken getötet. Weil sie das nicht wollten, haben Martina Mast und Martin Häring vom Jagsthof bereits vor mehr als fünf Jahren begonnen, mit so genannten Zweinutzungsrasen zu experimentieren. Mit der Rasse Sandy ziehen jetzt auf dem ganzen Hof Hennen ein, deren Brüder ebenfalls als glückliche Bio-Hühner aufwachsen dürfen. Wegen der geringeren Fleischleistung ist das wirtschaftlich vielleicht noch nicht das Gelbe vom Ei, im Hinblick auf die Eierqualität und das Tierwohl finden wir das aber einen tollen Erfolg, den wir als Organix gerne mit unterstützen. Mehr zu den Sandys und deren besonderen Eiern erfahren Sie in diesem Newsletter und bei uns im Laden.

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



Unter einem Dach:

Echte Geschwisterliebe.



Die Zweinutzungshühner versuchen mit einer akzeptablen Balance zwischen guter Lege- und ordentlicher Fleischleistung eine wirtschaftlich vertretbare Grundlage zu schaffen, um den Hähnen in spe das Überleben zu sichern. Denn: In der Regel werden auch Bio-Hühner darauf gezüchtet, entweder möglichst viele Eier zu legen oder so schnell wie möglich Fleisch anzusetzen. Bei der Erzeugung von Eiern bedeutet das faktisch immer den sicheren Tod der männlichen Küken. Ungeachtet der Initiativen des Bunds und des Lands Niedersachsen, ist ein Ende dieser Praxis nicht in Sicht. Die Lösung von Martina und Martin funktioniert dagegen jetzt schon. Bis vor kurzem zwar lediglich als Experiment mit einer größeren Gruppe von Sandys, in Zukunft aber für den ganzen Jagsthof.



Die Hennen dafür kommen aus einem genossenschaftlichen Bio-Aufzuchtbetrieb in der Nähe von Krems in Österreich. Dort wachsen auch die Hähne auf und werden anschließend geschlachtet und weiterverarbeitet. Woher die weißen Hühner ihren Namen haben, ist übrigens unbekannt. Vielleicht liegt es an den sandfarbenen Eiern, die ganz typisch für diese Rasse sind.

Ab sofort werden alle Brüder der Jagsthof-Hennen mit aufgezogen. Um hier annähernd kostendeckend zu arbeiten, muss aber nach wie vor ein Teil der Hähne über die Eier mitfinanziert werden. Die kosten dadurch etwas mehr, das machen sie aber durch die tierfreundliche Erzeugung und den tollen Geschmack wieder mehr als wett.



Vorschau: 15 Jahre Organix.
Im Oktober feiern wir 15 tolle Jahre Organix Biomarkt in Feuerbach. Feiern Sie mit uns und freuen Sie sich jetzt schon auf spannende Angebote und Aktionen.

