

# Wir sind so frei.

05. Mai **WIR KOCHEN FÜR SIE!**

Freuen Sie sich auf Biokoch  
Martin Duwe. Ab 11.30 Uhr gibt es:



„Gebratener, grüner Spargel, dazu  
Schweinerücken mit Honigglasur und Baguette“  
8,00 Euro / Portion

**GRILLEN:** Wir haben viele Leckereien in unserer Theke, auch  
schon fertig vorbereitet! Ab sofort gibt es auch wieder unsere eigene  
Kräuter- und Chilibutter, frisch und liebevoll für Sie zubereitet.

**GEKOCHT, GERAUCHT ODER LUFTGETROCKNET:**

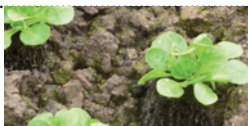
Unsere feinen Schinkensorten  
sind **zu Spargel** ein Gedicht!



05. Mai **SANDDORNWELLNESS** in unserer  
Kosmetik-Abteilung

11. Mai **BIOVERDE**  
Naturfeinkost aus dem Mittelmeerraum

12. Mai **JUNGPFLANZENMARKT -**  
Demeter Gärtnerei Sing  
aus Pleidelsheim



16. Mai **JUNGPFLANZENMARKT -**  
Bioland Gärtnerei Gaiser und Fischer  
aus Walddorfhäslach



19. Mai Heute kocht **ÖKOLAND** für uns!



Christof und Margret Tenta,  
Organix Biomarkt



Metzgermeister Reiner Munz,  
Hoflieferant

NEWSLETTER 1 2012

Als inhabergeführte Unternehmen haben wir die Freiheit,  
unser Angebot nur aus Produkten zusammenzustellen, die einen  
fairen und verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt  
sicherstellen. Und Ihnen beste Qualität und Geschmack bringen.



Unter einem Dach:

**organix**  
Biomarkt

**HOF LIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



Im Herbst 2002 eröffneten wir unseren Organix Biomarkt. Heute, rund 10 Jahre später, sind wir immer noch mit Leib und Seele dabei. Trotz aller Routiniertheit sind wir bei jedem Einkauf auf dem Großmarkt, bei jeder Veranstaltung und bei jeder Suche nach neuen Bio-Produkten immer noch so gespannt und leidenschaftlich bei der Sache wie am ersten Tag. Vielleicht liegt es daran, dass unser Bioladen für uns nicht einfach irgendein Supermarkt ist. **Organix, das sind unsere Kunden, unsere Mitarbeiter und all unsere begeisterten Lieferanten von der Bäckerei bis zum Milchbauern. Organix, das sind WIR.**

Wir stehen für und zur Biobewegung, für einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt und allen Geschöpfen. Selbstbestimmtes, unabhängiges und eigenverantwortliches Handeln ist für uns dafür eine wichtige Voraussetzung. Darum sind wir weder Teil einer Kette noch eines Franchise-Systems und haben keinerlei finanzielle Verpflichtungen, die über den Handel mit Waren hinausgehen, gegenüber Drittunternehmen oder Lieferanten.

Unsere **Unabhängigkeit** ist die Grundlage für eine freie Produktauswahl und unternehmerische Entwicklung. Sie gibt uns die Freiheit, uns in jeder Situation im Interesse unserer Kunden, unserer Umwelt, unserer regionaler Lieferanten und unserer Mitarbeiter zu entscheiden.

Ihre Margret & Christof Tenta



- 1 Auf dem Jagsthof beim Hühnerfüttern
- 2 Apfelernte bei Bio-Obstbauer Haller/ Remshalden
- 3 Banafair zu Besuch bei Organix
- 4 Christof Tenta mit Gärtner im Salatfeld/ Deckenpfronn
- 5 Ausflug zur Bäckerei Eselsmühle/ Siebenmühlental



Ich bin mit Leidenschaft Metzger. Gleich nach meiner Schulausbildung begann ich meine Metzgerlehre im elterlichen Betrieb, den mein Großvater im Jahr 1920 gründete. Nach einigen Gesellenjahren und der erfolgreichen Meisterprüfung eröffnete ich im Stuttgarter Westen eine eigene Metzgerei. Die regionale Herkunft, artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere war mir dabei von Anfang an besonders wichtig.

Im September 2009 eröffnete ich mit Hoflieferant meine Bio-Metzgerei in Feuerbach – eine Entscheidung, die ich bis heute keine Minute bereut habe. Hoflieferant steht ganz im Einklang mit meinen persönlichen Einstellungen und Werten. Hier habe ich die Möglichkeit Ihnen Fleisch anzubieten, das in unserer Hoflieferant-Metzgerei in Steinberg nach bester handwerklicher Tradition veredelt oder zubereitet wurde.

**Mein Team und ich suchen den Dialog mit unseren Kunden und den Erzeugern in der Region.** Dabei halten wir ständig Augen und Ohren offen, um immer wieder Besonderes für Sie zu entdecken. In unserer Hoflieferant-Küche in Steinberg machen wir daraus mit großer Sorgfalt unsere eigenen Hofgenussprodukte oder bereiten mit viel Liebe leckere Gerichte für Ihren Mittagstisch zu. Probieren Sie sie mal – ich freue mich auf Ihren Besuch!

Ihr Metzgermeister Reiner Munz



- 6+9 Auf dem Bio-Geflügelhof Jungclausen, Vaihingen/ Enz
- 7 Reiner Munz im Gespräch mit Karl Schweisfurth/ Hermannsdorfer Landwerkstätten
- 8 Bei den Salzwiesenrindern von Bio-Bauer Schilling /Öhe

