

Das süße Legen.

FAIRE WOCHEN – (14.09. - 28.09.)

Informationen und Leckereien rund um den fairen Handel.



08.09. KOCHTAG MIT BIO-KOCH MARTIN DUWE –

es gibt herzhaften Rinderschmortopf „Gärtnerin Art“.



14.09. TRINKEND DIE WELT VERÄNDERN –

das ist die Maxime von LemonAid & ChariTea. Probieren Sie leckere Bio-Limo und frisch aufgebrühten Bio-Tee aus fairem Handel.

15.09. ORGANIX KOCHT, FAIR UND REGIONAL –

mit Martin Duwe

20.09. ZEIG UNS DEINE SCHOKOLADENSEITE –

Schokoladen-Tag im Organix:

Genieße Deine Liebblingsschokolade!



22.09. **KIPEPEO „FAIR TRADE IN DER SÜDSEE UND OSTAFRIKA“** – Siegfried Hermann, unser Partner für Ananas, Maracuja, Apfelbananen und Papaya. Die Tageseinnahmen aus dem Verkauf d. Kipepeo-Produkte werden heute direkt an das Projekt gespendet.

KW 39 BANAFAIR, DIE BIO-BANANE AUS FAIREM HANDEL – (20:15 Uhr)

Rudi Pfeiffer kommt mit Bananenbauern vom Kleinbauerverband UROCAL aus Ecuador (der genaue Termin wird noch bekanntgegeben – wir bitten Sie um Anmeldung im Organix)

28.09. LECKERBISSEN VON DER INSEL ÖHE –

es gibt wieder Salzwiesenrind vom Biohof Schilling!



28.09. WILDFANG AUS DER BRETAGNE, IN 48 STUNDEN BEI UNS –

wie das geht und wie die kleinen nachhaltig wirtschaftenden Fischer mit ihren Kuttern arbeiten, erfahren Sie persönlich von unserem Fischhändler Eric Radach.

SUPPENKÜCHE –

Ende September, wenn es kühler wird, warten wieder leckere Suppen in unserer Heißecke auf Sie.

UNSERE AKTUELLEN SONDERANGEBOTE FÜR SEPTEMBER

finden Sie auf www.hoflieferant-munz.de und www.organix-biomarkt.de.

NEWSLETTER SEPT. 2012



Unsere Bio-Eier kommen vom Jagsthof in Westhausen – und demnächst auch von einer neuen, alten Rasse. Warum das nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Hühner gut ist, erfahren Sie in unserem Newsletter und bei uns im Laden.



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Wo die glücklichen Flühner wohnen.

Als überzeugte Biomarkthändler leben wir nicht nur von, sondern auch für unsere Produkte. Gemeinsam mit unseren Erzeugern und Lieferanten gehen wir dafür gerne auch neue Wege. Das jüngste Beispiel: unser Hühnerprojekt, das wir gemeinsam mit Martina Mast und Martin Häring vom Jagsthof in Westhausen ins Leben gerufen haben.

Martina und Martin sind Bioland-Bauern mit Leib und Seele. Um ihren Hühnern eine noch artgerechtere Haltung zu ermöglichen, haben wir vor zirka eineinhalb Jahren einen Mobilstall gekauft. Der Stall auf Rädern verschafft den Hühnern Auslauf, schützt sie aber gleichzeitig vor Feinden wie dem Habicht. Auf der Wiese neben dem Stall kann die Gruppe von rund 225 „Wandervögeln“ nach Herzenslust picken und scharren. Dort finden sie auch reichlich Grünfütter, Kräuter und den einen oder anderen Wurm. Ist die Fläche „abgeerntet“, zieht der Mobilstall einfach ein Wiesenstück weiter. Biofutter, dazu eine saftige Wiese, viel Bewegung und frische Albluft – kein Wunder, dass so glückliche Hühner besonders gute Eier legen. Und weil es davon gar nicht so viele gibt, liefert der Jagsthof seine Wandervogel-Eier **ausschließlich** an Organix.

Allez, Les Bleus!

Seit kurzem sind neue Wandervögel in den Mobilstall eingezogen. Die „Les Bleus“ sind eine alte französische Rasse und so genannte „Zweitnutzungshühner“. Im Vergleich zu anderen Rassen, bei denen entweder nur die Hennen auf hohe Legeleistung oder nur die Hähne auf schnelle Gewichtszunahme gezüchtet sind, stimmt bei den Les Bleus beides. Das bedeutet, dass die Hennen genug Eier legen und die Hähne genügend Fleisch ansetzen, um beide wirtschaftlich nutzen zu können. Und das wiederum bedeutet, dass bei der Zucht nicht nur die Küken des benötigten, sondern beider Geschlechter aufwachsen dürfen. Dass die „Blauen“ aus Frankreich kommen, sieht man ihnen übrigens gleich an:



Mit ihrem knallroten Kamm, schneeweißen Gefieder und ihren leicht bläulich gefärbten Beinen sind sie quasi kleine französische Flaggen auf zwei Beinen. Noch wagen sich die 226 Hennen und 3 Hähne nur zögerlich aus dem Stall, um sich vorsichtig in ihrem neuen Revier umzuschauen. Martina und Martin haben ihnen darum den Mobilstall direkt mit Blick auf die Kapfenburg geparkt und der kleinen Reisegruppe eine Kombination aus Sightseeing und Bewegungsprogramm verordnet. Sie scheuchen die jungen Hühner jeden Tag aus dem Stall und locken sie mit Leckerbissen auf die Wiese, damit sie sich an mehr Bewegung gewöhnen.

Anfang August haben die Hennen begonnen zu legen. Es wird aber noch etwas Zeit brauchen, bis sie sich richtig eingewöhnt haben. Im Vergleich zu ihren Artgenossen aus reiner Legehennenzucht legen die Les Bleus generell rund 15% weniger Eier. Das bedeutet natürlich auch, dass die Eier etwas teurer sind. Wir sind sehr gespannt, wie sich unsere neuen Wandervögel einleben und wie sich das Projekt weiterentwickelt. Und wir sind gespannt auf Ihre Fragen und Kommentare zu diesem Thema. Sprechen Sie uns an! Mehr zum Jagsthof, seinen Bewohnern und dem Projekt erfahren Sie unter www.jagsthof.de

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

