

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

NOVEMBER 2012

10.11. KOCHAKTION ... MIT HOFLIEFERANT-KÖCHIN CLAUDIA KERNER!

Es gibt Wildschweinerücken mit Lebkuchen-Hagebuttenjus & Kartoffel-Rosenkohlpuree: 7,50 €/ Portion

10.11. ... UND BIOKOCH MARTIN DUWE!

Passend zur Jahreszeit - Grünkohlvariationen.

16.11. FESTTAGSWEINPROBE!

Matthias Höfflin entführt Sie in die Welt der großen Weine. Beginn, 20.15 Uhr, Kostenbeitrag 30 €. Bitte melden Sie sich rechtzeitig & verbindlich an.

16.-17.11. VEGETARISCH, LECKER UND GESUND!

Peijo Falaffeln, ein orientalischer Genuss - jetzt auch zum Selbstanrühren.

23.11. ALLES KÄSE!

Käseverkostung mit verschiedenen Fondue Variationen - mit Beate Kastl von Schilcher.

24.11. ARONIA, DIE GESUNDE FRUCHT!

Stärken Sie sich jetzt für die kalte Jahreszeit. Probieren Sie Produkte aus der wieder entdeckten Aroniabeere.

24.11. ORGANIX KOCHT MIT PROVAMEL!

Ideen, Anregungen, Rezepte rund um Sojamilch & Co.

24.11. BESUCH AUS SONNENBÜHL!

Unser Partner, Bioland-Metzger Allmendinger, kommt zu uns nach Feuerbach und stellt sich vor.

HOFGENUSS IM GLAS!

Probieren Sie unsere „Leberknödel“ und „Saure Kutteln“ aus eigener Produktion. Ab jetzt ganz neu im Kühlregal.

WIEDER IM SORTIMENT!

Die leckeren Leberpasteten von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Freiwillige Selbstkontrolle.

100% BIO!

2012

NEWSLETTER NOV.

Wir finden: wo Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein. Darum kaufen wir nicht nur kontrollierte Bio-Ware, wir lassen zusätzlich auch uns und unsere Waren von unabhängigen Kontrolleuren prüfen. Damit haben Sie bei jedem Einkauf unserer Bio-Produkte auch die Sicherheit, beste Bio-Qualität zu bekommen.



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

KURZ & KNACKIG



Vertrauen ist gut...

Organix Biomarkt

Die Bio-Betriebe, die uns beliefern, sind ausnahmslos geprüft und in den entsprechenden Verbänden zugelassen. Um ihre Produkte als Bio-Ware vermarkten zu dürfen, müssen sich die Erzeuger und verarbeitenden Betriebe regelmäßig kontrollieren lassen. Dazu kommen die Mitarbeiter einer Zertifizierungsstelle einmal jährlich angemeldet in den Betrieb und prüfen wie die Bauern, Gärtner oder Manufakturen wirtschaften. Neben der Kontrolle geht es bei diesen Terminen aber auch darum, den Betrieben aktiv weiterzuhelfen. Beispielsweise bei der Frage, wie man die Bodenqualität verbessern kann oder welche Algenextrakte und Gesteinsmehle als Stärkungsmittel für den Pflanzenanbau erlaubt sind. Zusätzlich dazu werden in Abständen selbstverständlich auch unangemeldete Kontrollen durchgeführt, um zu prüfen ob die Unternehmen die Vorgaben für Bio-Betriebe auch konsequent einhalten.

Darf's ein bisschen mehr sein?

Wer als Einzelhändler Bio-Produkte an Endverbraucher verkauft, muss sich in der Regel nicht kontrollieren lassen. Aber nur eine lückenlose Kontrolle von der Erzeugung bis zum Verkauf gibt Ihnen die Garantie, dass Sie bei Ihrem Einkauf auch wirklich ausschließlich Produkte in bester Bio-Qualität bekommen. Darum lassen wir uns und unsere Waren **zusätzlich und auf freiwilliger Basis** von einem unabhängigen Kontrollinstitut überprüfen. Dabei wird genau kontrolliert ob beispielsweise auch wirklich so viel Bio-Ware eingekauft wie später verkauft wurde oder ob Inhaltsstoffe und Mengen eigener Rezepturen den Angaben entsprechen. Die Tatsache, dass wir bislang jede dieser Kontrollen mit Bravour bestanden haben, gibt Ihnen die Sicherheit auch wirklich geprüfte Bio-Qualität zu bekommen und zeigt uns, dass wir mit unserem Konzept der Vermarktung regionaler Bio-Produkte auf dem richtigen Weg sind.

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



1



4



5

2



3



Bio-Qualität mit Brief und Siegel.

Hoflieferant

Bei Hoflieferant ist beste Bio-Qualität Anspruch und Leidenschaft gleichermaßen. Unser Ziel ist es, gesunde Lebensmittel zu erzeugen, den ökologischen Landbau in unserer Heimat zu fördern und die natürlichen Ökosysteme zu schonen. Darum schauen wir uns die Bio-Betriebe, die uns beliefern ganz genau an und kennen viele der Landwirte persönlich. Natürlich sind alle unsere Lieferanten kontrolliert und in den verschiedenen Verbänden zugelassen. Auch unsere beiden Betriebsstätten werden regelmäßig nach der EG-Öko-Verordnung 834/2007 von einem unabhängigen Institut kontrolliert. Für unsere Metzgerei in Steinenberg mit Küche, Zerlegung und Zuschnitt haben wir eine EU-Zulassung von der Lebensmittelüberwachung.

Wir arbeiten auf traditionelle handwerkliche Weise und mit hohen Hygienestandards. Um diese zu sichern, lassen wir von einem unabhängigen Institut für Lebensmittelqualität regelmäßig unsere Betriebsstätten und Produkte prüfen. Dabei werden unter anderem auch Trinkwasserproben und Luftkeimmessungen durchgeführt, um einwandfreie Bio-Qualität und besten Geschmack unserer Lebensmittel sicherzustellen.

Ihr Metzgermeister Reiner Munz und Team



- 1 + 2 **Beste Bio-Qualität:** Unseren Laden lassen wir noch zusätzlich und freiwillig von einem unabhängigen Institut prüfen.
- 3 **Hier stehts:** Hoflieferant ist ökozertifiziert.
- 4 Christof Tenta mit Gärtner Thomas Blaich im Salatfeld / Deckenpfronn.
- 5 Reiner Munz mit Bio-Bauer Schilling bei den Salzwiesenrindern / Insel Öhe.