

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

DEZEMBER 2012

01.12. **BIO-KÖCHIN DÖNE KÖSKER** macht für Sie einen leckeren Lamm-Eintopf mit weißen und grünen Bohnen.
GU DRUN HARTMANN kocht für Sie einfach und schnell zubereitetes Blaukraut.

07.12. **EMIL'S** Bio-Dressings, Toppings, Dips und Saucen in Spitzenqualität und ganz ohne Zusatzstoffe, Pasteurisation oder Zugabe von Zucker.
KÖSTLICHE SUPPEN für die kalte Jahreszeit von der Bio-Manufaktur.

08.12. **BIO-KOCH MARTIN DUWE** kocht regionale Winterküche.

14.12. Ab heute gibt es wieder
SALZWIESEN RIND VOM BIOHOF SCHILLING.

14.12. **BIOLAND-IMKER ERICH SCHILLING** aus Bietigheim lässt von seinem feinen Honig kosten.

15.12. **FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT UND SÜDFRÜCHTE** aus Griechenland mit Sophoclis Michaelides von Bio Ilios.

21.+22.12. **WEINPROBE ERLESENER FESTTAGSWEINE** mit Margret und Christof Tenta von 11-19 Uhr.

01.+15.+22.12. Gabi Gäckle empfiehlt **GESCHENKE FÜR SIE UND IHN** aus unserer Kosmetikabteilung.

30.12. **ORGANIX KOCHT** vegetarische Bratlinge von Soto, dazu gibt es orientalische, indische oder spanische Soßen von Sanchon.

Öffnungszeiten während der Feiertage:

Laden: 22.12.12, 8-19 Uhr; 24.12.12, 7-13 Uhr; 31.12.12, 8-15 Uhr
Bäckerei + Metzgerei: 22.12.12, 7.30-19 Uhr; 24.12.12, 7-13 Uhr; 31.12.12, 7.30-15 Uhr

Organix Biomarkt GmbH | Geschäftsführer: Margret & Christof Tenta | Tel. (0711) 550 72 01
Fax (0711) 550 72 02 | Stuttgarter Str. 23 | 70469 Stuttgart-Feuerbach | info@organix-biomarkt.de
www.organix-biomarkt.de | Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00 Uhr; Bäckerei ab 7.30 Uhr
Samstag: 8.00 - 18.00 Uhr | DE-ÖKO-006 | D-BW-006-17049-B |

Schenken Sie sich Zeit.



NEWSLETTER DEZ. 2012

Bestellen Sie die Zutaten für Ihr Festtagsmenü bei Hoflieferant und machen Sie sich damit selbst ein Geschenk. Wir beraten Sie, bereiten alles sorgfältig vor und sagen Ihnen, wie Sie an den Feiertagen weniger Zeit in der Küche und mehr Zeit mit Ihren Lieben verbringen.



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

KURZ & KNACKIG

Sommerzeit, Weihnachtszeit.

Bei Hoflieferant denken wir schon im Spätsommer an Weihnachten. Dann geben wir bei unseren Biobauern die Vorbestellungen ab und klären, welche Waren wir Ihnen rechtzeitig zum Fest anbieten möchten. Wir ordern Verpackungsmaterial, damit Sie die frische Ware sicher und gut gekühlt nach Hause transportieren können. Wir legen fest, wer in der Weihnachtswoche wann für Sie da sein wird und wir kaufen einen Vorrat an weihnachtlichen Süßigkeiten, damit allen Beteiligten auch im größten Trubel nicht die gute Laune vergeht. Aber wir überlegen nicht nur, wie wir Ihnen die Feiertage genussvoller, sondern auch, wie wir sie Ihnen einfacher machen können.

Slow Food.

Perfekt gebratene Steaks, saftige Braten oder eine knusprige Gans – die Weihnachtstage sind bei vielen auch kulinarisch besondere Festtage. Neben der Qualität der Zutaten ist für das Gelingen vor allem die Zubereitung entscheidend. Mit dem **Niedertemperaturgaren** möchten wir Ihnen eine Möglichkeit vorstellen, mit der Sie perfekte Ergebnisse erzielen und die Ihnen dabei auch noch Zeit für andere Dinge gibt.

Beim Garen mit Niedertemperatur wird das Fleisch nur kurz angebraten und anschließend langsam und schonend im Backofen fertiggegart. Auf diese Weise kann es weder anbrennen noch austrocknen und das Ergebnis wird einfach immer köstlich. Selbst wenn sich Ihre Gäste verspäten sollten oder Sie länger für die Zubereitung der Beilagen benötigen, kommt kein Stress auf – Ihr Braten nimmt es Ihnen bei dieser Garmethode nicht übel, wenn er etwas länger im Ofen bleibt.

Wir sind sicher, Sie werden diese Zubereitungsart lieben. Denn während der Braten im Ofen ist bleibt Ihnen mehr Zeit für eine liebevolle Tischdekoration, einen Augenblick der Ruhe oder einen Aperitif mit Ihren Gästen.

Rezeptideen, eine genaue Anleitung mit Garzeiten und weitere Tipps für ein gelungenes Festmahl bekommen Sie bei uns an der Fleischtheke. Den passenden Wein und alle weiteren Zutaten für Ihr Festmenü erhalten Sie gleich nebenan im Organix Biomarkt.

Wir freuen uns auf viele schöne Begegnungen und wünschen Ihnen eine lichtvolle Adventszeit.

Ihr Metzgermeister Reiner Munz und das Team von Hoflieferant.



Unser Wunsch zum Fest.

Wir geben unser Bestes, um Sie auch in der Vorweihnachtszeit in der gewohnten Qualität zu beraten, Ihnen Anregungen für Ihr Festtagsgericht und Tipps zu dessen Zubereitung zu geben. Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie die Zutaten für Ihr Festtagsessen pünktlich, genau nach Ihren Wünschen und in bester Qualität bekommen.

Geben Sie darum bitte Ihre Weihnachtsbestellungen bis zum 15. Dezember bei uns ab.