

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

JANUAR 2013

12.01. Von 11 bis 15 Uhr stellen sich unsere mediterranen Köchinnen vor – mit verschiedenen **TÜRKISCHEN BÖREK, DIPS UND ÇAY-TEE** zum Probieren.



Gut vorbereitet durch die kalte Jahreszeit – beim **BERATUNGSTAG** in unserer Drogerieabteilung.



18.01. Heute kocht **TAIFUN** leckere und gesunde Tofu-Spezialitäten.

19.01. Unsere Köchin **GUDRUN HARTMANN** kocht regional und fair.



21.-26.01. **SCHWÄBISCHE WOCHE** bei Hoflieferant.
Ob Maultaschen, saure Kutteln oder Linsen: diese Woche dreht sich alles um die regionale, schwäbische Küche.

25.01. Von 11 bis 14 Uhr gibt es von unseren Köchinnen **CLAUDIA KERNER** und **CONNY HOLZWARTH** schwäbische Leckereien zum Probieren.



Einladung zu Terroir-Verkostung. **MICHAEL ROSEN** entführt Sie in die charaktervolle Weinwelt des Rhône-Tals. Beginn: 20.15 Uhr, Kostenbeitrag: 30 €. Bitte melden Sie sich rechtzeitig und verbindlich an.

26.01. Siegfried Hermann, unser Partner für Ananas, Maracuja, Apfelbananen und Papaya beantwortet Fragen zum **FAIR TRADE-PROJEKT KIPEPEO IN OSTAFRIKA** und weiteren Projekten in der Südsee. Die Tageseinnahmen aus dem Verkauf aller Kipepeo-Produkte werden direkt an das Projekt gespendet.



Unsere aktuellen Sonderangebote für JANUAR finden Sie auf www.hoflieferant-munz.de und www.organix-biomarkt.de.

Alles Gute fürs neue Jahr.

2013

JAN.

NEWSLETTER



Egal, ob Sie sich gesünder oder bewusster ernähren möchten, mehr auf regionale Erzeugnisse achten oder mit dem Kauf fair gehandelter Produkte für mehr Gerechtigkeit sorgen wollen: bei uns finden Sie alles, um aus guten Vorsätzen gute Taten zu machen.



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

KURZ & KNACKIG

Fair handeln bei Organix.



Als Kaufleute machen wir gerne gute Geschäfte. Dabei ist uns aber wichtig, dass wirklich alle Beteiligten profitieren: die Erzeuger, die Verarbeiter und nicht zuletzt unsere Kunden. Wir erwarten von unseren Lieferanten beste Lebensmittel aus ökologischem Anbau und in höchster Bio-Qualität. Bei Hoflieferant gehen nur Fleisch- und Wurstwaren von artgerecht gehaltenen und mit gesundem Öko-Futter aufgezogenen Tieren über den Tresen. Für unsere Landwirte und Züchter bedeutet das meist mehr Arbeit, einen geringeren Ertrag und viel persönlichen Einsatz. Das honorieren wir mit einem partnerschaftlichen Miteinander und mit fairen Preisen. Denn nur wenn unsere Partner von ihrer Arbeit leben können sind sie in der Lage, dauerhaft und in gleichbleibend hoher Qualität zu produzieren.

Seit 2010 engagieren wir uns auch im BioFairVerein für das faire Miteinander von Handel und Erzeugern sowie der Förderung von heimischen Bio&Fair Lebensmitteln. Daher sind wir auch ganz besonders stolz auf den FA!R-Handelspreis 2012, den Christof Tenta auf der FA!R in Dortmund, stellvertretend für das Organix-Team, entgegen nehmen konnte.

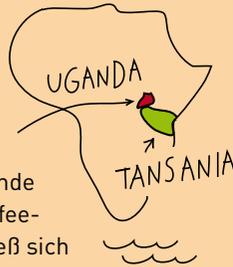
In diesem Newsletter erfahren Sie mehr über fair gehandelte Marken bei Organix. Eine davon, Kipepeo, möchten wir Ihnen gerne etwas ausführlicher vorstellen.

Das Kipepeo-Projekt: Fair trägt Früchte.



Anfang der 90er Jahre betreute Siegfried Hermann, der Gründer von Kipepeo („Schmetterling“), sieben Jahre lang als Diakon eine Gemeinde in Tansania. Dort erlebte er, welche Konsequenzen die fallenden Kaffeepreise für die Menschen hatten. Er ging zurück nach Deutschland, ließ sich zum Handelsfachwirt ausbilden und gründete 1999 Kipepeo. Das Ziel des Projekts: fairer Handel mit zertifizierten, ökologisch angebauten Früchten und Gewürzen, der den afrikanischen Kleinbauern langfristige Perspektiven eröffnet.

Kipepeo bezahlt den Bauern Preise, die mindestens ein Drittel über dem lokalen Marktpreis liegen. Damit, und mit dem zusätzlichen Fairtrade-Zuschlag, können so beispielsweise die Ausbildung der Kinder oder soziale Projekte in den Dörfern finanziert werden. Mittlerweile werden für Kipepeo in Uganda



Apfelbananen, Maracuja und Ananas angebaut, es gibt ein Trockenfrüchte-Projekt in Tansania und in Thailand und Sri Lanka entwickelt sich gerade ein ganz neues Projekt. Kipepeo lebt – wie alle Fairhandels-Projekte – von bewussten Verbrauchern, die diese Produkte nachfragen. Viele unserer Kunden schätzen nicht nur die außerordentliche, zertifizierte Bio-Qualität, sondern auch den ökologischen Aspekt und das soziale Engagement. Und je mehr Kipepeo-Produkte wir verkaufen, desto mehr Entwicklungsmöglichkeiten schaffen wir für die Kleinbauern des Projekts. Dazu leisten wir immer wieder gerne einen besonderen Beitrag: durch eine Verkaufsaktion in unserem Biomarkt im September 2012 konnte ein Erlös von knapp 900 € erzielt werden. Diesen Betrag haben wir komplett an Kipepeo gespendet und damit zwei Familien in Tansania eine Versorgung mit sauberem Trinkwasser ermöglicht.

Am 26. Januar ist Siegfried Hermann zu Besuch im Organix und beantwortet bei dieser Gelegenheit auch gerne Ihre Fragen zu Kipepeo. Die Tageseinnahmen aus dem Verkauf von Kipepeo-Produkten kommen wieder direkt dem Projekt zugute. Mehr zu Kipepeo erfahren Sie auch unter www.kipepeo.com

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



Fair gehandelte Marken und Projekte bei Organix: **1+2** Banafair- hier zwei Bananenbauern zu Besuch bei Organix **3-5** Kaffakaffee - Kaffa, der Wildkaffee aus Äthiopien, besticht durch seinen wilden Geschmack und sein intensives Aroma **6+7** Köstlich exotische Kipepeofrüchte bei uns im Laden **8+9** Wir freuen uns über den FAIR Handelspreis 2012!

