

SEPTEMBER 2014

Ab sofort **PAPRIKAWÜRSTCHEN** – aus eigener Herstellung. Schmecken sehr lecker im Eintopf, aber auch kalt zum Vesper. Aktion: Beim Kauf von fünf Würstchen ist eins gratis!

PRODUKT DES MONATS!

12. Sept. **BIO-METZGER PATRICK HILD** kommt nach Feuerbach und präsentiert unsere Paprikawürstchen. (10 bis 14 Uhr)

13. Sept. **HOMÖOPATHIE FÜR DEN ACKER** – Präparate Rühren mit Gärtnermeister Gerhard Eisenkolb.

demeter

20. Sept. **WELEDA UND DR. HAUSCHKA** – Wellness aus der Anthroposophie. Mit Gabi Gäckle und den zwei klassischen Naturkosmetik-Firmen aus Bad Boll und Schwäbisch Gmünd.

19.-20. Sept. **PROBIERSTATION KÄSE** – unser Käseteam stellt unseren Demeterkäse vor. Mit dabei: Diane Ziegler.

demeter

20. Sept. **FLOWER-POWER** – Bauernsträuße binden mit Kaline Keller und Eva Winkler aus dem Kochertal.

23. Sept. **INFOABEND BANAFair** – die Biobanane aus fairem Handel. Mit Ruth Peñafiel, zuständig für die sozialen Programme bei der Produzentenvereinigung Nuevo Mundo sowie Joaquín Vásquez, Präsident von UROCAL. (20 Uhr 15, Anmeldung in der Gemüseabteilung)



27. Sept. **DEMETER KÜRBISSE** – vom Klassiker Hokkaido über Butternut bis zum Spaghettikürbis. Gudrun Hartmann kocht und gibt Tipps zu diesem vielfältigen Herbstgemüse.

demeter

04. Okt. **BACKTAG** – mit Bäckermeisterin Bärbel Hägele und Margret Tenta. Von 10 bis 14 Uhr gibt es frische Demeter-Seelen am laufenden Band.

demeter

09. Okt. **GENUSS NACH LADENSCHLUSS** – mit leckerem Demeter-Champagner, köstlicher Demeter-Gemüseküche, feinen Kuchen von der Eselsmühle und vielen weiteren kulinarischen Highlights. Beginn 20 Uhr 15, Einlass in der Bäckerei. Karten zu 20 € im Vorverkauf an der Organix-Kasse (ab 20. September).

demeter



Rüstige Göttin.

NEWSLETTER SEPT. 2014

demeter

Demeter feiert 90. Geburtstag – und wir feiern die Pioniere des biologisch-dynamischen Landbaus in unseren Demeter-Wochen. Mit tollen Aktionen, spannenden Geburtstagsgästen, ausgesuchten Demeter-Produkten und leckeren Geburtstagskuchen. Schauen Sie rein und feiern Sie mit!



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



1

DAS GEBURTSTAGSKIND.

Demeter steht seit 1924 für eine biologisch-dynamische Landwirtschaft. Sie folgt den Grundsätzen Rudolf Steiners, der auch die Waldorfpädagogik und die anthroposophische Heilweise begründete. Der Name Demeter leitet sich von der Mutter- und Fruchtbarkeitsgöttin der griechischen Mythologie ab, zuständig für die Fruchtbarkeit von Erde, Getreide, Saatgut sowie für die Jahreszeiten. Auf göttlichen Beistand allein mag man sich bei dem gleichnamigen Bioverband aber nicht verlassen. Selbst hergestellte Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien verbessern die Bodenfruchtbarkeit und sorgen dafür, dass sich das charakteristische Aroma der Lebensmittel voll entwickelt.

In Deutschland wirtschaften rund 1.500 Landwirte auf über 70.000 Hektar Fläche biologisch-dynamisch, weltweit arbeiten zirka 5.000 Bauern mit rund 160.000 Hektar Fläche nach den strengen Richtlinien des Verbands. Etwa 400 Demeter Hersteller und Händler verarbeiten und vertreiben die hochwertigen Rohstoffe zu Bio-Produkten von Antipasti bis Zwieback.

Wir haben mehr als einen Anlass zu gratulieren.

Für uns ist Demeter vor allem eine sehr konsequent ökologisch wirtschaftende Landwirtschaft, die weit über die Vorgaben der EU Öko-Richtlinie hinausgeht. Der ganzheitliche Ansatz bezieht Menschen und Tiere ebenso ein wie den Boden, die natürliche Umgebung oder die Betriebsabläufe. Alles zielt darauf ab, langfristig und im Einklang mit der Natur zu wachsen.

Organix zu Besuch bei Demeter-Partnern vor Ort: Beim Äpfel ernten auf dem Sonnenberghof im Remstal (2, 3), im Gewächshaus der Gärtnerei Sing in Pleidelsheim (1, 4, 5) oder bei der Eselsmühle im Siebenmühlental (6, 7).



Wie alle Biobetriebe werden auch die Demeter-Höfe von unabhängigen Stellen kontrolliert, innerhalb des Verbands kontrollieren und helfen sich die Betriebe aber auch gegenseitig, etwa in Form der jährlichen Hofgespräche.

Für uns ebenfalls sehr wichtig: Demeter engagiert sich sehr für neue, alternative Züchtungen aber auch für die Pflege und den Erhalt alter Sorten. Das wichtigste Argument aber ist für uns und unsere Kunden, dass unsere Demeter-Betriebe einfach hervorragende und unheimlich leckere Sachen liefern.



PRÄPARATE RÜHREN:

Gärtnermeister Gerhard Eisenkolb zeigt wie Präparate gemacht werden und erzählt mehr zum anthroposophischen Ansatz von Demeter.

13. September



DREI VON VIELEN:

Genuss NACH LADENSCHLUSS!

9.10.2014

Am **9. Oktober** widmen wir einen ganzen Abend Demeter-Produkten – zum neu und wiederentdecken!



Erdmannhauser mit leckeren Nachspeisen



Köstliche Demeter-Gemüsegerichte



Wellnessinsel mit Weleda und Dr. Hauschka

demeter

... und vielen weiteren spannenden Gästen.