



Alternative Landpartie.

Unsere Angebote im März

gültig bis 31.03.2017



Matthias Höfflin

Les Frères Rouge (Rotwein Cuvée),
 Caprice (Weißwein Cuvée), aus dem
 Kaiserstuhl/ Baden.

9,27 €/l | 0,7l

€ 6,49



Chia-Brot

Roggen-Dinkelbrot von der Bioland
 Bäckerei Stumpp aus Deizisau.

3,33 €/kg | 750g

€ 2,50



Demeterkäse vom Baumbachhof

Rauch & Kräuterkäse
 aus Kleinvillars
 45% F.i.Tr.

100g

€ 1,79



Idared Äpfel

Knackige Demeter-Äpfel von
 Ernst Haller aus Rohrbronn,
 Remstal.

kg

€ 1,99



Süd-französische Rotweine

Mont Cailou IGP Pays d'oc,
 Merlot oder Cabernet
 Sauvignon.

7,13 €/l | 0,7l

€ 4,99

Olivenöl Bioli

Extra natives Olivenöl
 aus Kreta, Griechenland.

11,99 €/l | 0,75 l

€ 8,99



Sante Duschgel

Balance & Happiness.

200ml

€ 3,79



GELD-SPARTAG!

8.3.2017

10% auf das ganze Sortiment
 (Ausgenommen Mittagstisch,
 Heiße Theke, Bücher, Aktions-
 und Dauertiefpreise).

10%



Gutschein

für eine Vorspeisen-Bärlauchsuppe

Nur gültig am 4.3.2017 beim
 Kauf eines Tagesessens.

PRODUKT DES MONATS!

Unsere neuen Bärlauchmaultaschen

Aus der Hofgenuss-Küche!
 Beim Kauf von 4 Bärlauch-
 maultaschen gibt es eine Portion
 Zwiebelschmälze gratis dazu.

Bärlauch-bratwürste

Herzhaft-saftig und mit
 Bärlauch verfeinert.

100g

€ 1,99



Wir möchten die Menschen kennenlernen, von denen wir unsere Ware kaufen. Uns interessiert, was sie antreibt, wie sie arbeiten und wie die Produkte entstehen, die wir anbieten. Am einfachsten geht das natürlich bei Erzeugern und Unternehmen in unserer Nähe. Neben den umweltfreundlich kurzen Transportwegen ist das einer der wichtigsten Gründe, warum wir am liebsten in der Region einkaufen. Bei unserer alternativen Landpartie haben Sie Gelegenheit, einige unserer regionalen Erzeuger und deren Produkte kennenzulernen – einen ganzen Monat lang und ganz bequem bei uns im Organix. Schauen Sie mal vorbei!

Viel Vergnügen & spannende Entdeckungen wünschen Ihnen Margret & Christof Tenta & das Team von Organix



NEWSLETTER MÄRZ 2017



Unter einem Dach:



8.3. (8-20 Uhr)

Organix Biomarkt Biometzgerei Hoflieferant

Heute ist der Einkauf in Ihrer Region besonders günstig: Bei uns im Laden ist Geldspartag mit **10% Rabatt** auf das gesamte Sortiment. (Ausgenommen Mittagstisch, Heiße Theke, Bücher, Aktions- und Dauertiefpreise)



31.3. (11-18 Uhr)

Spielberger Mühle

Wie man glutenfreie Polenta und glutenfreies Couscous der Spielberger Mühle perfekt zubereitet und kreativ in die eigene Küche einbinden kann, erfahren Sie von Ortrud Rensch. Sie beantwortet auch gerne Ihre Fragen zur glutenfreien Ernährung sowie zum Umgang mit glutenfreien Produkten.

4.3. (11-17 Uhr)



Biohof Seemann

Unser Beerenpezant Swen Seemann kommt zu Besuch und zeigt uns leckere Ideen, um die Zeit bis zur nächsten Ernte zu überbrücken. Bei seinen selbst hergestellten Fruchtix Fruchtstrichen kommen nur drei Zutaten aus eigenem und aus regionalem Anbau ins Glas: vollreife Biolandfrüchte, Bioland-Zucker und Apfelpektin.

24.3. (11-18 Uhr)



Bioland-Imker Schilling

Vollblut-Imker Erich Schilling berichtet von seiner Bioland-Wanderimkerei, erklärt wie guter Bio-Honig entsteht und am allerbesten: macht Honigbrote für alle. Wer Honig mag, aber kein Brot oder einfach Lust auf etwas Neues hat, kann seinen Bio-Honig auch nach griechischer Art zusammen mit Nüssen und Joghurt kosten.

10.3. (9-15 Uhr)

11.3. (10-17 Uhr)



Speick

Die Speick-Pflanze ist Namensgeber und Basis für eine Reihe von Pflege- und Kosmetikprodukten des gleichnamigen Unternehmens aus Leinfelden-Echterdingen. Gabi Gäckle stellt Ihnen die Produkte der Naturkosmetik-Traditionsmarke vor. Sie haben die Gelegenheit zum Ausprobieren und bekommen **10% Rabatt** auf das gesamte Speick-Sortiment.

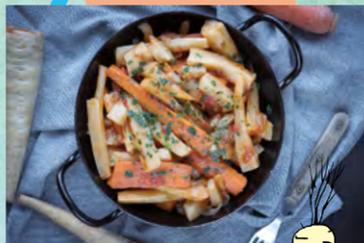
17.3. (11-18 Uhr)

Zollhaus-Tofu

Tofu kennt heute jeder, der von Zollhaus ist aber auch nach drei Jahrzehnten immer noch ein kleiner Geheimtipp. Wer den saftigen, milden Tofu mit dem feinen Aroma noch nicht kennt, bekommt heute Gelegenheit zum Probieren. Geräuchert oder natur, wir zeigen, was man Leckeres aus dem regionalen Erzeugnis machen kann.

ZOLLHAUS

25.3. (11-17 Uhr)



Kraut und Rüben aus der Nachbarschaft

Wie lecker Wintergemüse aus regionalem Anbau schmeckt, zeigt Gudrun Hartmann. Mit einer Wurzelgemüsepfanne und saftigem Karottenkuchen zum Nachtisch. Unkomplizierte Rezepte zum selbst kochen: schnell, schwäbisch und superlecker.

25.3. (11-17 Uhr)



Ziegenhof Ensmad

Bioland-Käse vom Ziegenhof Ensmad ist die schmackhafte Grundlage für Anne Müllers große Ziegenkäse-Verkostung. Ob mit Rosmarin und Honig gebacken, als orientalische oder mediterrane Creme, geschmolzen oder einfach pur – der Ziegenkäse aus Langenenslingen ist in jeder Form eine Wucht!

1.4. (bis 23 Uhr)

Organix Biomarkt Biometzgerei Hoflieferant

LANGE EINKAUFSNACHT!
Wir haben bis 23 Uhr geöffnet! Es wird gerockt mit den LENZ BROTHERS und gefeiert an der Cocktaibar. Happy Hour von 19-21 Uhr und **10% auf alles!** (Ausser Mittagstisch, Heiße Theke, Bücher, Aktions- und Dauertiefpreise).

Kulinarische Landeskunde



3.3. (11-18 Uhr)

Erdmannhauser

Mareike Meßmer von ErdmannHAUSER stellt neue, fertig gewürzte Bulgurmischungen vor. Der mediterrane Eintopf aus Hartweizenbulgur und der Gemüsepotopf aus Dinkelbulgur schmecken lecker, sind schnell zubereitet und eignen sich ebenso gut als Salat, als leichte Beilage oder als Grundlage für vegetarische Gemüsefüllungen.

11.3. (11-17 Uhr)



Demeter Biohof Wannewetsch

Robert Schüle schabt Spätzle von Hand und kocht einen Klassiker der schwäbischen Küche: Linsen und Spätzle. Und zwar mit den „besten Linsen im Land“ – das findet zumindest Margret Tenta, die den feinen, nussigen Geschmack der Linsen vom Biohof Wannewetsch besonders gerne mag.

1.4. (8-14 Uhr)



Bäckerei Stumpp

Schwäbische Hefeknoten und -kränze sind sicher eine der leckersten Einsatzmöglichkeiten für den lecker fluggigen Teig der Bioland Bäckerei Stumpp aus Deizisau. Vor allem dann, wenn Bärbel Hägele und Margret Tenta wieder in der Backstube um die Wette knoten, drehen und flechten.

18.3. (11-17 Uhr)



Weingut Beurer

Die Rieslinge von Jochen Beurer sind für sich genommen schon ein Ereignis. Zusammen mit den schwäbischen Tapas (Häppchen) von Sirkka Föhrenbach-Lohrer, unserer Leiterin der Abteilung Wein und Käse, wird das mit Sicherheit eine Weinprobe der besonders leckeren Art.