

15 Angebote zum Mitfeiern

gültig bis 31.10.2017



Soluna

Montepulciano*,
Nero D'Avola, Sangiovese*
oder Cattarato, weiß
* Demeter
5,70 €/l | 0,7 l

€ 3,99



Hokkaido Kürbis

Gärtnerei Willmann in
Ingersheim/ Gärtnerei
Sing in Pleidelsheim
kg

€ 1,29



Schwäbische Linsen

Feine Demeter-Linsen von
Irmgard Wannewetsch aus
dem schwäbischen Wald.
0,80 €/100 g | 500 g

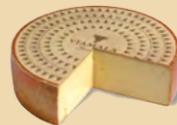
€ 3,99



Kartoffeln im Sack

Verschiedene Sorten vom
Bioland-Hof Grieshaber,
Ditzingen
1,49 €/kg | 2 kg

€ 2,99



Via Mala

Kräfig-würziger Spitzen-
bergkäse aus der Schweiz,
48 % FiTr., thermisiert
100 g

€ 2,89



Taleggio

Wilder Italiener, cremig
und feinwürzig, 48 % FiTr.,
pasteurisiert
100 g

€ 2,19



Fruchtix

Fruchtaufstrich,
vom Biohof Seemann,
verschiedene Sorten
1,52 €/100 g | 230 g

€ 3,49



Spielberger Bandnudeln

3,98 €/kg | 500 g

€ 1,99



Rapunzel Müsli

Das
Original
kg

€ 5,99



Stuttgarter Schinkenwurst

Vielseitig verwendbar,
auch als Portionswürst-
chen erhältlich
100 g

€ 1,79



Schweinekotelett

Schmeckt natur
oder paniert
100 g

€ 1,79



Kürbiskern-haferbrot

Saftiges Vollkornbrot
mit Hafer und Kürbis-
kernen von der Bioland
Bäckerei Stumpff
5,32 €/kg | 750 g

€ 3,99



Panini

Unser Sattmacher!
Pausensnack, mit leckerem
Gemüse belegt, frisch
gegrillt, vegetarisch oder
vegan. Zum Mitnehmen!
Stück

€ 4,40



Mandelbrezel

Der süße Genuss zu
Kaffee oder Tee!
Von der Eselsmühle.
Zum Mitnehmen!
Stück

€ 1,60



Lavera Handcreme

basis sensitiv
2,65 €/100 ml | 75 ml

€ 1,99

15 neue Feiertage.

NEWSLETTER OKT. 2017



Wo ist eigentlich die Zeit geblieben? Gefühlt haben wir vorgestern eröffnet, gestern war Zehnjähriges und heute sind wir businessmäßig quasi schon voll in der Pubertät. Damit bei dem Tempo die Freude nicht auf der Strecke bleibt, feiern wir unseren 15. Geburtstag mit 15 genussvollen Feiertagen und einem Monat toller Jubiläumsangebote. Schauen Sie rein und lassen Sie sich von uns in Feiertagslaune bringen – Sie sind herzlich eingeladen.

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

PS: Als „Teenager“ möchten wir, dass auch andere Jugendliche Grund zum Feiern haben. Darum spenden wir die Eintrittsgelder unseres „Genuss nach Ladenschluss“ – Spezial der Mobilen Jugendhilfe Feuerbach.



6.10. Kaffee-kränzchen

Wir bringen ein kleines Stück Mexiko nach Feuerbach und zwar unseren Maya Kaffee. Richar Galbavy beantwortet Ihre Fragen rund um die schwarzen Bohnen und lässt Sie natürlich auch probieren. (10-16 Uhr)

7.10. Allgäuer Käsefest

Annette Rauhut und die Käseküche Isny stellen Ihnen die leckersten Sorten aus der kleinen Bio-Sennerei vor. Mit im Gepäck der Allgäuer: zwei neue Käse, die das Zeug für echte Kundenlieblinge haben. (11-17 Uhr)



2.10. Tag des großen Kürbis.

Rund vier Wochen vor Halloween höhlt Gudrun Hartmann die Kürbisse aus, verrät Tipps und neue Rezepte für Salate und Quiches und lässt Topfgucker gerne probieren. (11-17 Uhr)



4.10. Grünmittwoch.

Kommen Sie mit uns auf einen Halbtagesausflug in den Heilpflanzen-garten von Dr. Hauschka. In Bad Boll tauchen wir in die Welt der Naturkosmetik ein und erfahren Wissenswertes über die Wirkweise der dort gedeihenden Heilpflanzen und deren Kultivierung. (8 - ca. 14 Uhr, Abfahrt 7.30 Uhr) Begrenzte Teilnehmerzahl. Weitere Infos und verbindliche Anmeldung an unserer Kasse.



5.-7.10. Rührkuchentage.

Wir schwingen die Rührlöffel und gugeln klassische und vegane Rührteig-Gugelhupfe. Ab Donnerstag-mittag gehen die ersten frisch in den Verkauf; wer sicher sein möchte, am Samstag auch noch einen zu bekommen, sollte vorbestellen. (Solange der Vorrat reicht)

11.10. Tag der Versuchung.

Kommen Sie mit uns auf die dunkle Seite: Rapunzel lädt zur Verkostung ein und lässt Sie von gleich 15 verschiedenen Sorten Bio-Schokolade naschen. (11-17 Uhr)



13.10. Internationaler Weltgenusstag.

Best of Organix: Bei der Spezialausgabe von „Genuss nach Ladenschluss“ zu unserem 15. Geburtstag erwarten Sie unsere Lieblingslieferanten mit ihren besten Produkten – zum Informieren, Probieren und Diskutieren. Das Eintrittsgeld spenden wir der Mobilen Jugendarbeit Feuerbach, die damit Stuttgarter Teens unterstützt. (Ab 20.15 Uhr. Karten-VVK an unserer Kasse)

Genuss NACH LADENSCHLUSS!



18.10. Tag der Ölförderung.

Wir machen die Gemüseabteilung zur Ölquelle und stellen Ihnen 15 hochwertige Öle für Kenner und Genießer vor. Vom einfachen Öl für Salate, Klassikern wie Olivenöl aus verschiedenen Anbauregionen Europas bis hin zu besonderen Ölen aus Walnuss, Argan oder Hanf. (11-17 Uhr)



25.10. Geldspartag.

Am Geldspartag gibt's 10% Rabatt auf das ganze Sortiment (Ausgenommen Waren aus der Heißecke, Bücher und Artikel mit Aktions- und Dauertiefpreisen).

21.10. Allerguterseelen.

Bäckermeisterin Bärbel Hägele und Margret Tenta stellen sich an den Backofen und, mit neuen Varianten der beliebten Bioland-Seelen, neuen Herausforderungen. Unser Tipp für Früh- und Spätstücker: Genießen Sie die frischen Seelen im Organix Café mit Quittengelee oder herzhaft belegt. (8-14 Uhr)



14.10. Tag der Kernkraft.

Kernkraft aus der Davert Mühle: Frau Selinger kocht leckere, vollwertige Hausmannskost mit Grünkern, dem früh geernteten Korn des Dinkels mit dem intensiv nussigen Geschmack. (11-17 Uhr)



27.10. Weltweintag.

Michael Rosen, Weinlieferant der ersten Stunde, verkostet mit uns Weine von Winzern, die uns besonders am Herzen liegen sowie spannende Neuentdeckungen. Dazu gibt es Baguette und eine kleine, feine Käseauswahl. Freuen Sie sich auf einen spannenden, informativen und leckeren Weinabend. Kostenbeitrag: 20 € (Ab 20.15 Uhr. Verbindliche Anmeldung per Telefon, Mail oder an der Käsetheke.)



28.10. Hochgenusstag.

Im würzigen ViaMala Bio-Bergkäse schmeckt man die hochalpine Herkunft von Schweizer Alpweiden. Käser Christian Simmen erzählt von seinem wunderschönen Tal, berichtet von dem ehrgeizigen Projekt und lässt Sie kosten. (11-17 Uhr)

30.10. Zurück-zu-den-Wurzeln-Tag.

Pastinaken, Kohlrüben, Spitzkraut, Wirsing und Wurzelpetersilie – unsere Lieblingsköchin Gudrun Hartmann kocht einfache, leckere Gerichte aus regionalem Wintergemüse. (11-17 Uhr)

21.+22.10. Vegan Weekend.

Organix gibt's zwei Tage lang doppelt: am gewohnten Standort und mit einem Stand auf der Xond, der Messe für veganen Lifestyle im Römerkastell. Mit dabei: eine Auswahl unserer Lieblingsartikel und knusprig gebratenes Tempeh zum Probieren. (11-17 Uhr)

