

02.01.- 28.02. **SUPPENWOCHEN BEI HOFLIEFERANT:** Heiße Suppen für kalte Tage – wer bei uns sechs Suppen isst, bekommt die siebte gratis.



08.01.- 20.01. **PANINI-WOCHEN IN DER BÄCKEREI!** Unser Bäckerteam startet mit Schwung und neuen Panini-Kreationen ins neue Jahr. Die flotten und leckeren Mittagssnacks gibt's täglich solange der Vorrat reicht.



13.01. **NEUJAHREMPFANG** mit Margret und Christof Tenta, Sekt und Plopp (alkoholfrei), Gugelhupf und guter Laune. (10-14 Uhr)



15.01.- 19.01. **TEE IM DOPPELPAK!** Jeden Tag gibt es zwei neue Lebensbaum Teesorten zum Probieren und als Doppelpack im Angebot. Zum Genießen und Aufwärmen. (Täglich 10-19 Uhr)



20.01. Gudrun Hartmann kocht leichte, leckere und gesunde **EINTÖPFE** (11-17 Uhr)



26.01.- 27.01. **NEUE FERTIGGERICHTE AUS DER ÖKOLAND-KÜCHE** – wenn es mal schnell gehen muss und trotzdem lecker schmecken soll. (jeweils 11-17 Uhr)



27.01. **BESTES AUS DER DORFKÄSEREI GEIFERTSHOFEN!** Annette Rauhut aus unserem Käseteam stellt ihre neuen Lieblinge aus Hohenlohe vor. (11-17 Uhr)



29.01.- 10.02. **KUCHENWOCHEN IN DER ORGANIX BÄCKEREI.** Wir schwingen die Teiglöffel und backen hausgemachte und vegane Kuchen. Täglich frisch, solange der Vorrat reicht!



03.02. Robert Schüle kocht aus Sellerie, Rosenkohl und Kartoffeln eines unserer **LIEBLINGSESSEN.** (11-17 Uhr)



09.02.- 10.02. **RUND UM ZIEGE UND SCHAF.** Unser Käseteam stellt seine Lieblinge und Neuheiten aus Ziegen- und Schafsmilch vor. Zum Probieren gibt es Käse, Joghurt, Quark und was man daraus zaubern kann. (10-18 Uhr)



23.02.- 24.02. **PROVAMEL VERKOSTUNG** mit Birgit Haas. Unsere Fachfrau in Sachen milchfreie Ernährung bereitet wieder Leckereien aus den Produkten von Provamel zu – es gibt Joghurt & verschiedene Desserts. (10-17 Uhr)



Guten Appetit!



NEWSLETTER 1/2018

Maximal regional.

Jede Jahreszeit hat ihre schönen Seiten – und ihre typischen Lebensmittel. In einer Zeit, in der gerade immer irgendwo auf der Welt Erntezeit ist und es jederzeit nahezu alles gibt, gerät das gelegentlich in Vergessenheit. Unsere Gärtner und wir strengen uns darum besonders an, Ihnen auch in den Wintermonaten eine möglichst bunte und vielfältige Auswahl an saisonalem Bio-Obst und -Gemüse aus der Region anbieten zu können. Und um Ihnen noch mehr Lust auf die aromatischen Vitaminspender aus der Nachbarschaft zu machen, haben wir alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gebeten, uns ihre Lieblingsrezepte für winterliche Genüsse zu geben. Die ersten finden Sie ab sofort in unserer erweiterten Rezeptbar, die im Laufe des Gartenjahres immer wieder neu mit Kochideen für regionale Zutaten bestückt wird.

Viel Spaß beim Ausprobieren, guten Appetit und ein gutes neues Jahr!
Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



Frisch vom Eisfeld.

Kurze Transportwege, eine gute Ökobilanz und nicht zuletzt die Unterstützung lokaler Produzenten – regional erzeugte Produkte haben viele Vorteile. Wer gerne Lebensmittel aus der Nachbarschaft kauft, findet in unserem großen Sortiment alles für ein gutes Leben.

Bei frischen Produkten bedeutet regional einkaufen auch saisonal einkaufen. Im Winter ist das naturgemäß schwieriger, als im Herbst oder Sommer. Aber auch in unserer Region gibt es vitamin- und mineralstoffreiches Gemüse, das man bei Minusgraden frisch ernten oder lagern kann.

In der kalten Jahreszeit strengen wir uns noch mehr an, um Ihnen die Beste heimische Bio-Ware anzubieten, die die Felder, Gewächshäuser und Lager unserer Gärtner hergeben. Wir kaufen zweimal pro Woche auf dem Stuttgarter Großmarkt bei unseren Gemüsegärtnern ein, drei weitere Gärtner liefern uns die Bio-Ware auf kürzestem Weg frisch in den Markt. Dazu holen wir bis zu dreimal wöchentlich neue Äpfel aus dem Remstal. Dadurch und durch die langjährige Partnerschaft mit unseren Lieferanten gibt es bei Organix vielfach Produkte, die es anderswo nicht oder noch nicht gibt.



Um Ihnen Lust auf unser vielfältiges regionales Angebot zu machen, finden Sie ab sofort in der Organix Rezeptbar tolle Anregungen für Gerichte, die noch mehr Lust aufs Kochen mit frischen, regional erzeugten Produkten machen. Jedes Rezept stammt von einer unserer Mitarbeiterinnen und hat schon mehr als einmal gute Laune an den Esstisch gebracht. Viel Spaß beim Einkaufen und Ausprobieren!

NEU in unserer Rezeptbar!

Margrets
Münsterländer
Grünkohleintopf



Nach altem
Familien-
rezept

Alexandras
Kartoffelstampf
mit Rosenkohl in
Rotweinsauce



Würzig, vegan
und einfach
unwidersteh-
lich!

Katharinas
Linsen-Wurzel-
gemüsesalat



Lauwarm, mit
Ableisa & dreierlei
winterlichen
Gemüsen

