

Noch mehr Gutes von unseren regionalen Partnern

Gültig bis 30.9.2018 - solange Vorrat reicht.



Gärtnerei
Willmann in
Ingersheim



HEUMILCHJOGHURT

stichfest
Vom Talhof in
Heidenheim - einer
der ersten Demeterhöfe
in Deutschland

3,98 €/ kg | 500 g Glas

€ 1,99



FRISCHKÄSE

in den Varianten:
Scharfe Lotta, Süßes Bienchen
oder Flotte Emma.

Vom Talhof in
Heidenheim

1,90 €/ 100 g | 200 g Glas

€ 3,79



Jetzt ist **TOMATENSAISON** und bei uns gibt es
täglich mehr als 15 verschiedene aromatische
Sorten von der Strauch- bis zur Zebra-Tomate.
Probieren Sie mal und finden Sie bis zum
Ende des Sommers Ihre Lieblingsorte.

Von unseren Bioland- oder Demeter-
Gärtnern aus Pleidelsheim, Ingersheim,
Bonlanden und Waldorfhäslach.



GEMÜSESÄFTE

Der frisch gepresste Vitaminkick
aus dem Organix-Café.

Mit Rote Bete
von der Gärtnerei
Willmann.

Glas | 0,2 l

€ 3,20



ZIEGENFRISCHKÄSE

in den sommerlichen Varianten
Rote Bete-Meerrettich oder
Curry-Honig. An unserer
Käsetheke!

Vom Ziegenhof
Ensmad aus
Riedlingen

100 g

€ 2,99



GEMÜSEDÖNER

Vegetarisch oder vegan,
aber immer knackfrisch
und lecker. Aus der Bäckerei!

Mit Salat & Tomaten
von der Gärtnerei
Willmann,
Ingersheim

Stück

€ 4,50



SOMMERPASTA MIT KRÄUTERN & SALAT

Nur montags bei Hoflieferant:
Pasta mit leckeren Kräutern
und einem feinen Salat.

Mit Nudeln von
Albgold aus
Trochtelfingen

€ 8,40



PUTENSPIESSE

Fertig für den Grill - täglich
frisch bei Hoflieferant!

Vom Biohof
Jungclaussen aus
Vaikingen /
Enz

100 g

€ 3,79

NEWSLETTER 5 / 2018

Aus Nachbars Garten.

Unsere Partner sind ein wichtiger Teil unseres Geschäfts. Darum stellen wir Ihnen in loser Folge die Menschen vor, die für uns Ware in bester Qualität und Frische erzeugen.

Den Anfang macht die Demeter-Gärtnerei Willmann aus Ingersheim bei Bietigheim-Bissingen. Aromatische Produkte und die besondere Frische sind aber nur zwei Gründe, warum wir gerne regional und besonders gerne bei der Gärtnerei Willmann einkaufen. Mehr dazu lesen Sie in diesem Newsletter. Viel Spaß dabei!

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



Ganz schön frisch hier.

Möglichst viel unserer Ware regional einzukaufen, ist uns sehr wichtig. Da bei langen Transportwegen Vitamine und Nährstoffe buchstäblich auf der Strecke bleiben, kaufen wir unser Gemüse am liebsten in der Nähe. Und von der Gärtnerei Willmann bis zum Organix sind es gerade mal rund 25 Kilometer. Damit kann morgens taufrisch und vollreif geerntet werden und schon kurz darauf in unseren Regalen liegen – noch direkter und frischer geht es kaum.

Vor allem nicht in dieser Qualität. Die Bio-Gärtnerei gehört zu den Demeter-Pionieren in Baden-Württemberg. Schon Tobias Willmanns Urgroßvater Kurt Theodor besuchte einen landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner, dem Begründer der Anthroposophie und der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Wie in Demeter-Betrieben üblich, werden im Jahresrhythmus der Natur Wasser dynamisiert und Präparate wie Hornmist und Hornkiesel hergestellt, um für einen lebendigen, fruchtbaren Boden und vitale Pflanzen zu sorgen.

Die Ergebnisse kann man sehen und vor allem schmecken. Tomaten riechen und schmecken auch wie Tomaten – und sind dabei so aromatisch, dass das Sommergemüse zu einer echten Delikatesse wird. Die Bio-Gemüse, -Salate und -Kräuter sind nicht nur knackfrisch, sondern auch so geschmackvoll, dass sie es locker von der Beilage zum Hauptgericht schaffen. Neben der überragenden Frische und dem tollen Geschmack sind es vor allem drei weitere Gründe, warum wir unser Gemüse gerne von der Gärtnerei Willmann beziehen.



Gut für unsere Umwelt. Bei Willmann arbeitet man mit einer aufwendigen Fruchtfolge, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. Das bedeutet, dass nacheinander unterschiedliche Kulturen angebaut werden und dazwischen immer wieder Gründüngung wie Klee eingesät wird, damit sich der Boden regenerieren kann. Gegen Schädlinge werden Nützlinge eingesetzt, um andere Insekten wie Hummeln oder Bienen zu schützen.

Gut für die Zukunft. Damit es auch in Zukunft noch gutes Saatgut gibt, arbeiten die Gärtner eng mit der Bingenheimer Saatgut AG zusammen. Das Unternehmen engagierter Demeter-Gärtner hat das Ziel, den weitverbreiteten, einmal verwendbaren Hybridsorten großer Chemiekonzerne samenfeste, wiedervermehrbarere Sorten entgegenzusetzen und durch die Weiterentwicklung alter Sorten, Saatgut in großer Vielfalt und für alle zu erhalten.

Gut für die Mitarbeiter. In der Gärtnerei wird viel Wert auf Qualität, Handwerk und Teamarbeit gelegt. Hier gibt es keine möglichst billigen Saisonarbeitskräfte. Stattdessen arbeiten langjährige Mitarbeiter, Gärtnergesellen und Auszubildende eng zusammen. Wissen und Erfahrungen werden weitergegeben und die gemeinsame Sache mit viel Elan betrieben und weiterentwickelt.

Die Gärtnerei Willmann in Jagersheim

- > 1952 gegründet und von Anfang an biodynamisch arbeitend
- > Geleitet von Philippe Frintz u. Tobias Willmann
- > Rund 20 Beschäftigte, die meisten in Vollzeit
- > 23 ha Anbaufläche im Freiland, davon 1,5 ha für die Saatgutvermehrung
- > 1 ha Anbaufläche unter Glas und Folie
- > Produkte: verschiedene Salatsorten, viele Tomatensorten, Gurken, Basilikum, Zwiebeln, Bundzwiebeln, Bohnen, Lauch, Sellerie, Chicorée, Rote Bete, Rettiche, Radieschen, Rucola, Asia-Salat, Feldsalat.

