

2.10. **SONNENTOR TEE-VERKOSTUNG**

Sonnentor will Sie glücklich machen! Mit 9 neuen Sorten aus der „Happiness is...“ Reihe und spannenden Zutaten wie Tulsi Basilikum, süßes Brombeerblatt und lila Karotten. Kommen Sie auf eine Tasse vorbei und probieren Sie Ihr Glück! (11-19 Uhr)



5.10. **GLÜCK, DIE ZWEITE:**

Schokoladenverkostung mit Chocqlate aus München. Chocqlate verwendet im Fruchtfleisch getrocknete, unfermentierte und nicht geröstete Kakaobohnen. Zusammen mit weiteren Bio-Zutaten gibt das ein besonderes Genusserebnis, das glücklich macht. (11-19 Uhr)



6.10. **SCHNELLE KÜCHE AUS DER BIO-MANUFAKTUR ROSE**

Verkostung mit Convenience-Produkten in Demeter-Qualität der Bio-Manufaktur ROSE für die schnelle Küche. Mit frischen Suppen, Curries, Eintöpfen und mehr zum Probieren. (11-17 Uhr)



11.10.- **GUGELHUPF-WOCHENENDE**

13.10. Margret Tenta backt ab Donnerstagnachmittag leckeren Rührteig-Gugelhupf. Als klassischen Marmorgugelhupf, aber auch vegane Varianten wie Rote Bete-Schoko, Mohn-Zitrone oder den beliebten Vollkorn-Orange. Nur solange der Vorrat reicht, aber gerne auch auf Vorbestellung!



13.10. **KÖSTLICHER KÜRBIS**

Gudrun Hartmann kocht und zeigt Ihnen, wie vielseitig und lecker Kürbis sein kann. Auf dem Speiseplan stehen unter anderem köstliche Salate und Kürbis-Schnecke. Kommen Sie vorbei und gucken Sie unserer Köchin über die Schulter und in die Töpfe. (11-17 Uhr)



18.10. **STÜCKE VOM LIMPURGER WEIDEOCHSEN**

Ein besonderer Genuss: Suppenfleisch, Braten und weitere Teile des Vorderviertels von unserem ersten, stressfrei und schonend mit Weideschuss geschlachteten Limpurger. Am 25.10. kommen Filet, Hüfte und weitere schöne Bratenstücke des aromatischen Fleisches in den Verkauf.



31.10. **VERKOSTUNG MIT BEUTELSBACHER FRUCHTSÄFTE**

Siegfried Schill präsentiert Ihnen mit Herz und Sachverstand Neuheiten aus dem Sortiment von Beutelsbacher Fruchtsäfte und lässt Sie aromatische Obst- und Gemüsesäfte in Demeter-Qualität probieren. (11-19 Uhr)



5.11.- Zum Vorfieren: **VEGANE KUCHENWOCHE**

17.11. Wir backen für Sie vegane Rührkuchen aus Vollkorn-, Dinkel- oder hellem Dinkelmehl. Mit Nüssen, Blaubeeren, Schokolade, Kokos, Bananen, Zitronen, Orangen, Mohn, Kirschen und viel Liebe. Kommen Sie vorbei und holen Sie sich Ihr Stück vom Kuchenglück.



Neue Bekannte.

NEWSLETTER 6/2018



Mit spannenden
Entdeckungstouren!

Unser Anspruch ist es, Sie immer wieder mit Neuem zu überraschen. Mit neuen Produkten wie beispielsweise den rein pflanzlichen, ayurvedischen Haarfarben von Ayluna, aber auch mit neuen Gelegenheiten, sich bei unseren langjährigen Lieferanten aus erster Hand zum Anbau von Bio-Gemüse oder der handwerklichen Herstellung von Mehl zu informieren. Manchmal ist neu im Grunde uralt, wie beim Emmer, den Sie bei uns gleich an zwei Terminen neu entdecken können. Schauen Sie mal bei uns rein – wir freuen uns immer über alte und neue Bekannte!

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

Diesen Monat neu bei Organix.

29.9.



Schön neu: Kosmetik-Neuheiten in unserem Sortiment.

Unsere neue Mitarbeiterin, Verena Rosendahl, stellt Ihnen Produkte unabhängiger, ethisch handelnder Unternehmen in unserem Sortiment vor. Auf jeden Fall mit dabei: Haarfarben und Haarseifen von Ayluna, Kosmetik und Körperpflege-Produkte von Urtekram und Benecos sowie Scio Babypflege. (10-18 Uhr)

6.10.



Neue Ernte: Ein Tag auf dem Gemüsebauernhof.

Wir machen einen Ausflug auf den Bioland Gemüsehof der Familie Hörz in Filderstadt/Bonlanden. Dort dürfen wir bei der Kürbis-Ernte helfen, erfahren auf einer Felder-Rundfahrt mehr über den Anbau von Bio-Gemüse und stärken uns anschließend mit leckerer Kürbissuppe. (Abfahrt mit dem Bus 9.00 Uhr. Bis ca. 14.30 Uhr)

Anmeldung im Markt. Unkostenbeitrag: 10€ für Erwachsene und 5€ für Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre

12.10.



Wieder neu: Tag des Emmers.

Alte Getreidesorten wie der eweiß- und mineralstoffreiche Emmer, Dinkel oder Einkorn erfreuen sich wieder neuer Beliebtheit. Die Spielberger Mühle stellt sie Ihnen vor, lässt Sie Gebäck, Müsli und Porridge probieren und gibt Ihnen viele Tipps zur Verwendung beim Kochen und Backen. (12-18 Uhr)

19.+
20.10.



Natürlich neu: Tolle Ergebnisse mit pflanzlichen Haarfarben.

Unsere Pflanzenhaarfarben sind sanft zu Haaren und Haut, umweltfreundlich und konsequent tierversuchsfrei. Verena Rosendahl zeigt Ihnen, wie Sie damit beste Färbegergebnisse und eine optimale Grauabdeckung erzielen und stellt Ihnen die neuen ayurvedischen Haarfarben von Ayluna vor. (Fr. 11-19 Uhr, Sa. 10-18 Uhr)

20.10.



Urig neu: Seelen mit vielerlei Getreide.

Bärbel Hägele und Margret Tenta erweitern heute ihr Sortiment ofenfrisch gebackener Seelen mit zusätzlichen Varianten aus Emmer, Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen. (8-14 Uhr)

26.10.



Neuer Wein: Ausgesuchte spanische Weine und Tapas.

Anette Ukachu verkostet mit Ihnen Geheimtipps aus den sonnenverwöhnten Anbaugebieten Spaniens und serviert Ihnen dazu kleine Snacks von unserem Tapas-Bufferet. Begrenzte Teilnehmerzahl. Bitte melden Sie sich telefonisch, per E-Mail oder persönlich an der Käsetheke an. Unkostenbeitrag 25€. (Beginn 20.15 Uhr)

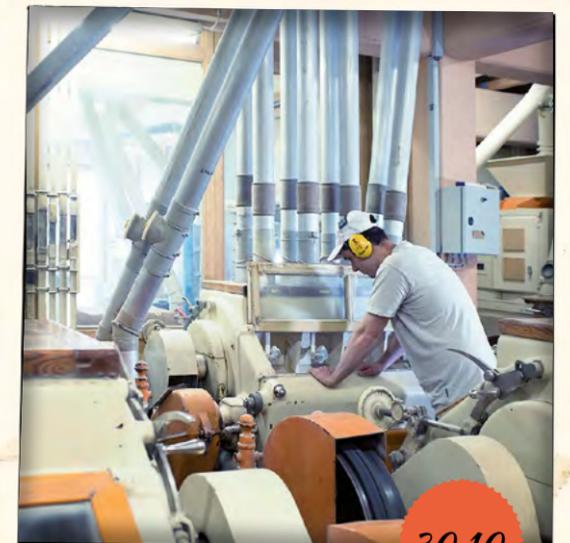
27.10.



Neue Köpfe: Kürbisgeister schnitzen für Kinder.

Jutta Danz macht mit Kindern gruselig-schaurige Geister für Halloween. Gegen eine Spende für unser chilenisches Straßenkinderprojekt Graneros Kids dürfen Kinder sich einen Kürbis aussuchen und sich bei uns einen Kürbisgeist schnitzen. (10-17 Uhr)

30.10.



Neues Erfahren: Ausflug zur Spielberger Mühle.

Gemeinsam geht es mit dem Bus nach Brackenheim. Dort erfahren wir von Dr. Isabell Hildermann und Volkmar Spielberger, wie die handwerklich arbeitende Mühle funktioniert, wie unterschiedliche Mehltypen entstehen und wie man die Qualität von Mehl erkennt. Wer möchte kann sich sein eigenes Müsli mischen oder bei einem kleinen Imbiss den Müllern Fragen zu Mehl, Schrot und Flocken stellen. (Abfahrt mit dem Bus 9.30 Uhr. Bis ca. 15 Uhr)

Anmeldung im Markt. Unkostenbeitrag: 10€ für Erwachsene und 5€ für Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre.