

KURZ & KNACKIG

MÄRZ/ APRIL 2019

09.03. **FLACHSWICKELTAG.**
Bärbel Hägele und Margret Tenta sorgen am laufenden Band für die leckersten Verwicklungen, die man aus Teig (und mit Oma Hägeles Rezept) machen kann. (8 - 13 Uhr)

11.-
16.03. **VEGANE KUCHENWOCHE.**
Hausgemachte Köstlichkeiten, täglich frisch aus unserer Organix Backstube – täglich ab 10 Uhr, solange der Vorrat reicht.

13.03. **GELDSPARTAG.**
Mit 10% Rabatt* aufs ganze Sortiment (*Ausgenommen Waren aus der Heiße Theke, Bücher und Artikel mit Aktions- und Dauertiefpreisen).

15.03. **ALLGÄUER KÄSETAG.**
Probieren Sie an unserer Käsetheke die leckersten Käse aus der Käseküche Isny. (10 - 18 Uhr)

22.03. **DAS GUTE LIEGT SO NAH.**
Katharina Schmidle stellt Neues von Speick Naturkosmetik aus Leinfelden-Echerdingen vor. (12 - 19 Uhr)

29.03. **APFELTAG IN DER GEMÜSEABTEILUNG.**
Alexander Demand vom Sonnenberghof lässt Sie verschiedene Apfelsorten probieren, erzählt von seiner Arbeit, den Obstwiesen im schönen Remstal und dem ökologischen Apfelanbau. (10 - 18 Uhr)

30.03. **SHOPPING BIS ZUM FEIERABEND.** Zur langen Einkaufsnacht wird unsere Bäckerei zur Caipi-Bar, die Lenzbrothers packen ihre Klampfen aus und spielen fetzigen Rock zum Schwofen, Füße wippen, Mitsingen und sich freuen. Öffnungszeit heute bis 23 Uhr, Happy Hour mit 10% Rabatt* 19 - 21 Uhr, Thekenverkauf bis 21 Uhr.

05.04. **MAL TIEF INS GLAS SCHAUEN.**
Bei Bioverde kommen heute glasweise feine mediterrane Antipasti aus der bayerischen Bio-Manufaktur zur Verkostung. (10 - 18 Uhr)

06.04. **WAFFELTAG IN DER BÄCKEREI.**
Immer der Nase nach! Lena Seltenreich backt heute mit ihrem Team knusprig-frische Waffeln. (10 - 17 Uhr)



10%
AUF ALLES*



Märzens-angelegenheiten.



* Ausser Heiße Theke, Bücher & Artikel mit Aktions- & Dauertiefpreisen.

NEWSLETTER 2/2019

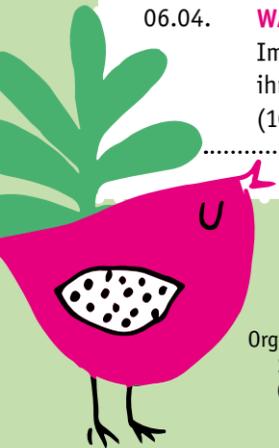
Darauf freuen wir uns schon den ganzen Winter! Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben für Sie ausprobiert, organisiert und einen Monat voller neuer, spannender Aktionen zusammengetragen. Diesen März genießen Sie bei uns unter anderem orientalisches Street-food, vegane und glutenfreie Kuchen und Torten, Craft Beer und vieles mehr. Damit aber noch nicht genug der Freude: Dank der besten Kunden der Welt dürfen wir uns im März auch noch über eine Auszeichnung für unsere Obst- und Gemüseabteilung freuen, die bei der Leserwahl von „Schrot und Korn“ mit Gold ausgezeichnet wurde (Vielen Dank!).

Schauen Sie bei uns rein und genießen Sie mit uns den März!
Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

Am 13.03. ist
GELDSPARTAG
mit 10% auf
ALLES!*



organix
Biomarkt





KOSTENLOS PARKEN:
Nicht ohne meine Scheibe.
 Auf dem Parkplatz des Roser-Areals parken Sie zwei Stunden kostenlos – aber nur mit Parkscheibe. Ohne kann es leider teuer werden; darum bitte nicht vergessen!



BESTES OBST UND GEMÜSE:
Preisgekröntes Grün.
 Bei der Leserwahl der Zeitschrift „Schrot und Korn“ wurde unsere Obst- und Gemüseabteilung mit Gold ausgezeichnet. Vielen Dank an die beste Jury der Welt: unsere Kunden!



LECKERES AUS HÜLSENFRÜCHTEN:
Snack, die Bohne!
 Alexandra Schüle zeigt, wie man aus mineralstoff- und proteinreichen Hülsenfrüchten süße Snacks oder cremige Saucen machen kann und gibt Tipps, wie Böhnchen und Co. bekömmlicher werden.

16.03. 11 - 16 Uhr

ORIENTALISCHE STREETFOOD-WOCHE:
Von der Hand in den Mund.
 Täglich frisch (so lange Vorrat reicht) aus der Organix-Bäckerei: Claudias leckere Falafel-Döner, selbstgemachtes Börek und Köfte von Ebru und Zeynep, Emels Tahin-Kuchen und Margrets Dattel-Kardamomkuchen sowie Couscous-Salat und Kardamom-Latte.

18.-22.03. ab 8 Uhr



SPEICK NATURKOSMETIK:
Organix Hausbesuch.
 Wir fahren gemeinsam mit dem Bus zu Speick nach Leinfeld-Echterdingen. Die Hersteller sanfter, natürlicher Körperpflege öffnen uns die Werkstore für eine Besichtigung.
 Abfahrt: 12.30 Uhr, Rückkehr ca. 16.30 Uhr. Unkostenbeitrag: 5 €
 Bitte melden Sie sich verbindlich an.

19.03.



GLUTENFREI BROT & KUCHEN BACKEN:
Die Mischung macht's.
 Ulrich Rueben von Bauckhof zeigt, wie einfach man mit den glutenfreien Backmischungen der Bio-Pioniere leckere Kuchen und aromatisches Brot backen kann. Mit großer Proberaktion.

22.-23.03. 11 - 17 Uhr



ASIA-GEMÜSENUDELN & MANUFAKTUR-BIER:
Craft-Probe.
 Doppelt lecker und gleich zwei Gründe zu probieren: Alexandra Schüle stellt Ihnen Craft-Biere vor, die hervorragend zu den asiatischen Glücksrollen von Gudrun Hartmann passen.

23.03. 11 - 16 Uhr



VEGANE TORTEN UND KUCHEN:
Kein Kuchen ist auch keine Lösung.
 Konditormeisterin und Backbuch-Autorin Sabine Flor zeigt uns mit Humor und Können, dass vegane Torten und Kuchen ihren Pendanten mit tierischen Inhaltsstoffen in nichts nachstehen.

30.03. 11 - 17 Uhr



ANTIPASTI & PARMESAN:
Fiera del Parmigiano
 Wir feiern an unserer Käsetheke einen ganzen Tag lang den Parmesan. Mit einer großen Verkostung des aromatischen Hartkäses, Prosecco und leckeren Antipasti holen wir uns ein bisschen Bella Italia nach Feuerbach.

13.04. 11 - 17 Uhr

