KURZ & KNACKIG

MAI/ JUNI 2019

NEU BEI HOFLIEFERANT: saftiges Pulled Pork, schonend im Sous Vide-Verfahren fertig gegart. Im Mai zum Einführungspreis von 39,90/kg und an jedem Donnerstag in einer anderen Variante als Tagesessen.

04.05. **SOTO VERKOSTUNG.** Wenn es mal ganz fix gehen soll: leckeres Fingerfood aus der Pfanne. Einfach, schnell und heute zum Probieren! (11-17 Uhr)

03.05./ 04.05. **JUNGPFLANZEN- UND FENSTERBLÜMLESMARKT.** (Freitag 9-18 Uhr und Samstag 8-16 Uhr)

06.- 11.05. **TÄGLICH FRISCH!** Hausgemachte vegane Frühlingskuchen aus unserer Bäckerei. Immer ab 11 Uhr und nur so lange der Vorrat reicht!

07.- 08.05. **HERMANN FLEISCHLOS:** Leckere Fertigprodukte auf Basis von Kräuterseitlingen. Ganz neu im Sortiment. (Freitag 9-18 Uhr und Samstag 11-17 Uhr)

11.05. **HOTELIER WERDEN!** Birgit Haas zeigt, wie man den heimischen Garten oder Balkon zum florierenden Bed & Breakfast für Insekten und Vögel macht. (10-17 Uhr)

11.05. **BETREUTES TRINKEN** mit Anette Ukachu und Christof Tenta. Diesmal in der Verkostung: luftig-leichte Sommerweine und ein neuer alkoholfreier Sekt (11-17 Uhr)

17.05. **FEINE PESTOS** von Georg Thalhammer. Probieren Sie die vielseitigen und leckeren Pestos, die immer für ein schnelles Pastagericht gut sind! (11-18 Uhr)

24.05./ 25.05. **BYODO VERKOSTUNG.** Alles was ein gutes Dressing braucht! Kosten Sie verschiedene Öle, Senf und Essig und holen Sie sich Inspirationen für sommerliche Salatdressings. (Freitag 11-18 Uhr und Samstag 11-17 Uhr)

01.06. **SOMMER IM GLAS.** Leckere Antipasti und würzige Pestos aus der Toskana von La Selva. (11-17 Uhr)

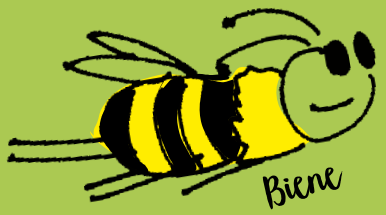
11.– 22.06. **ESELSMÜHLE KUCHENWOCHEN.** Zwei Wochen lang gibt es alle leckeren Demeter-Kuchen aus der Eselsmühle im Angebot! Täglich wechselnde Sorten von A wie Apfelkuchen bis Z wie Zupfkuchen.

14.06. **HEISS AUF EIS?** Die Schrozberger Molkerei lässt Sie heute leckeres Demeter-Eis probieren. (11-18 Uhr)

Organix Biomarkt GmbH I Geschäftsführer: Margret & Christof Tenta I Tel. (0711) 550 72 01 I Fax (0711) 550 72 02
Stuttgarter Str. 23 I 70469 Stuttgart-Feuerbach I info@organix-biomarkt.de I www.organix-biomarkt.de
Öffnungzeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00 Uhr; Samstag: 8.00 - 18.00 Uhr; Bäckerei & Metzgerei ab 7.30 Uhr
DE-ÖKO-006 I D-BW-006-17049-B I Bildnachweis: Organix, fotolia.

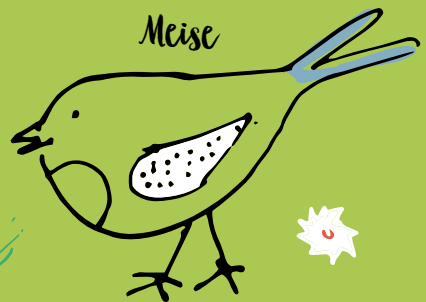
NEWSLETTER 3 / 2019

Artenschutz inklusive.



Bei uns bei jedem Einkauf inklusive: aktiver Artenschutz. Denn eine der wichtigsten Maßnahmen gegen das Insektensterben und für den Erhalt der Artenvielfalt ist eine ökologische, nachhaltige Landwirtschaft. Einfacher (und leckerer!) als mit dem Kauf hochwertiger Bio-Erzeugnisse können Sie sich also kaum für die heimischen Insekten einsetzen. Was Sie darüber hinaus tun können und wie Sie im Garten und auf dem Balkon ganz einfach Lebensräume für Insekten schaffen, erfahren Sie in diesem Newsletter.

Viel Freude beim Lesen, Gärtnern, Basteln, Insektenschützen und Einkaufen.
Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



organix Biomarkt

Vier Dinge, die jeder gegen das Insektensterben tun kann.

1) Richtig einkaufen gehen.

Die einfachste und gleichzeitig eine der wirksamsten Maßnahmen für den Erhalt der Artenvielfalt: der Kauf von Lebensmitteln aus **ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft.** Denn unsere Erzeuger verzichten auf chemische Insektizide, die nicht nur Schädlinge töten, sondern auch Nützlinge. Sie setzen auf eine abwechslungsreiche Fruchtfolge, die sowohl die Bodenfruchtbarkeit als auch den Lebensraum für Insekten erhält. Hecken und Grünstreifen zwischen den Feldern schaffen zusätzlich Raum für Nützlinge. Vor allem bei uns in Baden-Württemberg, mit seiner Vielfalt kleinerer Höfe, blüht so immer irgendwo etwas und bietet damit Insekten über einen langen Zeitraum Nahrung und Schutz.

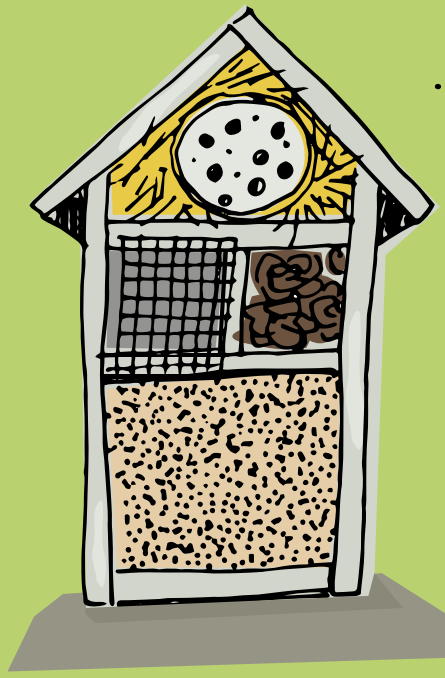
2) Kräftig Honig essen.

Genauer gesagt: Bio-Honig. Für einen Bio-Honig müssen in einem Umkreis von rund drei Kilometern um die Bienenstöcke hauptsächlich ökologische Pflanzen und Kulturen angebaut werden. Damit schlägt man gleich drei Fliegen (sorry!) mit einer Klappe. Man genießt unbelasteten Honig in bester Qualität, unterstützt eine bienenfreundliche, nachhaltige Imkerei und eine ökologische Landwirtschaft, die Raum für viele weitere Arten lässt.
Damit nicht genug: Bis zum **31. Mai 2019** spenden wir vom Erlös jedes verkauften Glases Bio-Honig unserer regionalen Imker 50 Cent an das Projekt „Artensterben stoppen“.
Mehr zum Projekt und den Zielen unter www.artensterben-stoppen.de

3) Blumen sprechen lassen.

Sagen Sie dem Insektensterben auf die schönste Art der Welt den Kampf an: mit Blumen. Bei unserem Jungpflanzen- und Fensterblumenmarkt gibt es an zwei Terminen frisches Grün, das Menschen und Tiere glücklich macht. Am **03. und 04. Mai** mit Jungpflanzen von der Bioland Gärtnerei Gaiser und Fischer aus Walddorfhäßlach sowie Kräutertöpfen und Sommerblumen aus der Diakonie Stetten. Am **11. Mai** Jungpflanzen aus der Pleidelsheimer Gärtnerei Sing sowie Fensterblumen und Kräutertöpfe von der Diakonie Stetten. Dazu zeigt Ihnen Birgit Haas Blumen, die Bienen- und Augenweide zugleich sind.

AB SOFORT WIEDER BEI UNS: SAATGUT FÜR GEMÜSE UND BLUMEN!



4) Ein Hotel eröffnen.

Viele Gärten werden immer kleiner, pflegleichter und steriler. Mit Insektenhotels bringen Sie ein ordentliches Stück „Unordnung“ in den Garten oder auf den Balkon und schaffen damit Lebensraum und Brutplätze für Insekten. Passende Pflanzen in der Nähe machen das Hotel zum Bed & Breakfast und sorgen für noch größere Beliebtheit.
TOP TIPP: Am **11. Mai** gibt Birgit Haas Insekten-Hoteliers in spe einen ganzen Tag lang Tipps zum Bau, dem richtigen Standort und geeigneten Pflanzen in der Umgebung.
Wer gleich loslegen möchte, findet bei ihr (und bei uns im Laden) auch fertige Behausungen, Kräutertöpfe und Balkonblüher, die Insekten lieben.