

11.01. WÄRMT KÖRPER UND SEELE: Das fruchtige, vegane Süßkartoffelgulasch von Gudrun Hartmann. Zum Probieren, Genießen und gleich Nachkochen! (11-17 Uhr)



13.-16.01. MIT FRISCHEM INGWER FIT DURCH DIE ERKÄLTUNGSZEIT! Diese Woche in unserer Gemüseabteilung zum Probieren und innerlich Aufwärmen! (Mo bis Do, 10-19 Uhr)



17.01. HONIGVERKOSTUNG MIT ERICH SCHILLING: Jeder Ort, an dem Erich Schilling eines seiner Bienenvölker ausschwärmen lässt, gibt dem Honig seinen ganz eigenen Geschmack – von feinaromatischem Akazienhonig bis hin zu kraftvollem Tannenhonig. (11-19 Uhr)



18.01. FLACHSWICKELTAG mit Bärbel Hägele und Margret Tenta – es wird geknetet, gebacken und ofenfrisch geknuspert. (8-14 Uhr)



24.01. ROHSTOFF-WEINPROBE MIT MATTHIAS HÖFFLIN. Heute Abend wird es besonders spannend: Wir gehen mit puristisch ausgebautem Wein aus Matthias' Weinwerkstatt zurück zu den Ursprüngen. (Geführte Abendweinprobe, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Beginn: 20 Uhr 15)



25.01. ALEXANDRA SCHÜLE mixt leckere grüne Smoothies mit Grünkohl, Postelein und natürlich ganz vielen Vitaminen! (11-17 Uhr)



27.01.-08.02. VEGANE KUCHENWOCHE IN DER BÄCKEREI. Wir backen täglich frischen veganen Rührkuchen in verschiedenen Varianten. Immer ab 11 Uhr und solange der Vorrat reicht!



31.01./01.02. 5 UNTER 10. Wir öffnen 5 leckere Weine für weniger als 10 €. Kommen Sie einfach vorbei und probieren Sie sich durch. (11-17 Uhr)



07.02. Bei uns probieren Sie heute die vermutlich **WELTBESTEN VEGANEN BROTAUFSTRICHE** mit einigen neuen Sorten von HEDI Naturkost. (11-19 Uhr)



14.02./15.02. ALLGÄU-WOCHENENDE AN DER KÄSETHEKE! Probieren Sie leckere Berg- und Weichkäse unserer Allgäuer Käsereien. (9-17 Uhr)



17.02.-22.02. PIZZAWOCHE IM BISTRO! Täglich frisch und nur solange der Vorrat reicht: 4 verschiedene vegetarische oder vegane Pizzen.



NEWSLETTER 1 / 2020

Die unverpackte Wahrheit.

Im November vergangenen Jahres meldete das Umweltbundesamt einen erneuten Anstieg der Menge des Verpackungsmülls. Wir lehnen uns mal ein bisschen aus dem Fenster und behaupten: Über Weihnachten ist das vermutlich nicht weniger geworden. Ein guter Vorsatz für 2020 könnte darum sein, ein bisschen weniger Müll zu produzieren. Eine Möglichkeit dafür ist unsere neue Unverpackt-Station mit regionalen Produkten zum selbst Abfüllen, die auch bei der Erzeugung und dem Transport zum Organix so gut wie keine Verpackung brauchen. Wie und wo Sie sonst noch mit wenig Aufwand viele Verpackungen einsparen können, verraten wir Ihnen in diesem Newsletter.

Einen guten Start ins neue Jahr und viel Freude beim verpackungsarmen Einkaufen!
Ihre Margret und Christof Tenta
und das Team von Organix

DREI IDEEN FÜR WENIGER VERPACKUNGSMÜLL.

Unverpackt ist nicht gleich unverpackt. Denn ein möglichst umweltfreundlicher, verpackungsarmer Einkauf funktioniert nur, wenn auch die Erzeugung und die Lieferkette mit berücksichtigt werden – und wenn möglichst viele mitmachen.



IDEE #1

Regional kaufen.

Kurze Wege vom Erzeuger zum Kunden sparen bereits beim Transport viel Verpackungsmaterial. Bei Organix werden beispielsweise das Obst und Gemüse sowie die Backwaren unserer regionalen Partner in Mehrwegboxen angeliefert. Dadurch fällt lediglich etwas Papier an, mit denen die Boxen aus Hygienegründen ausgelegt werden. Darum haben wir unsere neue Unverpackt-Station auch mit regionalen Produkten befüllt. Denn auch hier spart die Lieferung in großen Gebinden viele kleine Verpackungen. Und wenn Sie die Sachen in mitgebrachten Behältern oder Beuteln nach Hause tragen, bleibt das auch so.

IDEE #2

Weniger Kunststoff kaufen.

Nur rund die Hälfte der Kunststoffe, die ins Recycling gehen, können auch recycelt werden. Gründe dafür sind unter anderem die große Materialvielfalt oder Verbundkunststoffe, die nicht oder nur sehr aufwendig getrennt werden können. Wo es sich vermeiden lässt, sollte man auf Kunststoffverpackungen verzichten. Damit Ihnen das noch leichter fällt, sind ab sofort alle Produkte, die ohne Plastik in der Verpackung auskommen, am Regal mit unserem „Plastikfrei“-Hinweis gekennzeichnet.



IDEE #3

Eigene Behälter mitbringen.

Wer das Thema Müllvermeidung ganz praktisch mittragen möchte, bringt zum Einkauf einfach seine eigenen Behälter mit. Eine Einkaufstasche, einen Beutel für Brot und Brötchen und geeignete Behälter aus Glas, Blech oder Kunststoff für Wurst, Fleisch oder Käse. Letztere sind besonders praktisch, denn an unserer Gemüse- und Käsetheke packt man Ihnen die Ware so ein, dass sie möglichst lange frisch bleibt und ihr volles Aroma behält. Und zu Hause füllen Sie mit den leckeren Sachen dann nur noch den Kühlschrank – und nicht mehr den Mülleimer.

