

02.03.-07.03. **URGETREIDE-WOCHE IN DER BÄCKEREI.** Mit saftigen Broten aus der Eselmühle und von der Bäckerei Stumpp, feinen Vollkornkuchen und belegten Urgetreide-Seelen. Probieren Sie unser leckeres Superfood aus der Region!



04.03. **GELDSPARTAG.** Mit 10% Rabatt* aufs ganze Sortiment (*Ausgenommen Waren aus der Heitheke, Bücher und Artikel mit Aktions- und Dauertiefpreisen).

**10%
AUF ALLES***

07.03. **HIGH PROTEIN-ERNÄHRUNG.** Gudrun Hartmann kocht Pasta aus Bohnen, Linsen und Kichererbsen. Mehr Proteine und Ballaststoffe kann man kaum in ein Gericht packen. (11-17 Uhr)



13.03. **BYODO VERKOSTUNG.** Alles, was ein gutes Dressing braucht! Kosten Sie verschiedene Öle, Senfe und Essige und holen Sie sich neue Inspirationen für Ihre Salatdressings. (11-18 Uhr)



16.03 - 21.03. **VITAMINE TANKEN:** Im Café gibt es frische gefllte Gemüse-Vollkornfladen, selbst gebackene Vollkornkuchen und Green Smoothies. Täglich ab 11 Uhr, solange der Vorrat reicht.



20.03.-21.03. **GINS VON DER DOMÄNE HOMBURGER HOF.** Probieren Sie verschiedene, traditionell aus dem Kupferkessel destillierte Gins und andere Spezialitäten aus Grosselfingen im Vorland der Schwäbischen Alb. Pur oder mit Tonic (Fr. 11-18 Uhr und Sa. 11-17 Uhr)



21.03. **SCHNELL UND LECKER.** Mit den feinen Tiefkhlgerichten von koland bringen Sie schnell etwas Leckeres auf den Tisch. (11-17 Uhr)



27.03.-28.03. **CHORA VERKOSTUNGSAKTION.** Unser Besuch aus Griechenland lässt Sie original griechische Bio-Spezialitäten wie Schafskäse, Oliven und Olivencreme probieren. (Fr. 11-18 Uhr und Sa. 11-17 Uhr)



28.03. **SHOPPING NACH FEIERABEND.** Zur langen Einkaufsnacht wird unsere Bäckerei zur Caipi-Bar. Dazu gibt es musikalische Unterhaltung von den Lenz Brothers. Öffnungszeiten heute bis 23 Uhr, Happy Hour mit 10% Rabatt* von 19-21 Uhr, Thekenverkauf bis 21 Uhr.



04.04. **FRISCHES HEFEGEBÄCK** – liebevoll geknetet, geflochten, gerollt und natürlich gebacken von Margret Tenta und Bärbel Hägele. Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellungen bis Freitag 03.04. entgegen. (8-14 Uhr).



04.04. **DIE DAVERT MHLE KOCHT.** Ingrid Selinger kocht ein Überraschungsmenü bei dem bisher nur eines sicher ist: es wird lecker! (11-17 Uhr)



11.04. **BESTES VON SBBEKE.** Nur Frucht, keine Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffe. Probieren Sie die neuen Frucht Pur-Joghurts und eine Auswahl an Ksen der westfälischen Biomolkerei. (11-17 Uhr)



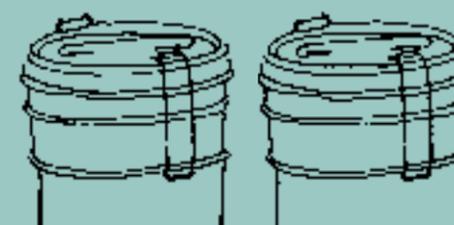
NEWSLETTER 2/2020

Die unverpackte Wahrheit.

Manche Sachen kann man gar nicht oft genug sagen. Darum bringen wir zum allerersten Mal in unserer achtjährigen Newsletter-Geschichte die gleiche Ausgabe ein zweites Mal. Weil uns das Thema Müllvermeidung am Herzen liegt. Weil es vielen unserer Kunden wichtig ist. Und weil wir durch die größere Verteilung unseres Newsletters viele erreichen, die in Zukunft mehr Bio-Qualität und weniger Mll einkaufen möchten.

Viel Vergnügen beim Lesen und beim verpackungsarmen Einkaufen!
Ihre Margret und Christof Tenta
und das Team von Organix

**IHRE
MEINUNG IST
GOLD WERT!**
Wir freuen uns über Gold
für die beste Frische-
abteilung.



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.

