



## 20 Jahre „Alles für ein gutes Leben“.

Auch wenn der Satz „Alles für ein gutes Leben“ erst seit rund 8 Jahren neben unserem Logo steht, gelebt haben wir ihn von Anfang an. Seit 2002 ist es unser Anspruch, mehr zu sein als ein Supermarkt mit einem Bio-Sortiment. Organix soll ein Markt für hochwertige, regionale, fair erzeugte Bio-Produkte sein, der gleichzeitig Perspektiven für deren Erzeuger bietet. So wie unsere Kundinnen und Kunden mit ihrem Einkauf bei uns wollen wir mit der Auswahl unserer Partner und Lieferanten die Welt mitgestalten und ein bisschen besser machen.

In 20 Jahren haben wir vieles erreicht. Aber wir wissen auch, dass wir uns in vielen Bereichen noch verbessern können. Wir freuen uns darauf, diesen Weg weiter gemeinsam mit Ihnen zu gehen.

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

# Fünf aus 20.

In 20 Jahren ist so viel passiert, dass es uns schwerfallen würde, einzelne Ereignisse oder Projekte herauszugreifen. Ein paar Meilensteine der vergangenen zwei Jahrzehnte lesen Sie in unserer Chronik auf der Rückseite. An dieser Stelle möchten wir Ihnen die Werte vorstellen, die uns und unserem Team besonders wichtig sind und die uns die zurückliegenden Jahre begleitet haben.



## FAIRNESS

Das „Partner“ in Geschäftspartner war uns schon immer besonders wichtig. Egal, ob mit der Bio-Gärtnerei in Ingersheim oder dem Kleinbauern-Projekt in Uganda: respektvolles Miteinander und Fair Trade bestimmen unser Handeln.





## REGIONALITÄT

Wir wollen eine Landwirtschaft der kurzen Wege. Weil das gut fürs Klima und für die Frische ist. Und weil wir damit für diejenigen Menschen in unserer Nachbarschaft Perspektiven schaffen, die nachhaltige Bio-Produkte erzeugen.

## GENUSS

Weniger Masse, mehr Genuss: Wir wollen weniger Pestizide, weniger industrielle Landwirtschaft, weniger Masse und dafür ursprünglichere, aromatischere, geschmackvollere Produkte, die jede Mahlzeit und das Leben zum Genuss machen.



## NACHHALTIGKEIT

Wir fördern eine Ressourcen schonende Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung. Ökologisches Handeln beschränkt sich aber nicht nur auf unsere Produkte. Von der Vermeidung unnötiger Verpackungen bis zu energiesparender Technik im Laden leben wir jeden Tag den Nachhaltigkeitsgedanken.



## 100% BIO

Für und bei uns gab es nie etwas anderes als 100% Bio. Vor 20 Jahren war „Bio“ fast immer auch ein Garant für nachhaltig erzeugte Lebensmittel.

Heute lohnt es sich, genauer hinzusehen: Von wo kommen die Produkte und profitieren davon auch die Umwelt und die Erzeuger?



# 20 Jahre Organix – die Chronik



**2002** | Organix öffnet seine Türen: Mit 280qm Verkaufsfläche, 5 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, 2 Aushilfen und hundert Schmetterlingen im Bauch.

**2004** | Die ersten Geldspartage kommen – zusammen mit Elizis Kinderkarussell.

**2005** | Wo Bio drauf steht muss auch Bio drin sein: Organix wird ab sofort auch von einem unabhängigen Prüfinstitut kontrolliert.

**2009** | Unser erster Umbau: Die Ladenfläche wird verdoppelt, die Bäckerei bekommt einen eigenen Bereich und Hoflieferant übernimmt die Metzgerei.

**2010** | Für uns wird das Thema fairer Handel immer wichtiger und wir engagieren uns im Bio-Fair-Verein. Heimische Erzeuger sollen von ihren Produkten leben können und auch die nachfolgenden Generationen eine Zukunft haben.



**2011** | Mit unserer Hilfe und den Erlösen des Kipepeo-Projekts können in Uganda Wassertanks angeschafft werden. Bis heute unterstützen wir das Projekt und wer weiß, vielleicht schaffen wir es mal, „unseren“ Wassertank vor Ort zu besuchen. Im gleichen Jahr kaufen wir zusammen mit dem Jagsthof in Aalen-Westhausen einen Mobilstall für Legehennen. Ziel ist eine artgerechte Hühnerhaltung in Kleingruppen und die Aufzucht von Zweinutzungsrassen zu testen.

**2013** | Die Demeter Gärtnerei in Ingersheim kommt als neuer Gemüselieferant dazu. Wir unterstützen sie bei der Erweiterung der Gewächshausfläche und der biologischen Saatgutzüchtung, der Basis für gesundes Gemüse.

**2014** | Tschüss Plastiktüte: Acht Jahre bevor ganz Deutschland einen Großteil der Tüten abschafft, sparen wir bei uns mit der Aktion „Einweg zu Mehrweg“ schon 95% davon ein, die meisten bei Obst und Gemüse.

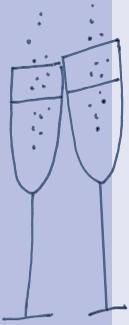
**2015** | Umbau Nummer zwei: Dieses Mal profitiert vor allem das Café. Es gibt mehr Platz, helle, großzügig gestaltete Sitzbereiche, ein offenes Bücherregal zum Büchertausch und ab 2017 auch eine Außenbestuhlung im Sommer.

**2020** | Unsere Unverpackt-Station wird eröffnet.

**2021** | Von Anfang an veranstalten wir mit Winzern zu verschiedenen Themen Weinproben. Nach dem Um- und Ausbau unseres Wein- und Käsebereichs ist dafür noch mehr Platz. Beide Abteilungen sind wichtige Säulen unseres Gesamtkonzepts, für das wir bereits mehrfach ausgezeichnet wurden.

**2021** | Wir gewinnen erneut Gold für die beste Bio Obst- und Gemüseabteilung Deutschlands! Bei der Wahl zum besten Bioladen Deutschlands werden wir seit fast 20 Jahren regelmäßig für unsere Frischeabteilung, unser Sortiment oder unsere fachkundige Beratung ausgezeichnet.

**2022** | Nachdem wir bereits vor Jahren die Beleuchtung auf energiesparende LED Technik umgestellt haben, ist jetzt die Erweiterung und energetische Verbesserung unserer Kühl- und Tiefkühlabteilung dran. Damit ist Organix in Sachen Technik und Energieeffizienz wieder auf dem neusten Stand. Im Jubiläumsjahr gehören rund 40 Beschäftigte zum Organix-Team. Bei uns und den Kolleginnen und Kollegen von Hoflieferant gibt es auf rund 1000 Quadratmetern „Alles für ein gutes Leben“.





JAHRE ORGANIX



15. OKTOBER, AB 19 UHR

## OPEN AIR JUBILÄUMSPARTY MIT LANGER EINKAUFSNACHT

Kommen Sie vorbei und feiern Sie mit: Auf dem Parkplatz des Organix spielen die Lenzbrothers, am Foodtruck von Jutta Danz und Harald Prohaska gibt es süße und salzige Crêpes, bei Hoflieferant wird gegrillt, in der Bäckerei ist die Bar geöffnet und zum Aufwärmen gibt es feinen Glühwein. Der Laden ist bis 22 Uhr geöffnet, Thekenverkauf ist bis 20 Uhr und die Happy Hour ist von 18-20 Uhr. Der Eintritt zum Konzert ist frei.



# KURZ & KNACKIG

OKT-NOV 2022

04.10.-  
15.10. **VEGANE KUCHENWOCHEN:** Unsere Bäckerinnen backen für Sie vegane Rührkuchen in verschiedenen Varianten – mit Kirschen, Beeren, Nüssen oder Schokolade, aber immer super saftig und lecker. Ganztägig aber montags erst ab 10 Uhr.



14.10. **NATURKOSMETIK-BERATUNGSTAG:** Laura Kollmann von Dr. Hauschka berät Sie individuell und ganzheitlich (10-18 Uhr). Ihren Termin können Sie telefonisch, per E-Mail oder persönlich beim Kassenteam vereinbaren.



14.10. **BETREUTES TRINKEN:** Mit Christof Tenta, kräftigen spanischen Rotweinen und kleinen Leckereien, die zu Herbst und Winter passen (16-19 Uhr).



15.10. **FRUCHTIX-VERKOSTUNG:** Bei den Seemanns vom Bioland Erdbeerhof in Eberdingen hat fruchtiger Genuss immer Saison. Heute in Form der leckeren Fruchtix Fruchtaufstriche, die Simone Seemann in ihrer eigenen kleinen Manufaktur herstellt (9-16 Uhr).



15.10. **OPEN AIR JUBILÄUMSPARTY MIT LANGER EINKAUFSNACHT**

22.10. **ANTIPASTI WOCHENENDE:** Annette Rauhut und Sjrka Föhrenbach zaubern an der Käsetheke leckere Antipasti-Variationen mit Schaf- und Ziegenkäse sowie vegane Alternativen (ganztägig).



22.10. **SEELLEN- UND APFELKUCHENTAG:** Bärbel Hägele und Margret Tenta backen ihre legendären Seelen und dazu Apfelkuchen mit frisch geernteten Äpfeln. Die ersten Seelen gibt es ab 8 Uhr, die ersten Apfelkuchen ab 9 Uhr und beides nur solange Vorrat reicht.



28.10. **HÖFFLIN JUBILÄUMSWEINPROBE:** Matthias Höfflin führt einen Abend lang durch die Welt der großen Burgunder. Beginn ist 20 Uhr. Eine verbindliche Anmeldung ist erforderlich (telefonisch/per E-Mail oder persönlich an der Käsetheke) Kosten: 30 €. Im Preis enthalten sind ca. 10 Verkostungsweine und ein kleiner Pausensnack.



09.11. **GELDSPARTAG!** Es gibt ganztägig 10% Rabatt auf das gesamte Sortiment\* bei Hoflieferant, im Biomarkt und in der Bäckerei. (\*außer Heitheke, Mittagstisch, Bücher, Aktions- & Dauertiefpreise sowie Bio-für-jeden-Tag-Artikel.)



11.11. **BETREUTES TRINKEN:** Christof Tenta nimmt Sie mit ins südliche Rhnetal und stellt Ihnen kraftvolle Lieblingsrotweine vor, die Körper und Seele wärmen (16-19 Uhr).



11.11. **SCHOKOLADEN-VERKOSTUNG:** kologisch, fair, nachhaltig, Bio und vor allem lecker! Bernd Nägele von den Bio-Pionieren Rapunzel lässt Sie feine Schokoladen und knackige Nsse kosten (10-18 Uhr).



12.11. **SCHWEIZER KÄSE-TAG:** Probieren Sie den Viamala-Käse und weitere hochalpinen Bio-Ksegensse der Schweizer Sennerei Nufenen. Mit Beate Kastl (9-16 Uhr).



18.11. **HONIGTAG MIT ERICH SCHILLING:** Seit 20 Jahren liefert unser Wanderimker seinen Honig in den Organix. Heute schmiert er für alle leckere Honigbrote und berichtet über seine ökologische Bienenhaltung (10-17 Uhr).



19.11. **FLACHSWICKELTAG:** Bärbel Hägele und Margret Tenta backen für Sie frische Flachswickel nach Oma Brgels Rezept sowie Hefeknoten -krnze -zpfe. Klassisch, mit Butter und hellem Mehl aber auch als vegane oder Vollkornvariante. Ab 9 Uhr, Vollkorn-Hefegebäck ab 10 Uhr und beides nur solange Vorrat reicht.



19.11. **APFELTAG:** Frisch geerntet schmecken die Äpfel vom Sonnenberghof am besten! Bei Alexander Demand können Sie heute probieren und Ihre Liebingsorte finden (9-16 Uhr).



26.11. **SCHNELLE KÜCHE** mit der Spielberger Mühle: Charlotte Ruck lässt Sie die neuen Falafel-Kreationen kosten. Probieren Sie sich durch und finden Sie Ihre neue Liebingsorte (10-14 Uhr).

