

APRIL 2017

PRODUKT DES MONATS!

Ab jetzt: **PRODUKT DES MONATS APRIL:** Tellersülze mit Osterei – erfrischend herzhaft superlecker. Beim Kauf einer Tellersülze gibt es ein gefärbtes Osterei vom Jagsthof in Westhausen gratis dazu. Die leckeren Eier gibt es auch im Organix zum Kaufen.



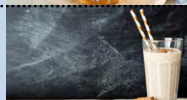
07.04./08.04. **HAARFARBEN** – Infotage mit Gabi Gäckle. Alles rund um das Thema Haarfärben mit rein pflanzlichen Produkten von Logona und Khadi. (Fr 9-15 Uhr, Sa 11-17 Uhr)



08.04. **BRUNCH MIT DEM KORNKREIS.** Lupinenkaffee, Bircher-Müsli, Dinkel pops und Dinkelino-Salat – Margret Tenta lässt Sie kosten. (11-17 Uhr)



08.04. **IHRE OSTERBESTELLUNGEN:** Bitte bestellen Sie bis heute Hefegebäck, frisches Brot und Kuchen vor.



21.04./22.04. **CUMIL** – die ayurvedische goldene Milch. Was man damit alles zaubern kann, können Sie an diesem Wochenende probieren. (jeweils 10-17 Uhr)



22.04. Christof Tenta stellt **DIE WURST VON KORNKREIS** vor. Dazu gibt es kräftiges Bauernbrot von der Bäckerei Stump und leckeren Kartoffelsalat von Hoflieferant. (11-17 Uhr)



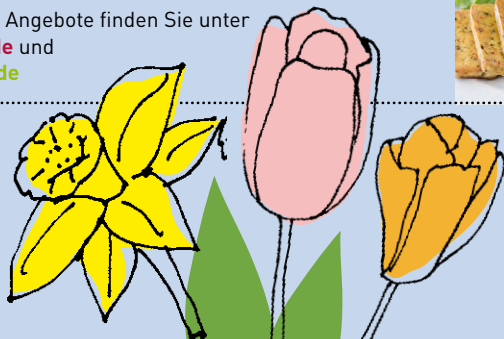
28.04. **GUGELHUPF-TAG.** Heute gibt es hausgemachte Gugelhupfe von Margret Tenta. In vielen Größen und Variationen, vegan oder traditionell aber auf jeden Fall lecker! (10-17 Uhr)



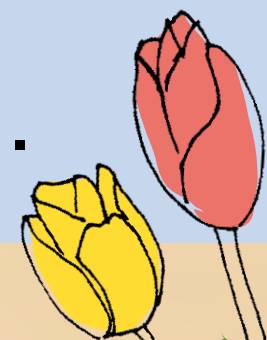
29.04. Gudrun Hartmann kocht **LUPINELLE UND LINSELLE** mit buntem Frühlingsgemüse. Die neuen Nudeln von Kornkreis sind jeweils 20% Lupinen- bzw. Linsenmehl und 80% Dinkelmehl. (11-17 Uhr)



Weiter Informationen und Angebote finden Sie unter www.organix-biomarkt.de und www.hoflieferant-munz.de



Gute Zutaten.



*Frohe Ostern
& viel Vergnügen
beim Backen und
Ausprobieren wünschen
Ihnen Margret und
Christof Tenta und das
Team von Organix*

NEWSLETTER APRIL 2017



Zu Ostern gibt's bei Organix traditionell Hefegebäck. Aber egal, ob Kränze, Zöpfe, Hasen oder Lämmer: wichtiger als die Form sind uns gute Zutaten. Darum kaufen unsere Bäcker ihre Bio-Mehle in der Region und wenn wir selbst backen, dann am liebsten mit den Mehlen von „Kornkreis“. Mit dem Kauf der Bio-Produkte unterstützen wir nämlich ganz direkt kleinflächige Landwirtschaftsbetriebe in Oberschwaben, auf der Schwäbischen und auf der Ostalb. Für gute Taten braucht es eben manchmal nur die richtigen Zutaten. Die von „Kornkreis“ möchten wir Ihnen in diesem Monat gerne ein wenig näher bringen – mit Informationen, Produktvorstellungen und Verkostungsaktionen.

KURZ & KNACKIG



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



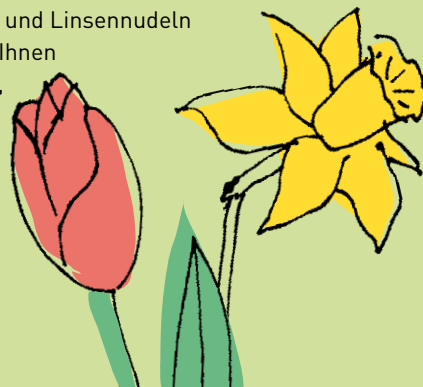
Bio von süddeutschen Bauern.

Kornkreis wurde vor über 20 Jahren gegründet, um gemeinsam Getreide regional zu vermarkten. Damals wie heute das Ziel: biologisch hochwertige Lebensmittel so regional wie möglich herzustellen. Dazu gehört auch, alte Getreidearten oder seltene Sorten wieder bekannter zu machen. Neben den Mehlen aus Dinkel, Roggen oder Weizen gibt es mittlerweile ein breites Sortiment an Bioland Lebensmitteln wie zum Beispiel Emmer- und Einkornnudeln, Hanföl oder Lupinenkaffee. Mehr Informationen zu Kornkreis und den Kornkreis-Produkten finden Sie auch auf www.kornkreis.bio

Kornkreis im Organix.

Mit dem Verkauf von Kornkreis-Produkten unterstützen wir kleinflächige, gemischt wirtschaftende Landwirtschaftsbetriebe und tragen zur Vielfalt und zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei. Viele der Waren haben wir bereits im Sortiment, ab April kommen zusätzlich Raps- und Hanföl, Lupinen- und Linsennudeln sowie die Urnudeln neu hinzu. An drei Tagen stellen wir Ihnen einige der Produkte in eigenen Verkostungsaktionen vor,

die Öle können Sie zusätzlich den ganzen April über an der Käsetheke probieren.



REGIONAL IST GRÜN.

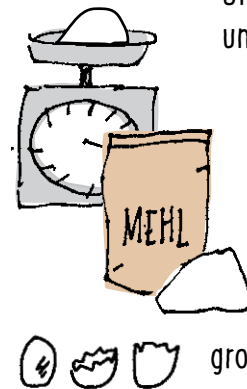
Regionale Produkte erkennen Sie bei uns schon am Regal am grünen Preisetikett mit „REGIONAL“-Zeichen.



Backen mit Kindern

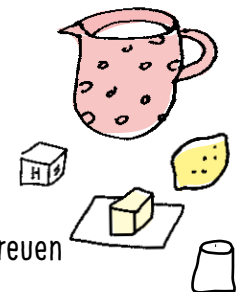
Flachswickel

Unser Teig lässt sich prima verarbeiten und das Ergebnis schmeckt sehr lecker!



Zutaten

500 g Weizenmehl, Typ 550
100 g Butter, 2 Eier
200-250 ml Milch
20 g Hefe, eine Prise Salz
Abrieb von einer Bio-Zitrone



grober oder feiner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe hineinbröseln und mit etwas lauwarmen Milch auflösen. Die übrigen Zutaten und dann den Rest der Milch in mehreren Schritten zugeben und zu einem elastischen Teig kneten. Etwa 15 Minuten gehen lassen, dann aus dem Teig kleine Stränge formen, in grobem oder feinem Zucker (wer mag: mit etwas Zimt) wenden und zu Schlingen formen. Auf ein Backblech legen und bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen. Die Flachswickel schmecken frisch am besten!



Vom Kind zum Wickelkind.

Kein Aprilscherz aber lustig wird es allemal: Am **1. April (8-14 Uhr)** backen Bärbel Hägele und Margret Tenta leckeres Hefegebäck, das nicht nur zu Ostern schmeckt. **Allen Kindern schenken wir an diesem Tag einen frisch gebackenen Flachswickel** und den neuen Newsletter mit dem Rezept zum einfachen Nachbacken.

