



Wie das **duftet!**

Festliches Berliner Brot
Rezept auf bioladen.de/kochbuch



Käse- & Weintipp!
Thybo & Sauvignon Basaltik

WERTVOLL LEBEN

BIO EINKAUFEN



- Handeln auf Augenhöhe
- Unabhängige Unternehmer
- Vielfalt der Produkte
- Nachhaltiges Wirtschaften
- Handwerklicher Genuss
- bioladen*fair

Nuss-Mandel-Brot



Aktion
4,99 € / 750g
6,65 / 1000g

bioladen* Vanille-Joghurt
Cremig gerührt.



Aktion
1,79 € / 500g
3,58 / 1kg

+ 0,15 € Mehrwegpfand

Bordeaux AOP, rot
Trocken.
Château Chavignac.
Bordeaux, Frankreich.

Reifer Bordeaux mit Kirsche und leichten Holznoten.



Aktion
6,99 € / 0,75l
9,32 / 1l

vegan 

Das Bio-Einkaufserlebnis...
... in Wohlfühlatmosphäre.

Knackfrisches Obst und Gemüse, feine Weine, ausgewählte Käse, Naturkosmetik und viele weitere hochwertige Bio-Produkte erwarten Sie. Kompetente Beratung gehört bei uns dazu. Entdecken Sie unser vielfältiges Angebot sowie Tipps und Trends zum Ausprobieren und Genießen.
Wir freuen uns auf Sie!



Mild & fein mit leichter Pfeffernote.



bio-verde Ziegenfrischkäse Kräuter-Marinade

Ziegenfrischkäse in Kräutermarinade von bio-verde aus Deutschland.
Friskäse mit mind. 38% Fett i. Tr.

2,29 Euro / 100g

Mineralik vom Basalt, lebendig!

Reife Frucht, leichte Gewürze.

Die Aromen des Sauvignon Basaltik werden stark beeinflusst durch den vulkanischen Boden, auf dem er wächst: Basalt Gestein reich an Mineralien.

Das Weingut La Capuccina liegt an der Soave, nahe Verona. Vor über 55 Millionen Jahren war an der Stelle des höchsten Punkts des Weinbergs eine tropische Insel. Bei zahlreichen Vulkanausbrüchen sind die Berge entstanden, auf denen heute die Weinstöcke stehen.

Dies ist der ideale Wein für Leute, die den typischen aromatischen Geschmack eines Sauvignon Blancs schätzen. Eine intensive und typische Note von Pfirsich, Grapefruit, Pfefferminze, Salbei und aromatischen Kräutern.

TERROIR.

Der Begriff wurde in Frankreich geprägt und steht für den Einfluss von Klima und Bodentyp im Zusammenspiel mit den angepflanzten Rebsorten auf die Charakteristik des Weines. Die Kunst des Winzers spielt dabei eine beträchtliche Rolle.

Dieser lässt durch eine angepasste, meist stark minimierte Ertragsmenge die Typizität des Bodens und Mikroklimas im Wein erkennen.

Sauvignon Basaltik IGP, weiß
Trocken. La Capuccina.
Veneto, Italien. **7,99 Euro** /0,75l
Grundpreis: 10,65/1l

Madego IGP, rot
Trocken. La Capuccina.
Veneto, Italien. **7,99 Euro** /0,75l
Grundpreis: 10,65/1l

Bordeaux AOP, rot
Trocken. Château Chavignac.
Bordeaux, Frankreich. **6,99 Euro** /0,75l
Grundpreis: 9,32/1l

Reifer Bordeaux mit Kirsche und leichten Holznoten.

Herzhafter Genuss. Typische Haselnuss- & Butternoten.

Comté AOP "Jurafore" aus der Fromagerie Aumad im französischen Jura. Hartkäse aus Rohmilch mit mind. 45% Fett i. Tr. **2,89 Euro** /100g

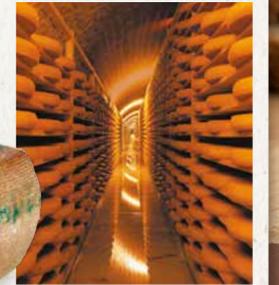
Hintergrund biofaktum

Was ist eigentlich... Rohmilchkäse & thermisierter Käse

Rohmilch wird definiert als „unverändertes Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40°C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde“. Hersteller von Rohmilchkäse und andere Rohmilchprodukte verwenden eben genau diese Milch und müssen sie so kennzeichnen: „mit Rohmilch hergestellt“.

Temperatur von 57-68°C angegeben. In Deutschland ist der Vorgang der Thermisierung jedoch nicht geregelt. Scharfsinnig! Für eine Schwangere ist also ein thermisierter Käse ein Rohmilchkäse. Hingegen ist für einen Rohkötler ein thermisierter Käse kein Rohmilchkäse.

Thermisierung ist die Erhitzung der Milch unterhalb der Pasteurierungsbedingungen. Zumeist wird für die Thermisierung eine



Saftig süße Zitrusfrüchte!



Bio-Anbau seit 1996

- die Genossenschaft wird von dem Familienbetrieb Minisci unterstützt
- das Klima in Kalabrien bietet hervorragende Voraussetzungen für eine einzigartige Produktqualität



bioladen.de/biosybaris
bioladen.de/co2-kompensiert

Beachten Sie unsere wöchentlichen Angebote: z. B. Walnüsse



Hintergrund biofaktum

Wir unterstützen die Initiative Saat-Gut!

Die Vielfalt von Kulturpflanzen gehört zu den Lebensgrundlagen zukünftiger Generationen. Die weitverbreitete Hybridzucht ist einer der Gründe für den Rückgang des Nutzpflanzenreichtums.

Dabei werden zwei, auf bestimmte Eigenschaften selektierte Inzuchtlinien gekreuzt. Die „Nachkommen“ vereinen die gewünschten Merkmale beider Elternlinien. Bei einer Vermehrung gehen diese Eigenschaften aber verloren, weshalb – im Gegensatz zu samenfesten Sorten – Hybridzucht jedes Jahr wieder neu zugekauft werden muss.

Der Anbau nachbaufähigen Saatgutes erfordert mehr Fingerspitzengefühl – bei geeigneter Sortenwahl und Berücksichtigung von Boden- und Klimabedingungen trägt es allerdings zum Erhalt der Samenvielfalt bei. Und geschmacklich lohnt es sich so wieso.

Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern ist das bewusst. Sie sind bestrebt, die Vielfalt der Sorten zu erhalten und gemeinsam mit verschiedenen Saatgutinitiativen gegen eine weitere Monopolisierung des Saatgutes durch internationale Konzerne einzutreten.

Auch wenn es bis zu 20 Jahre dauern kann, neue samenfeste Sorten zu züchten: wir unterstützen die Initiative Saat-Gut bei ihren Aktivitäten.



Cremig-nussig.



Walnuss-Tortenbrie „Le Brie“ von OMA aus Österreich. Weichkäse mit mind. 50% Fett i. Tr. **1,99 Euro** /100g

Vollwürzig, ein echter Charakterkäse.



Appenzeller AOC Classic von Lustenberger+Dürst/Le Superbe aus der Schweiz. Hartkäse aus Rohmilch mit mind. 48% Fett i. Tr. **2,59 Euro** /100g

Kräftig, nordisch, intensiv.



Thyo von Thise Mejeri aus Dänemark. Hartkäse mit mind. 50% Fett i. Tr. **2,39 Euro** /100g

Würzig-erdig, leichte Schärfe.



Aurora Gold Steinpilz aus den Niederlanden. Schnittkäse mit mind. 50% Fett i. Tr. **1,49 Euro** /100g

Ideen und Angebote aus Ihrem Bioladen.

November 2019
Gültig bis 30.11.



Herrliche Plätzchen
Rezepte auf
bioladen.de/
kochbuch



Wussten Sie, dass ...

... im konventionellen Mehl Hilfsmittel für einen schnellen und günstigeren Back-Prozess sorgen? Synthetische Ascorbinsäure oder auch Enzyme wie Amylasen bewirken mehr Gebäckvolumen und bessere Bräunung beim Backprodukt. Bei verbandszertifiziertem **Bio-Mehl** hingegen sorgt die Auswahl geeigneter Rohstoffe für die Mehlqualität. Hier zeigt sich die wahre Müllerskunst.

... für **Bio-Hefe** nur Rohstoffe aus ökologischem Anbau eingesetzt werden dürfen? Anders als konventionelle Hefezüchter verwenden Bio-Hersteller z.B. weder Phosphate, noch Schwefelsäure oder Ammoniak.

... Weinstein die Geheimzutat des Bio-Backpulver ist? Benötigen herkömmliche Backpulver Phosphorsäure, ist bei **Weinsteinbackpulver** die natürliche Weinsteinsäure enthalten. Diese fällt bei der Herstellung von Wein oder Sekt in Form eines Salzes an.

... das günstige Vanillin ausschließlich mit Vanille-Aromen versetzt ist? Das kommt bei uns nicht in die Tüte. Wir verkaufen **natürliche Vanille** – als ganze oder gemahlene Schote und als Mark.

... die natürliche Schale von **Walnüssen** dunkel ist? Für Kunden ist dies häufig etwas befremdlich, da herkömmliche Walnüsse hell sind und so „sauber“ wirken. Natürlich werden Bio-Walnüsse auch gereinigt. Allerdings werden sie weder geschwefelt noch gebleicht und behalten so ihre natürlich dunkle Färbung.



Haferdrink
Barista
1,99 €/1l

Feine Milchalternative.
vegan



Pudersucker
aus Rob-Rohrzucker
1,79 €/200g
Grundpreis: 0,90/100g
Aus fein vermahlenem Bio-Rohrzucker.

Dinkelmehl
Type 630
2,49 €/1kg

Alternative zum hellen Weizenmehl.



bioladen*Haselnuskerne
& bioladen*Mandeln
natur gemahlen
je 2,69 €/100g

Feiner Tee von Sonnentor!

Ein japanisches Sprichwort besagt, „Ein heißes Bad erfrischt den Körper, ein heißer Tee den Geist“. Das beweisen auch die innovativen Ideen des österreichischen Bio-Unternehmens Sonnentor.

Vor allem die leckeren Tees und Gewürze in bunten Verpackungen haben das Waldviertler Unternehmen bekannt gemacht. Sorten wie Wild sein, Heavy Metal oder Lebensfeuer stehen für den Esprit des Unternehmens. Ökologischer Anbau und die nachhaltige Produktion bilden eine solide Basis. Sonnentor-Gründer Johannes Gutmann zählt damit seit über 30 Jahren zu den Bio-Pionieren: Anfangs lieferten nur drei Bio-Bauern die Bio-Kräuter und -Gewürze. Heute sind

es rund 300 aus Österreich und Deutschland.

Sonnentor fördert gut 1000 kleinbäuerliche Projekte in Nicaragua, Albanien oder Tansania. Wichtig sind dem Hersteller dabei langfristige Partnerschaften auf Augenhöhe. Aber auch im heimischen, strukturschwachen Waldviertel wird viel gemacht! Erlöse fließen über die Steuer vor Ort zurück in die Infrastruktur am Unternehmensstandort. Durch ein gesundes Wachstum wurden bereits rund 330 Arbeitsplätze geschaffen.

Gönnen Sie sich doch mal ein Tässchen Tee zur kalten Jahreszeit. Mit etwas Glücks* Tee haben Sie vielleicht ebenfalls eine genial-ökologische Geschäftsidee.



Glück Tee
3,99 Euro / 50g
Grundpreis: 7,98 / 100g

Traffix Dinkel
Kakaokekse



Aktion
1⁹⁹
€/150g
1,33/100g

Oblaten Lebkuchen
Typische Würznote von
Kardamom und Zimt.

Aktion
2⁹⁹
€/200g
1,50/100g

Zartbitter Dominosteine



Aktion
3⁹⁹
€/140g
2,85/100g

bioladen*
Hochlandkaffee
Ganze Bohne.



Aktion
14⁴⁹
€/1kg

bioladen*
Agavendicksaft



Aktion
3⁹⁹
€/500g
7,98/1kg

bioladen*Ingwerstücke
kandierte

Süßlich-scharf.



Aktion
3⁴⁹
€/150g
2,33/100g

Raps Kernöl
Reich an Omega-3-
Fettsäuren.



Aktion
6⁹⁹
€/0,5l
13,98/1l

Dinkel Spiralen
Fein-nussige
Note.



Aktion
2⁶⁹
€/500g
5,38/1kg

Erdnussflips



Aktion
2²²
€/125g
1,78/100g

Weißenhorn
Meerrettich-Creme
Cremig fein.



Aktion
1⁷⁹
€/150g
1,19/100g

bioladen*Räucherlinge
Acht kleine Würstchen mit
feinem Raucharoma.



Aktion
3⁹⁹
€/160g (8 St.)
2,49/100g

Jetzt vorbestellen



Feines Bio-Fleisch & Fisch zum Fest

Fragen Sie uns nach der umfangreichen Weihnachts-Bestellübersicht. Bestellen Sie bis zum 07.12.2019 Ihr Wunschprodukt bei uns im Laden vor.