



Thema:
Aus Liebe zur Sache.
Mit Infos und Rezepten!

Echtes Handwerk!

Mit Herz und Verstand.



Käse-Wein-Tipp:
Holzkelter GS & Tiroler Felsenkaiser

BIO GöPi
NATURKOST SEIT 1988

Aus der Region!

Angebote 01.03 – 15.03.

Schnitzel vom Bio-Schwein
Natur oder paniert.
Von der schwäbisch hällischen Erzeugergemeinschaft.

1,89 € / 100g
Serviovorschlag

Bio-Gutsleberwurst
Von der schwäbisch hällischen Erzeugergemeinschaft.

1,99 € / 100g
Serviovorschlag

Bio-Schweinefilet
Von der schwäbisch hällischen Erzeugergemeinschaft.

2,99 € / 100g
Serviovorschlag

Bio-Rinderbockwurst
Von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

1,99 € / 100g
Serviovorschlag

Angebote 16.03 – 31.03.

Kamut® Dinkel Brot



Aktion
4,65 € / 750g
6,20 / 1kg

Feiner Mandelton.

bioladen*Chardonnay, weiß
Trocken. Italien.

Aromen nach Zitrusfrüchten, Äpfeln und Walnüssen.

Aktion
4,49 € / 0,75l
5,99 / 1l

bioladen*

BIO GöPi
NATURKOST SEIT 1988

INHABERGEFÜHRT MIT LIEBE SEIT 30 JAHREN.

GöPi Biomarkt Karlsbad
Hertzstr. 1
76307 Langensteinbach
Tel.: 07202-93 73 181
Mo.-Fr. 8.00-20.00 Uhr
Sa. 8.00-19.00 Uhr

GöPi Biomarkt Ettlingen
Karlsruher Str. 12
76275 Ettlingen
Tel.: 07243-76 55 910
Mo.-Fr. 8.00-20.00 Uhr
Sa. 8.00-19.00 Uhr

NEU in beiden Läden:
Backshop ab 7.00 Uhr geöffnet

goepi-biomarkt.de
[goepibiomarkt.de](https://www.facebook.com/goepibiomarkt.de)
[goepibiomarkt.de](https://www.instagram.com/goepibiomarkt.de)

Hintergrund biofaktum

Buon appetito!

Mit A.S.T.R.A. Bio hat die Marke bioladen* wieder mal einen Hersteller gefunden, der ganz nach unserem Geschmack ist: 1978 gründeten neun junge Bio-Akteure in einem Dorf in der Lombardei die Kooperative IRIS. Ihr Ziel: den ökologischen Landbau in Italien zu verbreiten. 2005 übernehmen sie eine Pastafabrik und produzieren seither unter dem Namen A.S.T.R.A. Bio original italienische Pasta.

Dabei setzen sie Bronze-Formen ein, die der Pasta eine raue Oberfläche verleihen und die Soßen besonders gut aufnimmt. Bei herkömmlich eingesetzten Teflon-Formen ist die Pasta glatt, sodass die Soße auf dem Teller landet, nicht im Mund.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal liegt in der Trocknung, die heute vielfach mittels hoher Temperatur verkürzt wird. Die bioladen*Pasta hingegen durchläuft eine traditionell langsame und schonende Trocknung. Sie behält so ihre Kochfestigkeit und gelingt immer perfekt al dente.

bioladen*Kamut® Penne
In Italien aus dem Urgetreide Khorasan-Weizen hergestellt.

Semi-integrale – halbvollkorn.

Aktion
3,49 € / 500g
6,98 / 1kg

Hintergrund biofaktum

Bunt gemischt im Weingarten – Der Gemischte Satz

Der Gemischte Satz ist einer der traditionsreichsten Weine Österreichs.

Die Besonderheit des Gemischten Satzes ist die Pflanzung der unterschiedlichsten Rebsorten – bunt gemischt – nebeneinander in einem Weingarten (meist 3 bis 6 verschiedene Rebsorten).

Die unterschiedlichen Sorten wachsen gemeinsam, reifen gemeinsam und werden gemeinsam geerntet und verarbeitet. Der Gemischte Satz ist aber **nicht mit einer „Cuvée“ zu verwechseln**: Denn dabei wird der fertige Wein „verschnitten“.

Speziell in und rund um Wien ist der Gemischte Satz ein Stück Identität, das Spiegelbild der Winzer und der Tradition.

Das Zusammenspiel verschiedenster Rebsorten bringt bei diesem Gemischten Satz eine tolle Frucht und einen besonderen Trinkspaß. Dadurch ist dieser ein perfekter und universeller Speisebegleiter!



Gemischter Satz, weiß
Trocken. Winzerhof Landauer-Gisperm, Österreich.



Aktion

7⁹⁹
€/0,75 l
10,65/l

*Tolle Frucht,
saftig und knackig.*



Holzkelter GS, rot

Trocken. Weingut Sander, Deutschland.

*Reife dunkle Früchte,
leicht rauchiger Duft,
samtige Tannine,
mittelkräftig.*



Aktion

8⁹⁹
€/0,75 l
11,99/l

Armonia, rot

Trocken. Domaine Bassac, Frankreich.

*Sehr fruchtig, süffig,
harmonisch.*



Aktion

5⁹⁹
€/0,75 l
7,99/l

Auch als
0,375-l-
Flasche
erhältlich.



bioladen*Cashew Bruch

Aus Burkina Faso, reine Handarbeit.



Aktion

8⁹⁹
€/500 g
17,98/1 kg

bioladen*Kokosraspel

Ungesüßt & ungeröstet.



Aktion

1⁹⁹
€/250 g
0,80/100 g

bioladen*Kaffee Arabica, mild

Harmonische, vollmundige Röstkaffeemischung aus 100% erlesenen Arabica-Bohnen. Filterfein gemahlen.



Aktion

5⁴⁹
€/500 g
10,98/1 kg

Energie-Taler

Kraftvoller Mini-Burger auf Gemüse-Basis mit frischen Sprossen. Ohne Zusatz-, Hilfs- oder Konservierungsstoffe.



Aktion

2⁶⁹
€/250 g
1,08/100 g

Stück für Stück!

Olivens nach der Ernte.

Flüssige Seifenmasse im Bodenbecken.

Das Schneiden der Seife in Blöcke.

Hintergrund biofaktum

2011 lernte die Gründerin von Jislaine über einen befreundeten syrischen Apotheker Aleppo-Seifen kennen – die Lösung für ihre bis dahin sehr trockene Haut.

Bis zum Krieg gab es gut 100 Seifensiedereien in Aleppo, dem Herzen der syrischen Seifen-Herstellung. Die Seife für Jislaine wird etwas 50 km nördlich von Aleppo Stadt, in einer Fabrik in Afrin hergestellt. Dort wird nach der Olivenemte das Olivenöl zusammen mit Wasser und Natronlauge erhitzt und dann mit Lorbeeröl ergänzt. Die dickflüssige Masse wird in einem riesigen Bodenbecken verteilt. Die gehärtete Seife wird in Seifenstücke geschnitten. Mitarbeiter ziehen

dafür ein spezielles Schneidegerät, beschwert mit ihrem Körpergewicht, über den Boden. Dann wird die Seife gestapelt und für mindestens neun Monate trocken gelagert. Durch die Oxidation färbt sich die Außenseite der Seife beige. Innen dagegen ist sie noch grün und hat ihren frischen Duft behalten. Aleppo-Seife ist die älteste Seife der Welt. Sie wurde vor über 3000 Jahren dort erfunden.

Anwendungstipp:
Für eine optimale Pflegewirkung sollte der Seifenschaum ein bis zwei Minuten auf der Haut einwirken, bevor er abgespült wird.

MEHR
DAZU IM
**POD
CAST**
bioladen.de

Aleppo-Seife

Aktion

6⁹⁵
€/200 g
3,48/100 g



Aleppo-Haarseife

Aktion

9⁹⁵
€/170 g
5,85/100 g

Unsere Käse-Liebhaber aus den Alpen.

Im Herzen Oberösterreichs liegt die 1924 gegründete, beeindruckende Klosterkäserei Schlierbach.

Hier werden die hochwertigen runden Weichkäse-Spezialitäten von **bioladen*** gekäst.

Zur Firmenphilosophie gehören die **Bewahrung der einzigartigen, landwirtschaftlichen Struktur, die Förderung von Familienbetrieben und die Erhaltung der Natur:** Seit 2012 verarbeiten die Käsemeister ausschließlich Bio-Milch von 150 kleineren, familiengeführten Höfen aus der Region nach besonderen Rezepturen. Mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl in der Käseherstellung entstehen hier Spezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch von besonders hoher Qualität.

bioladen*Der Bergbauer Weichkäse

Kuhmilch-Weichkäse mit Rotkultur. Mit mind. 60 % Fett i. Tr.

Fein und würzig.

Aktion

1⁹⁹
€/150g
1,33/100g



Aktion

1⁹⁹
€/150g
1,33/100g

bioladen*Der Bergbauer Camembert

Kuhmilch-Weichkäse mit mind. 60 % Fett i. Tr.

Mild und klassisch.

Mit einer Kräutermischung affinert.



Aktion

1⁸⁹
€/100g

bioladen*Leonardo da Vinci
bioladen*. Deutschland.
Schnittkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.



Rustikal und ausgewogen.



Aktion

2¹⁹
€/100g

Tiroler Felsenkaiser
Bio vom Berg, Österreich.
Hartkäse mit mind. 45 % Fett i. Tr.



Scharf und feurig.



Aktion

1⁹⁹
€/100g

Feuerkäse
Söbbeke, Deutschland.
Schnittkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.



Würzig, mit angenehmer Pfeffernote.



Aktion

2⁴⁹
€/100g

Pfeffer Rebell
Käserellen, Österreich.
Schnittkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.



Milder Brie mit aromatischen Kräutern.



Aktion

2¹⁹
€/100g

Kräuterbrie
Damse Kaasmakerij, Belgien.
Weichkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.



Buttrig-mild.
Geschmack mit Format.



Aktion

1⁹⁹
€/100g

Plattelandkaas
Fromagerie Biologique, Belgien.
Schnittkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.



Genuss-Tipp!

Dazu schmeckt
fruchtig-herzhaftes
Zwiebel-Chutney.



Klosterkäserei
Schlierbach

Ideen und Angebote aus deinem Bioladen.

März 2021
Gültig bis 31.03.

Warum kommen Birnen von bioladen* momentan aus Argentinien?

Und wie zeigt sich das in der Ökobilanz?

Völlig zu Recht stellt Ihr euch diese Fragen, die wir nicht unbeantwortet lassen möchten.

Birnen sind knapp, denn sie stellen sehr hohe Anforderungen an den Standort. Zwar wächst die Anbaufläche, aber mit gerade einmal einigen hundert Hektar ist die Anbaufläche für Bio-Birnen in Deutschland noch verhältnismäßig klein.

Außerdem sind Birnen empfindlich. Das macht ihre Lagerung aufwendig. Selbst, wenn man Birnen aus hiesigem Anbau bis in den März lagern könnte, würde das ab März mehr Energie verbrauchen als die Schiffsreise frischer Birnen aus Übersee.

Mit den bioladen*Erzeugern Garrido y Laino haben wir in Argentinien verlässliche Partner gefunden, die Birnen in Demter-Qualität anbauen. Die klimatischen Bedingungen sind dafür im Norden Patagoniens zu dieser Jahreszeit optimal. Die Bewässerung erfolgt primär durch den Fluss Rio Negro, der aus Gletschern der Hochanden gespeist wird. So kann dort ressourcenschonend Kernobst angebaut werden, das uns in Deutschland genau zu den Zeiten zur Verfügung steht, wenn deutsche und europäische Ware nicht mehr zu bekommen ist.

speist wird. So kann dort ressourcenschonend Kernobst angebaut werden, das uns in Deutschland genau zu den Zeiten zur Verfügung steht, wenn deutsche und europäische Ware nicht mehr zu bekommen ist.

Birne Williams, grün aus Argentinien



Mehr Infos hier:
www.bioladen.de/garrido



Beachte auch unsere wöchentlichen Angebote!

z. B. Chinakohl aus Spanien



Mehr Infos hier:
www.bioladen.de/campojoyma



Auch lecker zum Osterfrühstück!

Rezept-Tipp!

Frühlingsbrot mit Aufstrich. Jetzt auf bioladen.de!



Fruchtaufstrich Erdbeere oder Sauerkirsche

Der Sommer im Glas mit 70 % Frucht.



Aktion

2⁹⁹
€/200g
1,50/100g

Feine Bitter oder Feine Vollmilch



Aktion

1⁷⁹
€/100g

Honigwaffeln

Knusprig und verlockend.



Aktion

2¹⁹
€/175g
1,25/100g

Weizenmehl Type 1050

Für herzhaftes Brot, Brötchen, Kuchen und Pfannkuchen.



Aktion

1⁹⁹
€/1 kg

Delikatess Fleischwurst

Feinste Gewürze geben dieser Fleischwurst aus Schweinefleisch den besonderen Geschmack. Ohne Nitritpökelsalz hergestellt.



Aktion

3³⁹
€/180g
1,88/100g

Echter Basmatireis

Besonders aromatisch im Geschmack. Das Demeter-Reisprojekt am Fuße des Himalayas gibt indischen Bauern eine neue Perspektive.



Aktion

3⁴⁹
€/500g
6,98/1 kg

Jede Banane zählt!

Denn beim Kauf jeder bioladen*fair-Banane trägt je 1 Cent dazu bei, dass Kindern in Ecuador und in der Dominikanischen Republik deutlich bessere Chancen für ihr Leben ermöglicht werden.

Dies war der Gedanke als 2004 das erste bioladen*fair

Projekt auf der Bananenplantage Finca Girasol in der Dominikanischen Republik entstand. Seitdem entwickelte sich aus einer einfachen Betreuung ein qualifizierter Kindergarten und eine Grundschule nach Waldorf-Grundsätzen für 100 Kinder.



Dominikanische Republik

Finca Girasol

Santo Domingo



Ein weiteres Projekt kam 2011 mit der Hacienda Cluzon in Ecuador hinzu. Hier wurde mit dem Spendenerlös, der je zu 100% direkt in die Projekte fließt, die Ausstattung der Grundschule im Nachbarort verbessert. Das zentrale Ziel dieses Projektes bestand jedoch darin, den Familien der rund 150 Plantagenarbeitern

und den 2.500 Einwohnern der umliegenden Regionen uneingeschränkter Zugang zu medizinischer Versorgung zu ermöglichen.

2020 wurde die dringend benötigte medizinische Station fertiggestellt, in der seitdem gynäkologische, allgemeine und zahnmedizinische Untersuchungen stattfinden.

Neben den sozialen Aspekten steht Nachhaltigkeit bei bioladen* im Vordergrund. Nachdem seit 2017 die Fair-Bananen aus der Dominikanischen Republik bereits in schwarzen Ifco-Mehrwegkisten geliefert werden, gilt dies seit Februar 2021 auch für die Bananen

aus Ecuador – ein Beispiel für eine nachhaltigere Lieferkette durch Kreislaufwirtschaft.

Der Kauf von bioladen*fair-Bananen ist fair, nachhaltig und schont die Umwelt. Kurz: Ein Krummes Ding, was allen in der Lieferkette schmeckt.



Da, wo du gut informiert bist.

bioladen