

Natürlich das Beste

bio.markt: Grünland zu entdecken.

Willkommen zur Hochsaison der schmackhaften Gurken, Rübli und knackig frischen Salate. Im Rägeboge-bio.markt finden Sie jetzt auch eher unbekanntere Rübliarten wie rote Nutry Red, gelbe Pfälzerrübli oder Purple Haze, die violette Schönheit, die, roh verzehrt, ihre ganze Geschmackswucht entfaltet. Für Abwechslung sorgt auch der Sala Nova, eine aromatische Neuzüchtung zwischen Kopf- und Schnittsalat.



Bei uns finden Sie eine spannende Rübli-Vielfalt, darunter das allbekannteste, leuchtend orange Bundrübli.

Mit den schonend produzierten und abgefüllten Öl- und Essigspezialitäten der Biofarm Genossenschaft lassen sich schmackhafte Salatsaucen zubereiten. In ihnen steckt das Beste, was die Natur uns bietet.

Samen, Kerne und Früchte für die hochwertigen Produkte werden in der Schweiz angebaut. Das Bio-Rapsöl ist ausgesprochen reich an lebensnotwendigen Fettsäuren mit einem hohen Anteil an Linol- und Linolensäuren. Dank seinem zurückhaltend weichen und feinen Geschmack nuanciert es das Eigenaroma von Salaten und Gemüse.

Kaltgepresste Leinsamen liefern das schmackhafte, sehr gesunde Leinöl. Ein Esslöffel davon deckt den täglichen Bedarf an Omega-3-Fettsäuren.

Absolut einzigartig ist das erste Kürbiskernöl aus Schweizer Bio-Kürbiskernen. Sein nussig-feiner Geschmack kommt in der kalten Küche besonders gut zur Geltung, aber auch in Saucen, bei Gemüse und zur Verfeinerung von Desserts. Kürbiskernöl ist reich an Mineralstoffen, Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren.

rägeb  **ge**
natürlich.biologisch

Liebe Rägeboge-Kundinnen und Kunden

Bio hat seinen Preis. Die Produktionskosten liegen höher als beim herkömmlichen Anbau. Der hohe Anteil an Handarbeit bringt mehr Arbeitsstunden und Personalkosten mit sich, und der konsequente Verzicht auf Kunstdünger führt teilweise zu geringeren Ernte-Erträgen. Dies schlägt ebenso zu Buche wie die teureren Anschaffungskosten beim Saatgut. Biologische Produktionsweisen sind jedoch Voraussetzung für Nachhaltigkeit. Darüber hinaus beeinflussen sie massgeblich unser Wohlbefinden. Für gesundheits- und umweltbewusste Geniesser kommt deshalb nichts anderes in Frage als Bio. Seit 1982 sind wir in Winterthur die erste Adresse für Qualitäts-Bio-Produkte. Gute Ernährung hat viel mit dem richtigen Vertrauenspartner zu tun. Lassen Sie sich den Sommer schmecken. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie beste Gesundheit und eine genussvolle Abwechslung auf dem Teller.

Ihre Marie-Claire Pellerin,
Geschäftsleiterin



Knackig und frisch: unser Bio-Angebot am Obertor.

Insider Tipps von Bruno Haas (unser Porträt): Würziger Rucola, bis Ende Oktober täglich frisch geerntet. Ditta, die festkochende Speisekartoffel (Nachfolgerin von Nicola).



Patrick Hefti, Teamleiter unserer natur.drogerie empfiehlt SANTE-Sonnenschutz.



natur.drogerie: Licht und Sonne, Lebenslust und Lebenselixier.

Wir lassen uns gerne von der Sonne verwöhnen. Ihre Strahlen wirken belebend und heben die Stimmung. Für einen unbeschwerteten Genuss muss die Haut indes gut geschützt sein. Die neue, milde naturkosmetische Sonnenschutzpflegelinie von SANTE Soleil garantiert einen ausgewogenen Sofortschutz vor UVA- und UVB-Strahlen. Das 100-%-ige mineralische Lichtschutzsystem ist frei von Nano-Partikeln, über deren mögliche schädliche Folgen für Umwelt und Gesundheit Forscher und Konsumenten verunsichert sind.

Patrick Hefti und sein Team freuen sich, Ihnen die neuen Sonnenschutzprodukte von SANTE Soleil vorzustellen.



Das sommerliche bio.bistro lädt zu neuen, erfrischenden Getränkekreationen ein.

bio.bistro: Lieblingsdrinks.

Fabio Lüthi, unser Teamleiter des bio.bistros hat sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Seine eigens für die Rägeboge-Gäste kreierten Getränkeideen mit klangvollen Namen wie «Rosenblut», «echte Liebe», «Blütenkuss» oder «Mithi Lassi» werden Ihnen garantiert gefallen. Erkundigen Sie sich beim nächsten Besuch nach Fabio's Sommerdrinks. Sie sind - je nach Erhältlichkeit der exquisiten Zutaten - in unserem bio.bistro zu geniessen. Ab sofort schenken wir während der warmen Jahreszeit wieder unseren gesunden, erfrischenden Eistee aus. Das Rezept unseres Rägeboge-Klassikers ist ein wohlgehütetes kleines Geheimnis ...

Kochen ist zwar eine alltägliche Arbeit, aber zum Glück oft mit Lust verbunden. Nicht immer reicht jedoch die Zeit für Planung, Einkauf und Zubereitung. Vielleicht möchten Sie Ihre Kunden oder Gäste einmal mit einem Bio-Catering überraschen und verwöhnen? Wenden Sie sich an uns. Wir beraten Sie kompetent und sind flexibel, was die Gestaltung Ihres Menüs und die Organisation anbelangt.

Auf Wunsch bieten wir auch die geeigneten Räumlichkeiten für Ihren Anlass: In unserem bio.bistro an zentraler Lage beim Bahnhof Winterthur lässt sich in angenehmer Ambiance tafeln.

Porträt: Bruno Haas, leidenschaftlich grün mit einer Vorliebe für Artischocken.

Eigentlich sei der Standort seines Betriebs keine typische Gemüse-region, begrüsst uns Bruno Haas bei unserem Besuch im Zürcher Oberland. Der gelernte Gemüsebauer mit Meisterprüfung weiss, wie er in Einklang mit der Natur arbeiten und trotz hoher Niederschlagsmengen bestes Bio-Gemüse erzeugen kann. Empfindliche Gemüsesorten und Wärmepflanzen wie Peperoni, Gurken, Auberginen und Tomaten gedeihen bei ihm in sogenannten Folientunnels.

Der auf den ersten Eindruck eher wortkarg wirkende Gemüseproduzent kommt erst so richtig in Fahrt, wenn er von seinem grünen Reich erzählt, das er vor 16 Jahren aus dem Nichts heraus aufgebaut hat. Er hat seinen Betrieb nicht geerbt. Wodurch sich erklären lässt, weshalb die einzelnen Parzellen der insgesamt 14 Hektaren über mehrere Gemeinden rund um Schalchen und Russikon verstreut liegen. Eine derartige Verzettlung macht die Bewirtschaftung aufwendiger. Umso wichtiger ist es für Bruno Haas, dass er sich auf seine Mitarbeitenden verlassen kann. Sein Team liegt ihm am Herzen: «Ohne meine langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wäre die Arbeit nicht zu schaffen», betont der Chef. So sind denn aus Mitarbeitenden längst Freunde geworden. Ein jeder ist gleich viel wert wie der andere oder wie er selbst, wie Bruno Haas mit Nachdruck bezeugt.

Der Fünfzigjährige liebt Tiere und zeigt uns mit Stolz seine Mutterkuhherde, die den Sommer im Bündner Fextal grasen darf und die restliche Jahreszeit auf seinen Weiden und im Freilaufstall verbringt. Der Nachwuchs wird alljährlich in den «Engadiner Ferien» gezeugt und kommt zu Hause innert weniger Wochen auf die Welt. Die Tiere werden alle fast gleichzeitig brünstig, erläutert der Fachmann. Nebst seinen Kühen züchtet er 150 Mastpoulets. Sie hausen in einer Art Villa Kunterbunt, die selbst Pipi Langstrumpf gefallen hätte.

Bruno Haas ist ein Vertrauenspartner der Rägeboge-Bio-Märkte. Er baut fast alle Gemüsesorten an. Zu den wenigen Ausnahmen zählen Broccoli und Blumenkohl; für das kurze Erntezeitfenster bräuchte er mehr Abnehmer. Seit vor gut acht Jahren eine neue einjährige Sorte der frostempfindlichen Artischocke gezüchtet wurde, kultiviert er sie. Nicht aus wirtschaftlichen Gründen, sondern aus Faszination am distelartigen, schmackhaften und äusserst gesunden Blütengemüse.



Bruno Haas (links) mit seiner «grünen» Crew, samt Hofhund.



In den Folientunnels wachsen frostempfindliche Gemüsesorten und Wärmepflanzen.



Hobby und Ausgleich zum Berufsalltag: Bruno Haas' prachtvolle Muttertiere mit ihren Kälbern.

In eigener Sache: Werden Sie Rägeboge-GenossenschaftlerIn.

Nach 25 Jahren ist die Philosophie des Rägeboge konsequent geblieben: Wir bieten Produkte an, die das Wohlbefinden von Mensch und Umwelt fördern. Bio und Umweltschutz sind mehr als nur ein Trend. Wir können uns beim Einkaufen etwas Gutes tun und zugleich den Kindern eine gesunde Welt hinterlassen. Wenn Ihnen unsere Philosophie entspricht, laden wir Sie herzlich ein, GenossenschaftlerIn des Rägeboge zu werden. Wenden Sie sich für Detailinformationen an unser Team oder kontaktieren Sie uns über unsere Website.



Wir sehen uns im Rägeboge.

Auf Wiedersehen im Rägeboge!

In den Rägeboge-bio.märkten finden Sie immer wieder neue Produkte, die unsere Einkäufer mit jahrelanger Erfahrung, Verantwortungsbewusstsein und Freude am Genuss für Sie auswählen. Wir hoffen, Sie mit unserem Newsletter gluschtig und gwundrig gemacht zu haben und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch im Rägeboge an der Rudolfstrasse und am Obertor in Winterthur.

Mit sonnigen Grüßen aus dem Rägeboge

Ihr Rägeboge-Team

Winterthur, im Juni 2010

Registrieren Sie sich für unseren online-Newsletter unter www.raegeboge.com. Besten Dank für Ihr Interesse!

rägeboge
natürlich.biologisch

bio.markt Rudolfstrasse 13 (direkt hinter dem Bahnhof Winterthur)
Tel. 052 267 00 04
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.30-19.00 / Sa 8.00-17.00

bio.markt Obertor 5, Winterthur
Tel. 052 267 00 11
Öffnungszeiten: Mo-Fr. 8.30-18.30 / Sa 8.00-16.00

Kontakt: info@raegeboge-winterthur.ch • www.raegeboge.com