

bio.markt: Sommerlust & Sommergluscht.

Ob ganze Stücke, portioniert oder fantasievoll am Spiess komponiert: Zum Grillieren eignen sich fast alle Fleischsorten. Des Schweizer's liebstes Stück auf dem Feuer ist und bleibt die Wurst. Offiziell gibt es über 400 Wurstsorten. Damit zählt unser Land weltweit zu den Spitzenreitern in der Wurstproduktion und -Vielfalt. Achten Sie beim Einkauf auf Bio-Knospe- und Demeter-Label. Diese Gütesiegel stehen für höchste Qualität, Frische, Herkunftsgarantie aus der Region, artgerechte Tierhaltung und professionelle Verarbeitung. Nur gesundes Fleisch mit natürlichem Geschmack ist Genuss pur.



Bianca Stoll, frisch verheiratete Rayonleiterin Fleisch/Käse: "An der Rägeboge-Fleisch-Theke finden Sie bestes Bio-Fleisch".

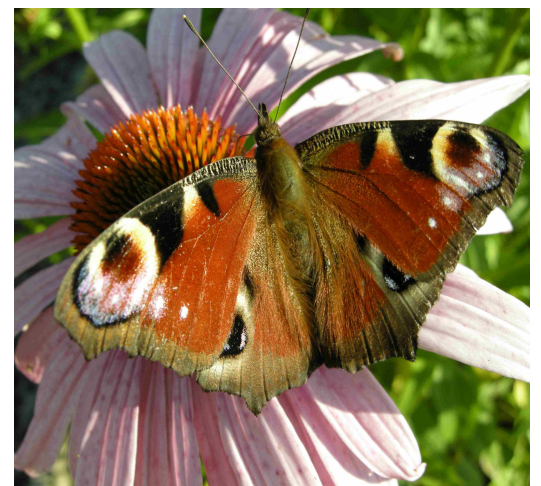
Darfs eine währschafte Kalbs- oder Schweinsbratwurst sein? Oder verspüren Sie Appetit auf raffiniert Gewürztes wie die Kräuterkäsekalbsbratwurst, ein Currybratwürstli, eine feurige Chili-bratwurst oder temperamentvolle Merguez?

Sollten Sie die altbewährte Cervelat vorziehen, packen Sie beim nächsten Einkauf zur Abwechslung eine Käse-Cervelat ins Körbchen oder die schöne Grillschnecke. Das Grillangebot im bio.markt ist überraschend vielseitig und lässt garantiert keine Wünsche offen. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne zu den Feinessen einzelner Delikatessen und deren Zubereitung. Sie verraten Tipps zum Marinieren, zeigen ebenbürtige Alternativen für Vegetarier und offerieren bei Bedarf gleich das kulinarische „Begleitprogramm“ für Ihren Grillschmaus. Wir wünschen Ihnen „gut Glut“ und „en Guete“!

Liebe Rägeboge-Kundinnen und Kunden

Kein Sommer ohne Grillfest, keine Party oder Familienfeier ohne Wurst vom Rost. Kennen Sie eigentlich den Unterschied zwischen Barbecue und Grill? Barbecue (kurz BBQ) wird oft als Synonym für Grillieren verwendet. Der Unterschied liegt in der Garmethode. Beim Barbecue gart das Fleisch im Rauch bei Temperaturen von 100 bis 130 Grad. Grosse Fleischstücke benötigen bis zu 24 Stunden bis sie gar sind. Wesentlich spontaner ist das Grillieren. Fleisch und Wurstwaren, Fisch, Meerestiere, Gemüse, Früchte und sogar Käse (beispielsweise der bei uns erhältliche Haloumi) werden bei hohen Temperaturen direkt über der Glut zubereitet. Ob BBQ, Grill oder Lagerfeuer: Längst hat sich die Freiluftküche weltweit etabliert. Sie verbindet Kulturen und Menschen. Für Abwechslung auf dem Teller und am Spiess sorgen unsere Metzgermeister-Partner mit regionalen Spezialitäten und überraschenden Eigenkreationen. Ich wünsche Ihnen ein genussvolles Beisammensein und eine tolle Sommerzeit.

Ihre Marie-Claire Pellerin,
Geschäftsleiterin



Werden auch Sie
GenossenschafterIn
des Rägeboge!
(vgl. Seite 2 "In eigener Sache")



Glanz, Volumen und Pflege aus der Natur mit Produkten von Logona und Sante.

natur.drogerie: Stimmt haargenau.

Haar ist des Menschen natürlicher Schmuck. Gesundes, glänzendes Haar samt ausdrucksvoller, lebendig schimmernder Farbe ist der Traum jeder Frau und immer öfter auch des stillbewussten Mannes. Nicht jeder ist mit seiner Haarpracht zufrieden, wünscht sich einen neuen Look oder Abwechslung auf dem Kopf. Mit Naturkosmetik-Haarfarben lässt sich die natürliche Farbe schonungsvoll nuancieren oder vertiefen. Sie wählen eine neue Nuance aus einer breiten Farbpalette oder setzen einzelne Glanzlichter, ohne dabei in die Struktur des Haares einzugreifen. Einfach und schonend in der Anwendung sind die natürlichen Produkte von Logona oder Sante, erhältlich in Pulverform oder als fixfertig angemachte Cremehaarfarbe. Sie enthalten weder synthetische Farb-, noch Duft- und Konservierungsmittel. Lassen Sie sich von unserem erfahrenen Fachteam beraten und färben Sie sich pro behalber eine Haarsträhne. Unsere haarlosen Leser möchten wir daran erinnern, wie sexy eine Glatze sein kann. Der unwiderstehlichen Wirkung ihrer kahlen Männlichkeit waren, respektive sind, sich schon Yul Brunner und Bruce Willis bewusst.



Das Rägeboge bio.bistro: In der warmen Jahreszeit besonders schön mit der Gartenbeiz.

bio.bistro: Frisch wie eine Sommerbrise.

Unser Küchenchef Fabio übertrifft sich wieder einmal selbst mit neuen mediterranen Köstlichkeiten und Bistro-Gerichten. Die Rezepte für die Antipasti, Mezze, Salate und Mittagsmenü entstammen seinem persönlich zusammengetragenen Fundus. Der Meister hat sie mit feinem Gespür auf den Geschmack unserer Gäste abgestimmt und, wo nötig, auf leichte Sommerkost getrimmt. Erleben Sie den einzigartigen Geschmack der mediterranen Küche von Italien bis Nordafrika und bringen Sie Ihre Familie und Freunde mit. Das bio-bistro-Angebot gibts selbstverständlich auch „überd'Gass“ zum Lunch, fürs Picknick, als raffinierter, gesunder und schneller Znacht oder als gluschtiges Mitbringsel.

An der süßen Front wirds jetzt noch fruchtiger. Erdbeertörtchen und Rhabarbercrème machen Platz für saisonale Kreationen mit Obst und Früchten aus der Region. Alles bio, hausgemacht und täglich frisch, getreu unserer Rägeboge-Philosophie.

In eigener Sache: GenossenschaftlerIn werden!

Nach 25 Jahren ist die Philosophie des Rägeboge konsequent geblieben, denn 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.

Porträt: Zu Besuch im Wurst-Schlaraffenland.

Hans Braunwalder winkt uns von weitem freundlich zu. Wir treffen den Mann mit Dächlikappe und orange leuchtendem Shirt im mittelalterlichen Städtchen Rheinau. Der Rhein bildet hier im nördlichen Zipfel des Kantons Zürich die Staatsgrenze. Sein grün schimmerndes Wasser umspült in einer einzigartigen Schlaufe die Insel Rheinau mit der dominanten Klosterkirche aus der Barockzeit. Diesseits der Brücke, neben dem Klosterplatz, im ehemaligen Gästehaus der Benediktiner, befindet sich der Sitz der Stiftung Fintan. Unter dem Dach der Stiftung sind eine Anzahl wirtschaftlich unabhängig geführter Betriebe angesiedelt, deren Philosophie sich mit dem Zweck der Stiftung deckt. Gemeinsam will man neue Wege beschreiten, getreu der Vision einer ökologisch, sozial und geistig lebendigen Gemeinschaft. Hans Braunwalder ist innerhalb des Betriebes Gut Rheinau GmbH für die Bereiche Ackerbau, Obstbau, Schweine und Schafe verantwortlich. Jeden Samstag verkaufen er, seine Frau und Mitarbeiter Fleisch und Wurstwaren, Käse von der eigenen Alp im Simmental, Brot und Zöpfe aus der Hofbäckerei, Milchprodukte, saisonales Gemüse aus dem Dorf und anderes aus der Region. Das angrenzende, mit viel Flair für stimmige Accessoires ausgestattete, kleine Kaffee lädt zu einem Besuch ein und wird wärmstens empfohlen!

Im Jahr 2004 übernahm Hans Braunwalder mit drei weiteren GmbH-Mitgliedern die Dorf-Metzgerei in Rheinau, die mangels wirtschaftlicher Perspektiven neben dem Billigwurstland keiner übernehmen wollte. Mit frischen Ideen und neuem Konzept führt er als Geschäftsführer die Produktion. Zum Team gehören der gelernte Metzgermeister Martin Hangarter, der als Produktionsleiter tätig ist, ein Lehrling kurz vor Lehrabschluss, ein weiterer Metzger, Maja Keller in der Zurichterei und Verpackung sowie Sabine Hangarter in der Administration. Nebst der Lohnverarbeitung im Auftrag von lokalen Bauern werden Restaurants und Bio-Läden mit Frischfleisch und Wurstwaren beliefert. Hans+Wurst erfreut sich einer stets wachsenden Fangemeinde bewusster Geniesser. Der lustige, einprägsame Name ist notabene ein Versprechen für beste Qualität. Hans, dem gelernten Metzger aus dem thurgauischen Weinfelden, wo der Vater die Metzgerei und Wirtschaft „Schwanen“ führte, ist nicht Wurst, was in die Wurst kommt. Das Sortiment umfasst, je nach Jahreszeit, bis zu 35 verschiedene Wurstwaren. Das Fleisch wird ausschliesslich von Bio-Bauern aus der Umgebung bezogen. Die Transportwege sind kurz, geschlachtet und verarbeitet wird im eigenen Betrieb. Sogar die Gewürzmischungen nach Hausrezept werden vor Ort und mit wenigen Ausnahmen nur aus heimischen Ingredienzien hergestellt. Die Wurstwaren sind frei von künstlichen Zusatzstoffen. In ihnen steckt ausschliesslich Natur pur. Bei der Kalbsbratwurst verzichtet man sogar auf das sonst übliche Milchpulver und verwendet stattdessen Bio-Rohmilch. Seit Jahren beliefert Hans+Wurst drei mal die Woche den Rägebooge bio-markt mit geräucherten Rheinauer-Schlaufen, elegant schlanken Rauchpeitschen aus reinem Rindfleisch, Lamm-Bauernschübligen und mit den bei kleinen Feinschmeckern als ge-



Hat gut Lachen: Hans Braunwalder, Landwirt, Metzger, Wurster und ideenreicher Kopf.



"Eine Wurst soll abwechslungsreich sein, so wie das Leben". Hans Braunwalder von Hans+Wurst.



Das Team der Hans+Wurst Naturmetzger GmbH.



Hans Braunwald vor seinem schmucken Hofladen in Rheinau.

sunder Snack beliebten „Hänschen klein“. Abwechslung auf dem Grill verheissen die rassige, mit Chili gewürzte Merguez, die Chrüter-Chäs-Wurst, die Curry-Würstli oder Grill-Schneckli. Nicht nur bei Traditionalisten beliebt sind Klassiker wie die feine Kalbs- oder Schweinsbratwurst und die landesweite Nummer Eins auf dem Rost: die Cervelat, selbstverständlich auch sie ohne Pökelsalz und ganzjährlich erhältlich.

Hans Braunwalder, Vater von vier erwachsenen Kindern, hat sich, nebst dem Metzgereibetrieb, mit Leib und Seele der Bio-Landwirtschaft verschrieben. Auf rund 130 Hektaren Ackerland produziert er mit seinen Mitarbeitern biologisches Pflanz- und Saatgut für die Firma Sativa, die sich um Reinigung, Keimproben, das Abfüllen und den Vertrieb kümmert. Hans' Vision ist eine Saatgut-Produktion, welche am Standort gezüchtet, vermehrt und angebaut wird. Mit der festen Überzeugung, dass lokal angebaute Nahrungsmittel, selbstverständlich in Bio-Qualität, sowohl die Gegenwart als auch die Zukunft sozial und ökonomisch gestalten, ist er kein Befürworter der Globalisierung.

Auf Wiedersehen im Rägeboge!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Rägeboge - ob mit oder ohne neue Haarfarbe - Hauptsache, mit Genusslust und einer Portion Neugierde auf uns, unsere aktuellen Angebote und immer wieder neuen Produkte. Schön, wenn Sie hereinschauen!

Mit herzlichen Grüssen aus dem Rägeboge
Ihr Rägeboge-Team

Winterthur, im Juni 2011

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

rägeb  **ge**
natürlich.biologisch