

# Rägeboge·Hauspost

## EDITORIAL

## Liebe Rägeboge-Freunde



Der Rägeboge als Verkaufsgeschäft mit all seiner Vielfalt an biologischen und natürlichen Produkten ist für Sie bestimmt kaum mehr wegzudenken. Sie kennen fast sicher auch den einen oder anderen unserer engagierten Mitarbeiter, die dafür sorgen, dass täglich frisches Gemüse, Brot und vieles andere mehr in den Regalen steht! Aber kennen Sie auch die Genossenschaft, welche dieses Geschäft vor bereits über 30 Jahren gegründet hat? Die Genossenschaft hatte von Anfang an ein der Nachhaltigkeit sowie gesunden Produkten verpflichtetes, qualitativ hochstehendes Bio-Fachgeschäft zum Ziel. Die Genossenschaft ist zum einen der Boden, auf dem das Geschäft entstand und noch heute steht, zum anderen aber auch das Dach, welches für dessen strategische Ausrichtung und Leitung verantwortlich ist.

Die zahlreichen Mitglieder der Genossenschaft Rägeboge tragen das Geschäft mit ihrem oft noch weiterreichenden Engagement nicht nur finanziell, sondern auch ideell mit. Sie zeigen uns, dass der Rägeboge bei den Menschen in der Region gut verankert und breit abgestützt ist. Als Leitungsgremium (Verwaltungsrat) steht andererseits der Rägebogerat der Genossenschaft und der Geschäftsleitung vor. Er bildet die strategische Ergänzung zur operativen Führung des Ladengeschäfts, steht mit dieser in regelmässigem Kontakt und ist direkt auch für diese verantwortlich.

Der Laden steht glücklicherweise – nach einigen schwierigeren Jahren – heute wieder auf einem guten finanziellen Fundament. Persönlich ist mir aber ganz wichtig, dass die Entwicklung des Rägeboge nicht allein durch die monetäre Sichtweise bestimmt wird. Einkaufen darf nicht stattfinden ohne Rücksicht zu nehmen, zum einen auf die Natur und zum anderen auf die Menschen hinter der ganzen Produktionskette. Ich spüre es und freue mich, dass die Genossenschaft diese Grundhaltungen weiterhin mitträgt. Tragen wir alle zusammen Sorge zu unserem Rägeboge!

Im letzten Jahr haben zahlreiche Genossenschafter, gemeinsam mit vielen Mitarbeitern, der Geschäftsleitung sowie dem Rägebogerat eine ausführliche Diskussion über die Zukunft des Rägeboge geführt. An der Generalversammlung vom 5. Mai werden wir dazu ein erstes Mal breiter informieren. Als Genossenschafter oder Genossenschafterin haben Sie die Möglichkeit, sich noch auf andere Weise denn als Kunde oder Kundin in die Geschicke des Rägeboge einzubringen, zum Beispiel eben über die jährliche Versammlung. Wir laden Sie deshalb ein, sich als Mitglied bei uns einzutragen (zum Beispiel mit einem Anteilsschein von CHF 500.-). Damit stärken Sie die Basis und tragen zur stabilen Verankerung des Rägeboge Winterthur bei.

Der Rägebogerat (Verwaltungsrat) der Genossenschaft sucht seinerseits – auf den 5. Mai oder allenfalls auch später – eine personelle Ergänzung (siehe Kasten auf der Rückseite). Ich freue mich auf interessierte Rückmeldungen.

Für den Rägebogerat

Reto Diener, Präsident Winterthur

Neu im Rägeboge:

**beanarella, die erste kompostierbare Kaffeekapsel der Welt. Maximaler Kaffeegenuss mit reinem Umweltbewusstsein. Bio & fair!**



Schnell, einfach und geschmacksintensiv, so muss er sein, der moderne Kaffeegenuss. Damit liegen die Vorteile der Kaffeekapsel auf der Hand, die rasante Wachstumsrate lässt sich leicht nachvollziehen. Viele Rägeboge KundInnen stören sich allerdings an der mangelnden Ökologie bestehender Systeme und der Abhängigkeit von Grosskonzernen. Mit der steilen Erfolgskurve der Kaffeekapsel gehen die unüberschaubaren Folgen für unsere Umwelt einher. Milliarden weggeschmissener Kaffeekapseln erzeugen Tonnen an Plastik- oder Aluminiummüll. Dass es auch anders geht, beweist ein junges, innovatives Unternehmen mit Sitz im Ostschweizer Rheintal. Dessen patentierte, weltweit erste und nachweislich kompostierbare Kaffeekapsel, produziert aus fair gehandeltem Bio-Portionenkaffee in der ältesten Kaffeerösterei der Schweiz, ist eine echte Sensation. Das ausgeklügelte System mit wohlklingendem Namen beanarella verfolgt einen durchgängigen Ansatz, der den hohen Ansprüchen eines Gourmetkaffees, wie auch der Umweltverträglichkeit der verwendeten Produkte, gerecht wird.

Kaffeeliebhaber dürfen sich freuen: Jetzt gibt's erstmals eine umweltverträgliche Kaffeekapsel, die im biologischen Kreislauf immer wieder verwendet werden kann. Die Swiss Coffee Company AG aus Widnau/SG hat mit der Entwicklung von beanarella ein 100% biologisch abbaubar und kompostierbares Kaffeekapsel-System geschaffen. Die Basis des verwendeten Biokunststoffs Biopolymer besteht hauptsächlich aus Rohstoffen, die aus nachwachsenden Naturpflanzen gewonnen werden. Der Rägeboge Winterthur führt als erster der Region das patentierte Kaffeekapsel-System beanarella und verkauft die dazugehörigen, in Widnau entwickelten und von einem italienischen Familienbetrieb hergestellten,

formschönen Kaffeemaschinen. Es gibt sie in drei verschiedenen Modellen, das kleinste «Puk» zählt mit



Fortsetzung Folgeseite



Die beanarella-Kaffeemaschine

einer Breite von gerade einmal 10 cm zu den schmalsten Kaffeemaschinen der Welt. Das «Model No.1» verfügt über einen grösseren Wasserbehälter und 3 programmierbare Wahlkosten. Mit der technisch innovativen «Fay», mit integriertem Milchaufschäumer, lassen sich alle Kaffeespezialitäten wie Espresso, Kaffee, Cappuccino und Latte Macchiato zubereiten. Alle Modelle verfügen über eine bewährte 20bar Pumpe und eignen sich perfekt für die Zubereitung von Espresso oder Kaffees.

### Nachhaltiger Kaffeeanbau, Röstung und Kapselproduktion in der Schweiz.

Kaffee, der weltweit zweitmeist gehandelte Rohstoff, verschafft über 100 Millionen Menschen Arbeit. Dies ist wohl mit einer der Gründe, weshalb Kaffee auch das «Schwarze Gold» genannt wird. Leider trägt der güldene Schein. Nur gerade mal 2 bis 3% des gehandelten Kaffees stammen aus fairem Handel und biologischem Anbau. Der Kaffee von beanarella stammt ausschliesslich aus zertifiziertem ökologischem Anbau - mit Treibhausgaseinsparungen von bis zu 50% - und ist fair-trade-zertifiziert. Fair gehandelter Kaffee sichert Existenzen und die Unabhängigkeit der Kaffeepflanzer. Röstung und Veredelung der erlesenen beanarella-Edelkaffeebohnen erfolgen in der ältesten Rösterei der Schweiz. Durch niedrige Temperaturen von maximal 240 Grad beim Langzeitröstverfahren in traditionellen Trommelröstern (keine Industrieröstung!) werden die Arabica-Bohnen leicht bekömmlich, säurearm und magenschonend. Sie werden in den Geschmacksrichtungen von mild, kräftig bis entkoffeiniert angeboten und enthalten weder Schwermetalle, Bisphenol A oder sonstige Weichmacher. beanarella-Kaffee kapseln sind so konstruiert, dass beim Eindringen von Wasser und dem Ausfliessen des

Kaffees die Kapsel weder durchstossen noch durchbrochen wird. Das verhindert ein Lösen von Fremdmaterialien, die sich sonst in kleinen Bruchteilen im Kaffee wieder finden könnten. Die Produktion der Kapseln geschieht ebenfalls in der Schweiz. So lassen sich lange Transportwege vermeiden, Rösterei und Kapselproduktion liegen im Umkreis von 25 Kilometern.

### Wie aus Kaffee kapseln Ökostrom gewonnen werden kann.

beanarella ist weltweit die einzige Kaffee kapsel, die das Keimling-Siegel trägt. Es ist die offizielle Zertifizierung mit der Kennzeichnung «nachweislich kompostierbar». Voraussetzung ist eine genügend hohe Prozesswärme, weshalb die Kapseln nicht einfach in den Hauskompost gegeben werden können. Tests beweisen, dass sich Kapseln mit verbrauchtem Kaffee in einer Kompostieranlage bereits nach 4 Wochen komplett abbauen lassen. Der daraus entstandene hochwertige Kompost, wird dann wieder der Erde zugeführt. Kompost enthält Phosphor, einen endlichen Rohstoff, dessen Vorräte begrenzt sind. Als essentieller Pflanzennährstoff spielt er in der Landwirtschaft eine zentrale Rolle und sorgt dafür, dass die Böden fruchtbar bleiben. Die Swiss Coffee Company, Erfinder der beanarella-Kapsel, verfolgt noch einen anderen nachhaltigen und umweltschonenden Entsorgungsweg. Die eingesammelten Kapseln werden Biogasanlagen zugeführt, wo ein Vergärungsprozess stattfindet und Gase entstehen, die zu Ökostrom umgewandelt werden. Die sogenannten Gärreste aus diesem Prozess eignen sich wiederum hervorragend zur Kompostierung und als Dünger, denn sie enthalten grosse Mengen an Nährstoffen.

Verbrauchte Kapseln können zusammen mit Lebensmittel- und Grünabfällen in einer Biotonne oder in der Kompostieranlage entsorgt werden. Im Rägeboge Bio.Markt stehen zudem gekennzeichnete Behälter für die Entsorgung ihrer Kapseln zur Verfügung.



Umweltfreundliche Verpackung

## «beanarella ist weit mehr als nur ein Öko-Produkt».

**Nick Schaudé, Geschäftsführer der Swiss Coffee Company, gewann mit seinem Jungunternehmen den Innovationspreis «Golden Idea Award 2013» der IDEE-SUISSE. Der 29-jährige gebürtige Schwabe ist in Winnenden bei Stuttgart aufgewachsen und hat die erste kompostierbare Kaffee kapsel entwickelt.**



*Grüezi Herr Schaudé, oder dürfen wir Sie mit «Mister Bean» ansprechen? (Lacht herzlich):* Guten Tag, Frau Rägeboge, danke, dieser Titel ehrt mich natürlich...obwohl ich, anders als mein britischer, Tee trinkender «Namensvetter», bekennender Kaffee liebhaber bin.

*Herr Schaudé, laden Sie uns mal zu sich zum Zmorge ein?*

Gerne. Aber unseren Kaffee können Sie auch anderswo probieren (grinst).

*Das wissen wir - aber uns geht es eher um etwas Konspiratives. An Ihrem Esstisch soll Ihnen die Idee der kompostierbaren Kaffee kapsel gekommen sein.*

Das stimmt, vor über drei Jahren. Aber das muss wohl eher an meiner schwäbischen Herkunft liegen als an einer besonderen Atmosphäre in unserem Esszimmer (schmunzelt). Sie wissen schon, die Heimat der Tüftler und Erfinder... Wir sassen 2011 mit mehreren Personen am Frühstückstisch und hatten am Ende einen riesigen Kaffee kapsel-Müllberg vor uns, da kam uns die Idee, diese Kaffee kapseln aus kompostierbarem Material herzustellen.

*Verstehe. So einfach ist das also.*

Nein, jetzt mal im Ernst: Ich komme aus einer Unternehmerfamilie. Wir sind sehr experimentierfreudig. Und wenn wir von einer Idee überzeugt sind, dann wollen wir diese auch umsetzen. Eines muss man aber auch sagen.

*Bitte?*

Vom Einfall bis zum fertigen Produkt war es ein äusserst langer Weg. Inklusive vieler Probleme. Mal hat die Kapsel der Belastung (20 bar) nicht

standgehalten, mal ist sie in der Maschine hängen geblieben.

*Klingt spannend.*

Und ist nervenaufreibend! Aber wir haben immer weiter getestet, getüftelt und an unseren Erfolg geglaubt. Letztendlich haben wir dann das richtige Material gefunden und auf die richtige Methode gesetzt. Kaffee kapsel-systeme sind ein echter Wachstumsmarkt.

*Wie erklären Sie sich den Boom der letzten Jahre?*

Die Grundidee von Portionskaffee ist so simpel wie genial: Jeder erhält seinen Wunsch-Kaffee, schnell und bequem per Knopfdruck und mit individuellem Geschmack.

*Eine feine Sache also - wenn da nicht das Müllproblem wäre.*

So ist es. Egal ob aus Aluminium oder Plastik: Bei der Entsorgung der Kaffee kapseln gab es keine vernünftige, mit der Umwelt zu vereinbarende Lösung. Daher wollten wir mit beanarella einen anderen Weg gehen.

*Und das kommt bei den Leuten an?*

Ja, definitiv. Wir wachsen schnell und kräftig. In der Schweiz ist die Nachfrage gross. Die Leute merken: Die meinen das ehrlich, die machen ernst. Die Schweizer sind zudem Recyclingmeister - da fällt eine nachhaltige Idee wie unsere auf fruchtbaren Boden.

*.... und jetzt bitte noch einen persönlichen Tipp für unsere Leserinnen und Leser, die gerne Kaffee trinken und die Abwechslung schätzen.*

Aber gerne! Der Schweizer soll ja bekanntlich mehr Kaffee trinken als Mineralwasser. beanarella ist mehr als nur ein Öko-Produkt. Wir haben den Anspruch, auch vom Geschmack her den besten Kaffee zu bieten. Deswegen verwenden wir ausschliesslich Gourmetkaffee, der in der ältesten Kaffeerösterei der Schweiz schonend geröstet wird. Probieren Sie mal eine Kugel Vanille-Eis oder Glacé, wie Sie in der Schweiz sagen, im Glas mit unserem heissen Espresso übergossen und zum Schluss mit einem Klecks Rahm verziert. Die Kombination von heiss und kalt, rassischem Espresso, zart schmelzendem Glacé und frischem Rahm ist einfach umwerfend. Was Besseres kann man sich als schnelle und geschmacksintensive Version eines Eiskaffees nicht vorstellen.

Mit einem letzten sympathischen Schmunzeln verabschiedet sich «Mister Bean». Wir danken ihm für das nette Gespräch und wünschen weiterhin viel Erfolg.

## Raw Lee von Govinda: Das neu Bio-Fruchtblatt oder die Frucht im Riegel.



Ein wohlschmeckender Energiekick.

Mögen Sie Banane-Orange, Banane-Carob (Carob(en) nennt man die Früchte des Karob- oder Johannisbrotbaumes, der vor allem im Mittelmeerraum zu finden ist) oder lieber den Biss in einen Sauren Apfel? Alle drei Geschmacksrichtungen der kleinen Kraftpakete von Govinda sorgen für Ihre Energiereserven, ganz gleich,

ob Sie sportlich unterwegs sind, geistige Hochleistungen oder vollen Körpereinsatz zu erbringen haben. Der kompakte Rohkostsnack lässt sich überall hin mitnehmen. Perfekt aufeinander abgestimmte Zutaten und höchste Qualitätsstandards zeichnen diesen innovativen Snack aus. Bei der Herstellung wird frisches Obst wie Äpfel aus regionalem, demeter-zertifiziertem Anbau verwendet. Das zur Fruchtmasse pürierte Obst wird auf grosse Bleche ausgelegt, mit hochwertigen Zutaten verfeinert und anschliessend im Rohkosttrockenofen mindestens 12 Stunden lang bei max. 40 Grad schonend getrocknet. Danach werden die Fruchtblätter zu handlichen Portionen gerollt.

Raw Lee, das vegane Fruchtblatt von Govinda wiegt nur gerade mal 25 Gramm, ist aber alles andere als ein Leichtgewicht, sondern ein Kraftpaket, das erst noch so richtig gut schmeckt.

## Naturkosmetik-Zahnpflege: für ein gesundes und strahlendes Lächeln.

Konventionelle Zahnpasten sind im wahrsten Sinn des Wortes grosse Schäume. Sie können den pH-Wert negativ beeinflussen und sind wegen ihrer oft scharfen, isolierten Duftstoffe, Menthol-, Fluor- oder anderen Zusätzen in der Zahnpflege umstritten. Unsere Zähne sind weit mehr als schmückendes Beiwerk im Mund. Die Pflege und damit der Zustand unseres Gebisses haben nachweislich starken Einfluss auf unsere Allgemeingesundheit. Ein chronischer Mangel an Vitamin B12, wie er häufig bei Vegetariern, Veganern und auch älteren Menschen auftritt, kann gesundheitliche Schäden nach sich ziehen.

SANTE dental med Zahngel Vitamin B12, ohne Natriumfluorid, ist für eine schonende homöopathische Dentalhygiene geeignet. Meersalz und mineralische Putzkörper entfernen bakteriellen Zahnbelag (Plaque) und sorgen für eine gründliche Zahnreinigung. Das wertvolle Vitamin B12 in der Zahncreme wird vom Organismus über die Mundschleimhäute aufge-

nommen und kann, regelmässig angewendet, den Vitamin B12-Mangel vorbeugen oder diesen ausgleichen. Wer nicht auf Fluor verzichten möchte, findet dieses Naturkosmetikprodukt in der mit Natriumfluorid angereicherten Variante, die auch Xylitol und Salbei (zur Kariesprophylaxe) enthält.



Das Pfefferminzöl in der SANTE Zahncreme sorgt für frisches Atem.

## Das Motto unserer Dienstleistungen: Dörf's au no es bitzeli meh si?



Andrea Hasler, Visagistin, freut sich auf Ihre Terminvereinbarung.

### Vom Profi geschminkt, natürlich schön mit den neuen Pflege-Make-ups von Dr. Hauschka.

Die neuen Dr. Hauschka Pflege-Make-up überzeugen durch ihre luftig leichte Textur und zaubern minutenschnell einen frischen Teint. Wir von der Natur.Drogerie haben uns der Gesundheit Ihrer Haut und Ihrem Aussehen verschrieben. Als neue Dienstleistung für unsere Kundinnen bieten wir ein exklusiv ge-

schnürtes Beauty-Dienstleistungspaket an. Unsere Visagistin Andrea Hasler freut sich darauf, Ihnen einen typgerechten, natürlichen Look mit fein abgestimmten Farben zeigen zu dürfen. Lassen Sie sich vom Profi Tipps und Tricks rund ums Make-up und zum Schminken verraten. Vielleicht darf es für ein Abend- oder Fest-Make-up auch mal etwas Glamouröses sein? Wir zeigen Ihnen, wie sich Augenpartie oder Lippen gekonnt in Szene setzen lassen.

## Unsere schönsten Angebote:

### Tages-Make-up: CHF 50.-

Bezaubern Sie mit einem erfrischten und natürlich geschminkten Teint. Wir zeigen Ihnen ein typgerechtes Make-up, in einfachen Schritten.

Beim Einkauf von Dekokosmetik-Produkten ab CHF 100.- kreieren wir Ihnen Ihr Tages Make-up für die Hälfte des Preises, also für CHF 25.-.

### Abend-Make-up: CHF 70.-

Mit unserer Profi-Auftragetechnik und gezielt gesetzten Highlights bei der Augenpartie oder den Lippen, erstrahlt Ihr Teint für den grossen Auftritt.

Beim Einkauf von Dekokosmetik-Produkten ab CHF 100.- kreieren wir

Ihnen Ihr Abend-Make-up für die Hälfte des Preises, also für CHF 35.-.

### Hochzeits-Make-up: CHF 150.-

Das perfekte Make-up für Ihren schönsten Tag, inklusive Probe-Make-up (2 Termine).

Beim Einkauf von Dekokosmetik-Produkten ab CHF 100.- kreieren wir Ihnen Ihr Hochzeits-Make-up für die Hälfte des Preises, also für CHF 75.-.

**Bitte vereinbaren Sie einen Wunschtermin mit der Visagistin direkt mit unseren Mitarbeitern der Natur.Drogerie oder telefonisch unter 052 267 00 08.**

# Birkensaft: «Energiedrink des Waldes» avanciert zum Gesundheits- und Lifestyle-Drink.



Seit Jahrhunderten schon zapfen die Finnen im Frühjahr ihrem «Nationalbaum» das Wasser, sprich den Birkensaft ab. Wenn die Temperaturen steigen, füllen sich die Stämme der Birken mit so viel Wasser, dass dieses gewonnen werden kann. Eine dicke Birke liefert bis zu 10 Liter Birkensaft pro Tag, abhängig von Wetter und Bohrung. Der Saftfluss hält allerdings gerade mal zwei Wochen an. Was weit über die skandinavischen Länder hinaus, seit längerem auch bei uns in der Schweiz, als wahres Entschlackungswunder bekannt ist, hievt sich in jüngster Zeit auf die vorderen Plätze bei den gesunden Lifestyle-Getränken. Mit gutem Grund! Gesundheitlich betrachtet ist das Birkenwasser ein wahrer Tausendsassa. Reich an Makro- und Mikronährstoffen liefert das 100%-ige Naturprodukt zahlreiche Vitamine und wurde schon zu Grossmutterzeiten als bewährtes Hausmittel gegen Gicht und Rheuma eingesetzt. Entgiftende, blutreinigende und entzündungshemmende Wirkungen werden dem Birkensaft ebenso zugeschrieben wie Abhilfe bei Hautproblemen.

Der schonend pasteurisierte, bio-zertifizierte Birkensaft von Sealand BIRK entstammt dänischen Birken. Pro Tag und Baum können mehrere Liter der Flüssigkeit abgezapft werden. Sie ist angereichert mit Nährstoffen, die im vergangenen Jahr im Wurzelsystem für die Wiederbegrünung der Birke gespeichert wurden. Die Anzapfung erfolgt über eine kleine Bohrung, die den Bäumen nicht nachhaltig schadet. Die entnommene Menge ist in Rücksicht auf den Fortbestand des Birkenwaldes begrenzt.

Das Produkt dieser ungewöhnlichen Ernte ist eine erfrischende sirupwässrige Flüssigkeit, die aufgrund des enthaltenen Frucht- und Birkenzuckers leicht süsslich-säuerlich schmeckt. Erhältlich ist BIRK in den Geschmacksrichtungen Natur («original»), Holunderblüte («elderflower») und Ingwer-Limette («ginger & lime»). Den Birkensaft in der 330 ml-Flasche kann man entspannt im Bio.Bistro geniessen, als take-away-Getränk mitnehmen oder im Bio.Markt in den Einkaufskorb packen.

Möchten Sie aktiv die Zukunft des Rägeboge mitgestalten? Für unseren Rägebogerat suchen wir Verstärkung:

## Ratsmitglied der Genossenschaft Rägeboge

Zusammen mit weiteren Ratsmitgliedern entwickeln und begleiten Sie auf strategischer Ebene unsere Geschäftsaktivitäten und nehmen an den monatlich stattfindenden Ratssitzungen teil. Der zeitliche Aufwand pro Jahr beläuft sich auf 40 bis 50 Stunden. Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe und Einblick in den modernen Biofachhandel. Sie arbeiten in einem kleinen, motivierten Team. Eine angemessene Entschädigung ist gewährlei-

stet. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns auf Sie und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.



Reto Diener  
Präsident Genossenschaft Rägeboge  
Mobile: 076 540 90 46  
eMail: rat@raegeboge-winterthur.ch

## Wichtige Termine

- 13./14. März beanarella Kaffee Einführungsangebot und Degustation
- 20. März Goloy33 Beratungstag
- 4. April Degustation Original Food Kaffee- und Kakao-Produkte
- 10. April Uni Sapon Beratungstag
- 25. April Degustation Florentin mediterrane Vegi-Convenience
- 7. Mai LiCosmetic Beratungstag
- 8./9. Mai Degustation Le Pain de Fleur, Cremisso, Tartex, Hanfprodukte
- 27. Mai Droste-Laux Basenprodukte Beratungstag
- 5. Juni Couleur Caramel Dekocosmetik Beratungstag
- 13. Juni Schweizerischer Bio-Ladentag mit attraktiven Aktionen**

### Öffnungszeiten

#### Bio.Markt / Natur.Drogerie

Montag – Freitag 8.30 – 19.00  
Samstag 8.00 – 17.00

#### Bio.Bistro

Montag – Freitag 7.30 – 19.00  
Samstag 8.00 – 17.00