

Zuwachs im Sortiment

Unser Hofladen-Sortiment verändert sich mit den Jahreszeiten, und manchmal kommen ganz neue Produkte hinzu: Seit einiger Zeit finden Sie bei uns drei verschiedene Naturland®-Weine von Winzern in Cleebronn-Güglingen. Unter dem Namen „Vivenda“ gibt es einen Riesling, einen Lemberger und einen Rosé. Alle Weine sind trocken ausgebaut. Gerne bringen wir Ihnen ein Faltblatt mit, oder Sie lesen die Informationen auf unserer Homepage.

* Kennen Sie schon den mittelscharfen Bioland®-Senf, den wir in unserem Hofladen anbieten? Gerne bringen wir ihn zusammen mit Ihrer Philadelphia-Biokiste zu Ihnen. Der Senf wird in Süddeutschland produziert, und ein Glas mit 200 ml Inhalt kostet 2,40 €.

Ladenöffnungszeiten im Frühjahr:

Di. 10:00 – 12:00 Uhr + 14:00 Uhr – 16:00 Uhr
Fr. 10:00 – 12:00 Uhr + 14:00 Uhr – 18:00 Uhr
Sa.: 10:00 – 13:00 Uhr
und nach Vereinbarung*

* Wollen Sie lieber zu einer anderen Uhrzeit bei uns einkaufen? – Lassen Sie uns einfach Ihre Bestellung mit dem Stichwort „Abholung am [Datum]“ bis 18:00 Uhr des Vortages zukommen.

Wir richten dann gerne das Gewünschte für Sie her.

Philadelphia-Verein e. V.
Bioland®-Gärtnerei und Hofladen
Strohgäustraße 52
D-71229 Leonberg
Telefon 07152 28189
Mobiltelefon 0176 78622387
E-Mail: gaertnerei@ph-v.de
www.Philadelphia-Bioland.de
DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft
Bürozeit: Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr

Gärtnerei-Rundbrief Frühjahr 2017

Liebe Kundinnen und liebe Kunden!

ein strenger und langer Winter liegt hinter uns. Wir hoffen, dass Sie trotzdem immer mit der Qualität unserer Produkte zufrieden sein konnten. – Wo es Grund zur Klage gibt, bitten wir um eine entsprechende Rückmeldung. Das Frühjahr war bislang zu trocken, und wir hoffen auf weiteren Regen. Dennoch können wir bereits Radieschen, Eiszapfen, Kohlrabi, Rhabarber, Salate, etc. ernten.

Gerne machen wir Sie darauf aufmerksam, dass Sie die Produkte, die wir im Hofladen anbieten, auch mit Ihrer Philadelphia-Biokiste beziehen können. – Auf S. 4 stellen wir Ihnen zwei Produkte vor.

Viele Grüße von Familie Soiné und alle Mitarbeitenden!

Zuwachs beim Kundenstamm

Über den erfreulichen Zuwachs an Neukunden hatten wir ja bereits im letzten Rundbrief 2016 berichtet. In dieser Weise soll es weitergehen: Erzählen Sie im Bekanntenkreis von Ihren Erfahrungen mit unseren Produkten, und geben Sie unseren neuen Handzettel weiter. Wir lassen Ihnen gerne einige Exemplare zukommen.

Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung: Wenn ein neuer Kunde bei der Bestellung seiner Philadelphia-Biokiste angibt, dass er von Ihnen geworben wurde, schicken wir mit Ihrer nächsten Lieferung einen Bag-in-Box mit unserem köstlichen Apfelsaft zu Ihnen. Die Umkartons können wieder befüllt werden. Nur die innenliegenden Beutel müssen nach dem Leeren entsorgt werden (Restmüll oder Plastikmüll).

Zuwachs auf dem Philadelphia-Hof

Manche unserer Hofladen-Kunden haben sie schon entdeckt: Unsere Schildkröten sind aus dem Winterschlaf erwacht, und unser Landwirt Robin Scheffel hält seit Kurzem Hasen auf dem Philadelphia-Hof. – Besuchen Sie sie doch auch einmal!

Ernährung und Fitness

Dass eine ausgewogene Ernährung eine wichtige Grundlage für Gesundheit und Fitness ist, hat sich in Sportlerkreisen inzwischen herumgesprochen. Umgekehrt gehört zu einem gesunden Lebensstil auch körperliche Betätigung. Daher freuen wir uns sehr über unsere Kooperation mit Plaza-Fitness in Leonberg: Plaza-Mitglieder können in unserem Hofladen vergünstigt einkaufen, und Sie als unsere Kunden können ein kostenloses Probetraining bei Plaza-Fitness buchen. Den Gutschein dafür bekommen Sie mit einer Ihrer nächsten Philadelphia-Biokisten, oder Sie holen ihn bei Ihrem nächsten Einkauf im Hofladen bei uns ab.

Rezeptvorschlag Joghurt-Salatsauce

Wer Salatsauce auf Vorrat zubereitet, hat schnell einen erfrischenden Salat fertiggestellt. Geben Sie dafür ca. 1 TL mittelscharfen Senf*, 1 Pr. Pfeffer, ½ TL Kräutersalz, 4 EL Wasser und 3 EL Apfelessig in ein 200-ml-Glas*. Deckel zuschrauben und alles kräftig verschütteln. Füllen Sie dann ca. 100 g Joghurt bis 1 cm unter den Rand in das Glas. Nochmals Deckel zu + schütteln. – Fertig ist eine Salatsauce, die sich im Kühlschrank mehrere Tage hält und zu allen Frühlingsgemüsen passt!

* Mehr dazu auf S. 4.