

Rägeboge·Hauspost

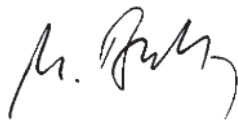
EDITORIAL

Liebe Rägeboge-Kundinnen und -Kunden

Überraschend, informativ, innovativ, gut und gesund: Getreu dieser Maxime möchten wir Sie in unserer aktuellen Hauspost mit einem persönlichen Augenschein vom Besuch der trendweisenden Nürnberger Bio-Fachmesse unterhalten. Lesen Sie dazu das Interview auf Seite 2.

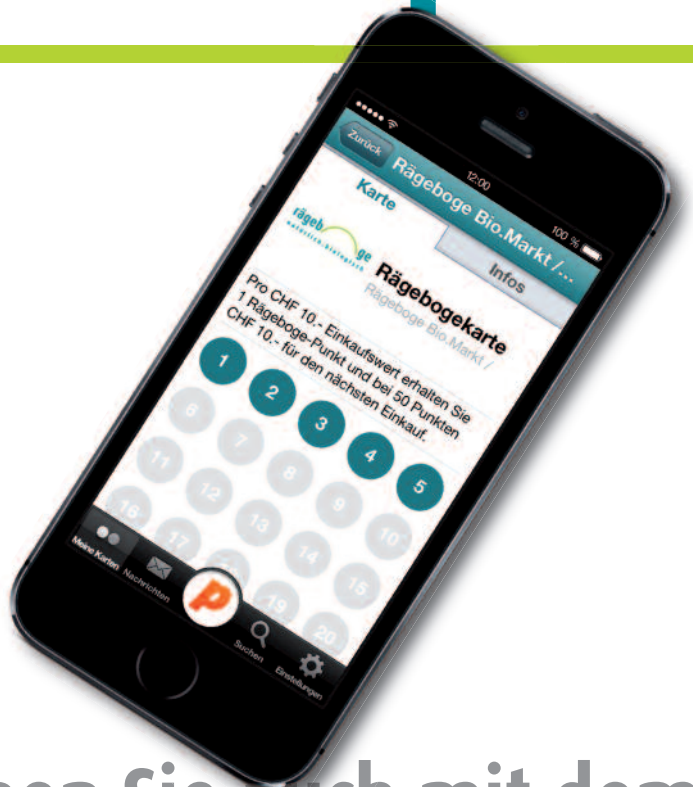
Anfang April wurde im Rägeboge das Punktesystem Poinz eingeführt. Wir sagen Ihnen, wie Sie über Ihr Smartphone ganz einfach punkten und

Zudem sparen Sie Kraft und Zeit, die Sie in Musse geniessen können, zum Beispiel im Rägeboge Bio.Bistro. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen spannende Entdeckungen und einen zauberhaften, wohlriechenden Frühling.



Marcel Butty
Geschäftsleiter Rägeboge

marcel.butty@raegeboge-winterthur.ch



zusätzliche Informationen erhalten können. Um es gleich vorweg zu nehmen: Unsere «altbekannte» Rägeboge Sammelkarte mit den sympathischen Smiley-Klebern bleibt weiterhin im Einsatz. Poinz richtet sich an Kunden, die auf die sogenannten neuen Medien setzen und ihre Treuepunkte online erfassen möchten.

Punkten können auch wir mit unseren Green Smoothies in vier Geschmacksvarianten und den ebenfalls täglich im Rägeboge frisch zubereiteten Sandwiches. Neu im veganen Angebot finden Sie eine 100%-ige Käsealternative, vergleichbar mit dem italienischen Mozzarella. Wir doppelten gleich nach mit einem verheissungsvollen Pizza-Rezept, das den «Käse» mit Schmelzfaktor wunderbar zur Geltung bringt. Wie wär es danach mit einem kalten Kuss der grünen Fee? Die Glacé-Saison ist eröffnet. Erfrischt und gestärkt, haben Sie vielleicht sogar Lust auf einen gründlichen Frühlingssputz. Mit unseren Tipps und den Produkten von Uni Sapon wird das Putzen zum Vergnügen.

Just am 1. April hielt mit «Poinz» eine neue Generation Punkte-Sammlersystem Einzug im Rägeboge. Entwickelt von Schweizer Jungunternehmern wurde «Poinz» mehrfach ausgezeichnet und kann theoretisch Hunderte von Kundenkarten ersetzen. Alles, was Sie zum Punktesammeln brauchen, ist ein Smartphone, mit dem Sie an unseren Kassen QR-Codes einlesen können. Sie bestimmen bei der Anmeldung selbst, ob Sie Kontaktdaten offenlegen oder anonym bleiben wollen, ob Sie Informationen zu Aktuellem oder Aktionen von uns auf Ihrem Smartphone wünschen oder nicht. Einziger Nachteil bei Anonymität: Wenn Ihr Smartphone verloren geht, sind auch die Punkte verloren. Bei einer Registrierung sind die Punkte nicht ans Gerät, sondern an die Person gebunden.

Wenn Sie sich jetzt bei Poinz anmelden, schenken wir Ihnen ein Startguthaben von 5 Punkten und einen Gutschein für einen Kaffee im Bio-Bistro.

Unsere grüne Rägeboge-Sammelkarte bleibt weiterhin im Einsatz. Für

Ihre Einkäufe im Bio.Markt und in der Natur.Drogerie bekommen Sie wahlweise die Smiley-Marken oder die gleiche Anzahl Punkte elektronisch auf dem Smartphone gutgeschrieben. Für jede volle Karte erhalten Sie 10 Franken, die wir Ihnen beim Einkauf anrechnen. Poinz-Punktesammler können ihr 10-Franken-Guthaben gleich oder bei einem späteren Ein-

kauf einlösen. Auf Ihrem Smartphone sehen Sie jederzeit den aktuellen Punktestand.



GUTSCHEIN
FÜR 1 GRATIS
KAFFEE

Jetzt digitale Treuekarte
eröffnen und Gutschein holen!

«Biologisch produzierte Produkte buhlen um die Plätze im Regal»

Um zu wissen, was an der grössten Bio-Fachmesse der Welt dieses Jahr los war, hat die „Hauspost“ bei einem Glas Weisswein mit Marcel Butty gesprochen. Als Geschäftsleiter des Rägeboge war er auch dieses Jahr an der BIOFACH 2014 in Nürnberg auf Produktesuche.



Herr Butty, seit 1990 haben Sie fast jede BIOFACH besucht. Was waren für Sie die Highlights der diesjährigen Ausgabe?

Mein grösstes Highlight war persönlicher Natur: Da ich anders als früher nicht mehr als Produktmanager unterwegs war und nur wenige Termine hatte, bin ich ziemlich entspannt durch die Messe spaziert. Aber natürlich sind mir auch diesmal diverse neue Produkte positiv aufgefallen. Zum Beispiel ein Leinöl, das mit Kurkuma und Zimt-rindenöl angereichert ist. Gut gefallen hat mir auch, dass der vegane Käseersatz «Pizzaschmelz» nun in einer Bio-Version angeboten wird, sodass wir dieses Produkt auch als Fachgeschäft führen können. Das Bemerkenswerte daran? Anders als das ursprüngliche Produkt, das über mehrere E-Zusätze verfügt, besteht die neue Kreation aus natürlicheren Zutaten.

Wie verbringt man als Geschäftsführer eines Biofachgeschäfts den Tag an einer solchen Messe?

Am ersten Tag sind wir um 5 Uhr in der Früh los, etwa vier Stunden später waren wir in Nürnberg. Dort gingen wir sogleich an die Messe und dann einigermaßen systematisch durch die Hallen. Zwei Tage von neun Uhr morgens bis abends um sechs. Der Körper-einsatz ist gross: Man kann an der Biofach so viel probieren, dass man sich locker den Magen verderben könnte. Ich hatte schon Kollegen, denen ist genau das passiert.

Wie beugen Sie vor?

Ich beschränke mich meist darauf, nur Produkte zu degustieren, die ich noch nicht kenne.

Und essen Sie dann auch Lunch?

Ja, für die Detaillisten hatte es diesmal eine ruhige Ecke. Da haben wir über Mittag einen Salat oder eine Suppe genommen. Allerdings haben wir am Donnerstagabend auf die vielen Messpartys verzichtet, die es ja auch noch gibt. Wir fuhren zurück zum Gasthof und sind nach dem Abendessen zeitig zu Bett gegangen.

Sind Ihnen dieses Jahr Regionen aufgefallen, die sich zurzeit besonders in der Produktion von Bio-Produkten hervortun?

Ja, tatsächlich tauchen plötzlich noch eher unbekanntere Regionen auf. Ich denke da beispielsweise an Moldawien. Oder an Dänemark, das einen sogenannten Länderschwerpunkt hatte. Dort ist, vergleichbar mit der Schweiz, der Pro-Kopf-Konsum von biologisch produzierten Lebensmitteln besonders hoch, gerade im Bereich der Milchprodukte.

Da taucht die Frage auf, ob der Konsument den Biolabels ausserhalb der Schweiz denn blindlings vertrauen kann?

Neben der staatlichen Bioverordnung existiert ein Netz der Labelorganisationen, dem auch die «Bio Suisse» mit der «Knospe» angehört, die IFOAM. Innerhalb dieser Organisation werden die Bio-Standards koordiniert und weiter entwickelt.

Wie funktioniert diese Zusammenarbeit, in wenigen Worten ausgedrückt?

Das System basiert auf Gegenseitigkeit. Es ist im Sinne aller Mitgliedsorganisationen, dass kontrollierte Lebensmittel überall nach gleichen Kri-

terien zertifiziert werden. Und darum hat es in den meisten Ländern entsprechende Büros. Damit nun nicht jede Zertifizierungsstelle in jedes Produktionsland reisen muss, gibt es auf der Basis dieser Zusammenarbeit eine gegenseitige Anerkennung der Zertifikate. Mittels regelmässiger Kontrollen und Stichproben wird versucht, den Aufwand für Tricksereien möglichst hoch zu halten.

Wie funktionieren diese Stichproben?

Es werden Rückstandsanalysen gemacht, zudem Bodenproben vor Ort genommen. Der Augenschein vor Ort ist sowieso ein gutes Indiz. Ein geschulter Kontrolleur zieht Hinweise aus der Artenvielfalt rund um die Betriebe. Übrigens werden neben Waren- auch die Geldflüsse kontrolliert.

Neue Länder, neue Produkte, ist man geneigt zu denken. Ist die Auswahl an biologisch produzierten Speisen tatsächlich grösser geworden?

Ich erlebe es tatsächlich so, als hätte ein grundsätzlicher Paradigmenwechsel stattgefunden. Mussten Bio-Läden in den frühen Neunzigern ihre Produkte noch zusammensuchen, buhlen heute die Lebensmittel um die Plätze im Regal. Und darum sind auch Dinge wie Verpackung oder der Auftritt mit ganzen Produktelinien mehr in den Fokus gerückt.

Haben Sie in diesem Zusammenhang Trends ausmachen können?

Bei Fisch und Meeresfrüchten stelle ich fest, dass viele Anbieter vermehrt Produkte aus kontrollierter Zucht anbieten – meiner Meinung nach der richtige Weg, solange die Meere überfischt werden. Bei veganen Lebensmitteln wird das Bio-Label wichtiger. Biologische Produzenten lancieren im Gegensatz dazu Linien, die zugleich vegan sind. Man rückt also zusammen.

Ist der Trend zu veganer Kost so deutlich spürbar?

Ja, an der Messe war der Boom deutlich zu spüren. Es gab verschiedene Anbieter aus dem veganen Bereich, die zum ersten Mal mit dabei waren. Ich denke da unter anderem an die deutsche Supermarktkette «Vegan», die nur Dinge anbietet, die ohne tierische Zutaten entstehen. Übrigens ist auch das Thema Rohkost am Köcheln...

Da bleiben Sie ja bestimmt dran, Herr Butty. Ist es diesbezüglich nicht erstaunlich, dass bei vielen vegetarischen oder veganen Anbietern die, salopp gesagt, «Fleischkopien» eine grosse Rolle spielen?

Ich bin Flexitarier – und im Zweifelsfall bin ich für das Original. Aber Quorn-schnitzel und ähnliche Lebensmittel nehmen halt an Bedeutung zu, weil

immer mehr Leute tierische Produkte konsequent meiden, weil sie der gesamten Milchwirtschaft und der Fleischbranche misstrauen. Dennoch wollen diese Menschen ihnen vertraute Geschmackscompositionen auf dem Teller finden.

Darum bieten sie auch Convenience-Produkte an?

Convenience-Produkte haben bei Fleisch- und Milchersatzprodukten einen höheren Anteil, weil uns der Umgang mit den Ausgangsprodukten wie Tofu oder Seitan weniger geläufig ist. Wir haben im vergangenen Jahr sogar eine zusätzliche Kühlvitrine angeschafft, um dieser Entwicklung gerecht zu werden. Sehen Sie, das Label «Bio» definiert einen Rahmen, und darin haben auch Convenience-Produkte ihren Platz. Aber natürlich sind die Hersteller eingeschränkt, nur schon wenn es um Haltbarkeit geht.

Manchen «Fundis» sind das wohl zu viele Zugeständnisse an den Mainstream...

Ich will deren Ansichten nicht gering-schätzen, sie sind berechtigt. Aber man darf schon fragen: Sind denn vorgerüstetes Gemüse und Tiefkühl-Erbsen aus biologischem Anbau so schlimm? Nicht jeder hat die Möglichkeit, sein Rüebli selber auszugraben. Und denken wir etwa an die Urban Gardeners; ich sag mal, auch die kaufen ihre Fertigpizza. Mein Alltag zeigt mir, dass hybride Käufer in der Mehrzahl sind.

Der Markt wächst also?

In die Biofach konnte anfangs der 1990-er Jahre einfach reinlaufen wer wollte, das Bild prägten Leute mit Latzhosen und Gesundheitslatschen. Heute muss man belegen, dass man beruflich mit «Bio» zu tun hat. Mit einer Krawatte fällt man nicht mehr auf. Die Kundschaft der Messe sind immer weniger die Ladelibesitzer, sondern die Grossisten, die Ex- und Importeure sowie die Produzenten die nach Rohstoffen suchen. So sind etwa Mandeln oder getrocknete Mangos aktuell sehr gefragt.

Die kleinen Manufakturen, die findet man nicht mehr?

Es gibt sie, doch. Aber sie sind an der Biofach tatsächlich seltener geworden. Dafür hat die Breitenwirkung von biologischer, vegetarischer oder veganer Ernährung zugenommen – da bestehen noch immer Wachstumschancen.

Das Interesse steigt also weiterhin? In den Köpfen passiert etwas, dieses Gefühl habe ich tatsächlich.

Veganer aufgepasst:

Jetzt gibts veganen Käse



Auf diesen Genuss warteten Veganer schon lange: veganen «Mozzarella» alias CreamyRisetta, MozzaRisella und SmokeyRisella. Letzterer ist geräuchert. Alle sind 100% vegan aus gekeimtem Vollkornreis hergestellt und leicht gewürzt. Sie eignen sich als Snack, im Salat oder – dank gutem Schmelzgrad – für Gratins, Toasts oder Pizzen. Der leicht gewürzte Risella des gleichnamigen italienischen Herstellers ist laktose- und glutenfrei, enthält weder tierische Fette, Soya, Konservierungsmittel noch Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Mit seinem Energiewert von 185 kcal pro 100 Gramm ist er erfreulich figurfreundlich und zweifellos eine Bereicherung für den Speiseplan.

Rezept: Vegane Pizza mit Zutaten aus dem Rägeboge

Zutaten Teig:

400 g Mehl
200 ml Wasser
1 Würfel Trockenhefe
2 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Salz

Zutaten Belag (lässt sich nach Saisonangebot und Gusto variieren):

1 Brokkoli, in Röschen zerteilt
1-2 Knoblauchzehen
200 g frische Champignons, geviertelt oder in Scheiben geschnitten
Maiskörner
frischer Blattspinat

Frühlings- oder Bund-Zwiebeln, in Rädchen geschnitten
Oliven
Veganer Mozzarella von Risella, in Scheiben

Zutaten Tomaten Sauce

1 grosse Zwiebel
1 Rüebli, mittlere Grösse
1 kleine Knolle Sellerie oder frischen Stangensellerie
3 EL Olivenöl
1 grosse Dose Pelati
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano, frisch oder getrocknet

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Er sollte weder zu krümelig sein, noch an den Händen kleben. Den Teig ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen, danach ausrollen und auf ein Backblech legen.

Tomatensauce: Zwiebel, Rüebli und Sellerie fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebelwürfel ein paar Minuten anbraten und dabei umrühren, so dass sie nicht braun werden. Rüebli und Sellerie ebenfalls unter Rühren anbraten. Pelati-Tomaten mit dem Saft dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce ca. 45 Min. bei niedriger Temperatur ohne Deckel köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Oregano abschmecken.

Den Pizza-Boden mit der Tomatensauce bestreichen. Die Zutaten für den Belag darauf verteilen. Die veganen Mozzarella-Scheiben obenauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25-30 Minuten backen. Buon appetito!



Schon in unsere köstlichen Sandwiches reingebissen?

Täglich frisch, bei uns im Haus zubereitet, neu im Bio.Markt: gesunde, abwechslungsreich gefüllte, schmackhafte Sandwiches-Kreationen:

Avocado

Weizen-/Roggenbrot mit Hefe und Sesam, Avocado, Quark, Curry, Mayonnaise, Zucchetti.

Schinken

Weizen-/Roggenbrot mit Hefe und Sesam, Vorderschinken (Schwein), Butter, Tomate, Gewürzgurke, Pomodoro-Paste.

Veganer Frischkäse

Weizen-/Roggenbrot mit Hefe und Sesam, fermentiertes Sojaprodukt (Joghurtalternative), Cashewkerne, Pekannüsse, Peperoni, Chicorée, Salat.

Appenzeller Käse

Weizen-/Roggenbrot mit Hefe und Sesam, Butter, Appenzeller Käse, Baumnüsse und Gewürzgurke.

Aubergine

Weizen-/Roggenbrot mit Hefe und Sesam, Baba Ganoush (Auberginenpüree aus Auberginen, Tahin, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Kreuzkümmel und Koriander), gegrillte Aubergine.

Green Smoothies: Der gesunde, Veritale Drink

Die Schauspielerin Gwyneth Paltrow ist ein bekennender Fan grüner Smoothies. Was in Hollywood als Trendgetränk, Jungbrunnen, Energiespender und «Schönmacher» gefeiert wird, hält jetzt im Rägeboge Einzug. Unsere täglich frisch zubereiteten, nicht pasteurisierten, zuckerfreien

Smoothies schmecken einfach himmlisch! Gleich sieben überzeugende Argumente sprechen für den Frischekick und Muntermacher, der in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen im Kühlregal unseres Bio.Marktes zu finden ist.

Sieben Facts zu Veritale grüne Smoothies:

1. Grüne Smoothies sind äusserst vitalstoffreich.
2. Grüne Smoothies sind eine gesunde Mini-Rohkost-Mahlzeit. Im Gegensatz zu Saft enthalten sie alle Ballaststoffe. Der Unterschied zum Frucht-smoothie ist die Kombination von Frucht und reinem Pflanzengrün.
3. Grüne Smoothies sind leicht verdaulich und bringen die Verdauung auf Trab.
4. Grüne Smoothies können eine Ernährungsumstellung erleichtern.
5. Grüne Smoothies sind die pure Natur, täglich frisch zubereitet aus biologischen, gesunden Zutaten. Nebenbei werden regionale und saisonale Lebensmittel gefördert, was unter anderem zum Klimaschutz beiträgt.
6. Grüne Smoothies wirken basisch auf den Körper. Reife Früchte und aromatisches Gemüsegrün wirken der Übersäuerung des Körpers entgegen.
7. Grüne Smoothies machen fit und glücklich.

Sie werden begeistert sein!



Viktor, einer der vier neuen Veritale Superdrinks.

Hauen Sie auf den (Frühlings-)Putz!

Seit mehr als 25 Jahren bietet das Österreichische Familienunternehmen Uni Sapon Reinigungsprodukte, die Mensch und Umwelt gleichermaßen schonen. Nur pflanzliche und mineralische Rohstoffe, ohne synthetische Zusätze gelangen zur Verarbeitung. Dank der konsequenten Müllvermeidungsstrategie des Herstellers werden CO2-Emissionen drastisch reduziert. Bei den Reinigern handelt es sich fast ausschließlich um Konzentrate. Sie werden erst vor dem Gebrauch mit Wasser verdünnt, wodurch sich voluminöse Verpackungen wie auch sinnloses Transportieren von Wasser vermeiden lassen.

Das überschaubare Produktsortiment umfasst acht ökologische Reinigungskonzentrate. Sämtliche Putzarbeiten im

Haushalt lassen sich damit mühelos bewerkstelligen.

Uni Sapon-Reinigungsmittel, ein klarer Entscheid

- rein pflanzliche Tenside
- sehr leicht biologisch abbaubar
- besonders hautfreundlich
- gentechnikfrei
- frei von synthetischen Duft- und Farbstoffen (Zugabe von naturreinen ätherischen Ölen)
- ohne Konservierungsmittel
- frei von petrochemischem Alkohol
- Verpackungen 100% PVC-frei (Schutz der natürlichen Ressourcen)
- Herstellung der Produkte überwiegend in Handarbeit, ohne energieintensive Maschinen
- Niemals Tierversuche



Frühling: Zeit für neue Frische

Zahlreiche Begriffe und Bräuche rund um den Frühling, wie Frühlingsanfang, Frühlingserwachen, Frühlingsgefühle oder auch Frühjahrsputz zeigen die hohe Bedeutung, die der Frühling für den Menschen hat. Frühling steht für das Werden, das Entstehen neuen Lebens. Die Menschen sehnen sich nach Licht. Sie gehen spazieren, sitzen in Strassencafés und geniessen die ersten wärmenden Sonnenstrahlen. Zum Frühling gehört auch seit jeher die gründliche Reinigung von Haus und Heimtextilien. Frische Sauberkeit beflügelt den Geist. Mit den richtigen Produkten geht das Putzen leicht von der Hand.

Die Produkte von Uni Sapon bieten eine Lösung für alle Reinigungsaufgaben. Gerne beraten wir Sie rund ums Thema Haushaltspflege. Ebenso kompetent und freundlich sind wir für Sie da, wenn es um Körperpflege, Frühjahrsfitness, Wohlbefinden, Schönheit oder verführerische Frühlingsdüfte geht.

Kontakt: Patrick Hefti, Leiter Natur.Drogerie.
patrick.hefti@raegeboge-winterthur.ch



The Green Fairy, Glacé-Genuss der Extraklasse.

Die Erfolgsgeschichte der Glacéwelt «Yummy Glacé Delights» beginnt mit einer jungen Zürcherin, die ihre Lieblings-Glacésorten, ohne Kuhmilch zubereitet, nirgends bekommen konnte. Sie beschloss, die Sache selbst an die Hand zu nehmen, besorgte sich eine kleine Glacémaschine, durchforschte Bücher und Rezepte, probierte und experimentierte. Seither wächst die Fangemeinde von «The Green Fairy» rasant und dies aus gutem Grund: In den himmlischen Glacé-Kreationen stecken Herzblut, Leidenschaft und nur beste natürliche, rein pflanzliche Bio-Zutaten. Ein Biss – oder Schleck – und man verfällt sogleich der cremigen Konsistenz und erlebt ein unverfälschtes Geschmackserlebnis. Die Zutaten



zur Herstellung der Glacé-Sorten Vanille, Chocolate-Chips, Pistazie, Erdbeere und Coffee-Crunch stammen aus Entwicklungsländern und sind fair gehandelt. Mit jedem verkauften Glacé erhält ein Mensch in einem Entwicklungsland einen Monat lang Zugang zu sauberem Wasser.

Im Visier: Wichtige Daten 2014: Ausblick auf Veranstaltungen, die Sie gleich in Ihrer Agenda vermerken sollten.

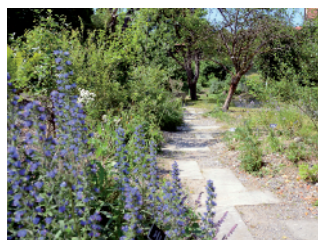
Bio-Ladentag: 14. Juni 2014

Wir vom Rägeboge sind eines von 74 Fachgeschäften in der ganzen Schweiz, die Sie am Bio-Ladentag mit einem besonderen Programm begrüßen werden. Erleben Sie die ganze Vielfalt der Bioprodukte, entdecken Sie Neues und profitieren Sie von 10% Rabatt auf Ihrem Einkauf im Rägeboge Bio.Markt und in der Natur.Drogerie.

Veganmania 2014: Vegan mit Lust und Genuss für Ethik, Klima, Gesundheit und Umwelt

Die diesjährige Messe findet am 6. September von 10-21 Uhr statt. Besuchen Sie unseren Rägeboge-Stand auf dem Neumarkt in Winterthur.

Naturlehrgarten Loorstrasse: Die kleine botanische Oase in Veltheim - Ein Ort zum Auftanken und Entdecken.



Schildchen deutsche und lateinische Namen. Den Rundgang durch das Grün säumen Tafeln, die über Eigenheiten der Gewächse berichten und Tierarten zeigen, die im Garten leben.

Im Frühling summt und blüht es auf dem 1000 qm grossen Areal am Fusse des Wolfensbergs. Wildbienen und Schmetterlinge ernähren sich von einheimischen Wildsträuchern und Stauden. Ein Wildbienenhotel bietet den vielfügeligen Gesellen Platz für das Heranwachsen ihrer Jungen.

Der Garten ist ganzjährig geöffnet, der Eintritt frei. Er befindet sich an der Loorstrasse in Veltheim, gegenüber dem Haus Nr. 22 (Bus Nr. 3 Richtung Rosenberg bis Haltestelle Loorstrasse). Auf Anfrage organisiert die Stadtgärtnerei kostenlos Führungen für Gruppen (Tel. 052 267 30 00).

Eine Einführung in den Garten erhalten Sie bereits im beigelegten Flyer.

Wer sich näher für die Pflanzen im Garten interessiert, liest auf kleinen

Viel Freude beim Besuch!

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