

Rägeboge·Hauspost

EDITORIAL

Liebe Rägeboge-Kundinnen und -Kunden



Werden die Tage kürzer und fallen die Temperaturen, verlangen Körper und Geist nach Wärme und Ruhe. Wir sehnen uns nach gemütlichen Stunden, einem wohligen Plätzchen und friedvoller Geselligkeit. In der Vorweihnachtszeit kann es aber für manch einen hektisch werden. Im Geschäft, bei der Planung der Familien- und Festessen, beim Einkauf oder der Besorgung der Geschenke für die Liebsten. Dürfen wir Sie dabei entlasten? Im Bio.Markt und in der Natur.Drogerie zeigen wir eine reiche Auswahl sinnvoller Geschenkideen und hübscher Geschenksets. Ein individuell zusammengestellter Geschenkkorb kommt garantiert immer gut an, ebenso ein hochwertiges Pflege-set aus der Natur.Drogerie. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren von unserer Hauspost.

Weihnachten ist das Fest der Liebe, der Familie, der Freude und des Schenkens, der Dankbarkeit und Besinnung. Apropos Bewusstsein, besinnen wir uns auch auf unsere Erde. Danken wir ihr für ihre einzigartige Schönheit und erweisen ihr Respekt. Wir haben nur diese eine Welt. Sollte die Menschheit nicht mehr Sorge tragen und endlich umdenken in Hinblick auf die gravierenden ökologischen Probleme unserer Zeit? Der Rägeboge ermöglicht nachhaltigen und umweltbewussten Konsum. Als zertifiziertes Biofachgeschäft befolgen wir strengste Sortimentsrichtlinien und übernehmen Verantwortung bei der Auswahl biologischer Lebensmittel, ethisch

hergestellter Pflege- und Kosmetikartikel sowie ökologischer Haushaltsmittel. Sie, liebe Rägeboge-Kundinnen und -Kunden, tragen einen wichtigen Teil zur Erhaltung einer lebenswerten Umwelt bei. Indem Sie ökologisch, nachhaltig und fair produzierte Lebensmittel, Kosmetik- und Drogerie-Artikel wählen, ermöglichen Sie engagierten Bio-Produzenten ein Einkommen und längerfristig deren Daseinsberechtigung. Ich bin der festen Meinung, dass sich die biologische Landwirtschaft als ein wichtiger Pfeiler auf dem Weg zur ökologischen Trendwende durchsetzen muss!

Ich danke Ihnen ganz herzlich für Ihre Unterstützung und Ihre Treue zum Rägeboge. Mein Dank gebührt auch unseren Landwirten, Produzenten und verlässlichen Partnern.

Ich bin glücklich, im Rägeboge als einem Ort nachhaltigen und bewussten Handelns wirken zu dürfen. Der Rägeboge ist für mich weit mehr als nur Arbeitgeber. Von Herzen wünsche ich Ihnen und Ihren Angehörigen schöne Weihnachten, genussvolle Mussestunden und jetzt schon ein gesundes, glückliches Neues Jahr.

Maren Weinthaler
Leiterin Administration

Maren Weinthaler

BIO.MARKT

Sinnvoll schenken:

Mit einem Geschenkkorb liegen Sie immer richtig!

Etliche Kunden verlassen sich seit Jahren auf unsere gluschtigen Geschenkideen, denn sie wissen: unsere Geschenkkörbe «Italia», «Zeit für Zwei», «Gutes aus der Schweiz», «Home sweet home», «Apéro» oder das «kleine Geschenkset» bereiten stets Freude. Zum Überbringen von Genesungswünschen gibt's einen «Gute Besserung»-Korb mit Tees und Säften und für Veganer haben wir eine bunte Mischung «vegane Gaumenfreuden» kreiert. Ein Beschrieb der jeweiligen Inhalte finden Sie auf unserer Internetseite www.raegeboge.com. Musterkörbe gibt's im Bio.Markt zu sehen.

Neu: Geschenkkörbe bequem online bestellen unter www.raegeboge.com. Auf Wunsch: Hauslieferung mit Velokurier in Winterthur und Region.

Ein Geschenkkorb ist ein sinnvolles Geschenk und noch weit mehr! Jeder einzelne ist eine Augenweide, individuell mit viel Liebe zusammengestellt aus hochwertigen, beliebten Produkten aus unserem Bio-Sortiment. Und immer wieder kommen Neuheiten dazu, die einen besonderen kulinarischen Genuss versprechen.

Bestellen Sie jetzt Ihren Wunschkorb mit dem Bestellformular auf unserer Website oder direkt im Bio.Markt.



«Italia», dolce vita im Geschenkkorb.

Weitere tolle Geschenkideen und Aktivitäten im Rägeboge finden Sie auf unserer Website www.raegeboge.com und in unserem Newsletter.



Unser Geschenkkorb für Veganer.

«Heissi» Marroni, Marroni ganz «heiss»

Hildegard von Bingen sagte über die Kastanie: «Diese Frucht ist nützlich gegen jede Schwäche, die im Menschen ist. Iss sie oft vor und nach dem Essen, und dein Gehirn wächst, deine Nerven werden stark und der Kopfschmerz wird weichen.» Im Tessin galt die Kastanie über Jahrhunderte hinweg als Grundnahrungsmittel. Das Sammeln der Früchte war Gemeinschaftsarbeit und überlebenswichtig für die meist armen Leute. Durch Trocknung wurde die zur Familie der Buchengewächse gehörende Kastanie haltbar gemacht. Zwar hat die Kastanie ihre Bedeutung als Grundnahrungsmittel verloren, auf ihren süsslich-nussigen Geschmack freuen wir uns dennoch jedes Jahr aufs Neue. **Je nach Land und Region hat die schöne Braune andere Namen.** Streng genommen heisst die Gattung Kastanie. Bei den Südtirolern ist es die Keschn, andernorts kennt man Maronen, wogegen sich das österreichische Maroni nur gerade durch ein kleines «r» in der

Schreibweise von unseren Marroni unterscheidet. Am bekanntesten sind wohl «heissi Marroni». Die putzigen Marroni-Hüslis gehören in der kalten Jahreszeit unverzichtbar ins Stadtbild.

Jetzt ist Hochsaison für die Kastanien-Spezialitäten von La Pinca. Die nahrhaften, gesunden Erzeugnisse der Edelkastanie lassen sich in der Küche vielfältig einsetzen. Den geschmackintensiven Früchten fügt La Pinca ausschliesslich naturbelassene Zutaten bei. Im Rägeboge finden Sie gedörrte und gekochte Kastanien, Flocken, Mehl, Teigwaren, Cremes für Desserts oder als Brotaufstrich, sowie sündig-süsse Naschereien mit Kastanie. Das Bio-Maronenpüree, welches wir in unserem Rezept verwenden, ist nicht von La Pinca. Sie finden das perfekt in der Süsse abgestimmte Produkt im Kühlregal.

Unbedingt probieren! Die gedörrten Kaki von La Pinca sind eine weitere wahre Köstlichkeit aus der Sonnentube der Schweiz.



Das Rezept zum feinen Marroni-Dessert verraten wir Ihnen auf unserer Website.

Einer, der es mit den ganz Grossen aufnehmen kann:

Der Eulachtaler Käse

Er lässt sich mit dem berühmten Parmigiano vergleichen und ist doch «anders». Der Eulachtaler vom Bettlihof in Rätterschen ist nämlich der Käse mit dem kürzesten Weg in den Rägeboge. Klaus Lamatsch und Susanne Gschwend verarbeiten die Rohmilch vom eigenen Hof. Wie ein Parmesan oder Sbrinz lässt sich der

«uralt» abstechen und in Brocken portionieren. Er passt zum Apéro oder «Gschwelli mit Chäs-Znacht» und ist die Krönung jeder Käseplatte. Käseliebhaber werden von dieser begrenzt verfügbaren Spezialität begeistert sein! Beachten Sie unseren Tipp «Aceto balsamico Oro».

Marcel's «Gold»-Tipp: Der Aceto balsamico «Oro» von Terra Verde



Genussfreude hoch zwei: Ein Stück Eulachtaler mit einem Tröpfchen Aceto balsamico.

Beim Aceto balsamico, Modena, «Oro» von Terra Verde stimmen Qualität und Preis! Der über acht Jahre in Eichen-, Kastanien-, Maulbeer-, Eschen- und Wacholderfässern gelagerte Balsamessig überzeugt durch absolute Harmonie von Süss und Sauer. Die ausgeprägte, komplexe Geschmacksnote verdankt er der Lagerung in verschiedenen Holzfässern. Auf seiner Reifereise von Fass zu Fass wird er immer besser. Für die Herstellung des veganen Edelproduktes werden nur Weissessig und gekochter Traubenmost von Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet.

Bereits ein paar Tröpfchen des exquisiten Balsamicos verfeinern jedes Gericht.

Man gibt ihn in kleiner Dosierung über rohes oder gekochtes Gemüse, Fleisch, Käse und sogar auch über Süssspeisen, wie zum Beispiel Vanille-Glace. Für den vor 10 Jahren verstorbenen Luciano Pavarotti, wohl einer der bedeutendsten Tenöre aller Zeiten, bekennender Gourmet und begeisterter Hobbykoch, war ein Essen ohne den heissgeliebten Aceto balsamico traditionale aus seinem Geburtsort Modena schlicht unvorstellbar, wie er in einem Interview verriet. Ein Fläschchen davon gehörte immer ins Reisegepäck.

Preis für 250 ml: CHF 24.-.

Marcel Butty, Leiter Bio.Markt und Bio.Bistro: «Ich halte die Qualität für ausgezeichnet und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist hervorragend, wenn man an einen «traditionale»* denkt.»

*Hinweis: der Aceto balsamico traditionale di Modena ist ein DOP-Erzeugnis. DOP steht für Denominazione d'Origine Protetta und ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Ein solcher «traditionale» aus der Gegend um die emilianische Stadt Modena lagert 12 Jahre und länger im Fass. Ein «extra vecchio» ist mindestens 25 Jahre alt und kann bis zu mehreren hundert Franken kosten.

Begriffs-Wirrwarr: Emmer (Triticum dicocum) oder Dinkel (Triticum aestivum)?

Beide Bezeichnungen stehen für ein und dieselbe Pflanzenart der Gattung Weizen. Emmer gehört in die Familie der Süssgräser und zählt zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Seinen Ursprung hat er im Nahen Osten, wo er seit mindestens 10'000 Jahren angebaut wird. Die unterschiedlichen Namen – «Zweikorn» ist ein weiterer – schaffen Verwirrung. Ein deutscher Anbieter nennt seine Emmer-Linie «Sommerdinkel», Rapunzel verkaufte die Emmer-Pasta jahrelang als «Dinkel-Nudeln». Dabei steht das Urgetreide Emmer von seiner Eigenschaft her näher beim Hartweizen. Seit einigen Jahren wird Emmer auch wieder bei uns angebaut und verarbeitet. Emmer ist eiweiss- und mineralstoff-

reich. Wegen seiner mässigen Klebereigenschaften eignet er sich auch für die Brotherstellung, zum Kuchenbacken und für die Herstellung von «Pasta», wie unser Rezept «Crespelle» belegt. Emmer verleiht den Gerichten einen herzhaften und leicht nussigen Geschmack. Der Bio.Markt führt regionale Produkte wie das Emmer-Mehl von «Winti West» (siehe Porträt). Von Dienstag bis Samstag liefert das «Haus des Brotes» die beliebten Emmerbrote in den Rägeboge. Und sogar Brauereien verarbeiten Emmer zur Herstellung eines dunklen, sehr würzigen Spezialbiers, zum Beispiel das naturtrübe Emmer-Bier vom Brauhaus Riedenburger.



«Wir leben und arbeiten naturnah.» Das Team von «Winti-West».

Bio-Most, -Mehl und -Fleisch aus Winterthur

«**Biolandbau Winti West**» wird seit 2016 geleitet von Stéphanie und Josua Zeier. Gegründet wurde der biodynamische Landwirtschaftsbetrieb 1989 von Susanne Dohrmann Zeier und Roni Zeier, den Eltern von Josua. Sie sind dem Rägebooge seit seiner Gründung im Jahr 1982 verbunden. Die neue Generation betreibt den 26-Hektaren-Betrieb mit ebenso viel Herz und wartet mit innovativen Ideen auf.

Stéphanie ist Floristin und Josua gelernter Landschaftsgärtner: «Wir leben mit den Jahreszeiten». Die beiden Quereinsteiger legen Wert auf

naturnahes Leben und Arbeiten und schätzen die Vielseitigkeit und Kreativität. Leidenschaftlich betreiben sie den biodynamischen Landbau und sind Demeter-, BioSuisse-, Hochstamm Suisse- und UrDinkel-zertifiziert.

Josua bestellt mit Helfern und Freiwilligen das Land und Stéphanie kümmert sich um die Weiterverarbeitung, die Vermarktung und den Direktvertrieb der eigenen Produkte. Und deren gibt es viele! Handgepresster Süssmost von Hochstammäpfeln, Hochprozentiges, Mehl und Nudeln aus Ur-Dinkel, Weizen,

Emmer, Roggen und Lein, saisonale Gemüse und Hochstamm-Obst, Brot, Fleisch von Lamm und Gitzi sowie saisonale Floristik auf Bestellung. Das Paar probiert gerne Neues aus und ist dem Wunsch nach Selbstversorgung bereits sehr nahe. Ihre persönlichen Lieblinge sind Mehl, wegen seiner vielseitigen Verwendung, der süsse Most und die würzige Geissen-Salami.

Die Anbauflächen und Produktionsstätten für Hochstammobst, Ackerbau sowie Ziegen- und Schafzucht liegen hauptsächlich in Neftenbach, Wülflingen und dem Rumstal. Das ist

eine logistische Herausforderung, der sich heute viele Bauern stellen müssen. Auch eine Mutterkuh-Herde zur Sömmerung zählt zum Betrieb, denn Viehzucht und Gemüsebau gehen Hand in Hand. Josua verdeutlicht: «Pflugloser Ackerbau ohne Zufuhr von Fremddünger ist eine spannende Herausforderung».

Im Bio.Markt ist eine Auswahl der Erzeugnisse von «Biolandbau Winti West» fester Bestandteil des Sortiments: Süssmost, diverse Mehlsorten, Geissen- und Schafswurst sowie Hamburger.



Natürlich haben wir für Sie ein Rezept mit Emmer-Mehl von Winti West! Es ist etwas aufwändiger in der Zubereitung, lässt sich dafür prima am Vortag vorbereiten und muss dann nur noch in den Ofen. Die Zutaten stammen aus dem Bio.Markt-Sortiment. Wir wünschen Ihnen genussvolle und gemütliche Stunden im Kreise Ihrer Liebsten.

Rezept:

Crespelle mit Emmer-Mehl, Cima di rapa* und Frischkäse

Cima di rapa, der leicht bittere Italiener, wird auch in der Region angebaut. Das typische Wintergemüse heisst hierzulande «Stängelkohl». Bei unserem Rezept kann er durch Spinat ersetzt werden. Dann lassen Sie bitte das Basilikum in der Füllung weg. Das Gericht ist für 6 Portionen als Vorspeise berechnet, oder für 4 als Hauptgang.

Zutaten für die Crespelle:

70 g Butter / 125 g Emmer-Mehl (z.B. von «Winti West») / 2 Eier / 2 dl Milch / Salz / 40 g frisch geriebener Hartkäse (z.B. ein Eulachtaler)

Zutaten für die Füllung:

Ca. 10 Stiele Cima di rapa (Stängelkohl), 1 Knoblauchzehe, 4 kleine Echalotten, 3 EL natives Bio-Olivenöl (z.B. von Terra Verde), Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, ca. 180 g Schafs-/ Ziegen- oder ein anderer Bio-Frischkäse (z.B. von der Käserei Stofel), Cherry-Tomaten (ausserhalb der Saison sind Bio-Pelati aus der Dose ein guter Ersatz), 2 Eigelb, 4 EL Mascarpone, 20 g frisch geriebener Hartkäse, Thymian (gezupft) und Basilikum.

Zubereitung der Crespelle:

30 g Butter zerlassen. Zusammen mit Emmer-Mehl, Eier, Milch und einer guten Prise Salz in einer Schüssel glattrühren. Geriebenen Käse unterheben und ca. 10 Min. quellen lassen. Aus dem Teig in einer beschichteten



Pfanne 8 dünne Pfannkuchen (Crespelle) backen. Für jede Crespelle den Pfannenboden mit weicher Butter einpinseln, etwas Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne auf dem Pfannenboden verteilen. Crespelle auf der Unterseite goldbraun backen, wenden und fertig backen. Crespelle aufeinander stapeln und auskühlen lassen.

Bis hierhin lässt sich das Gericht problemlos am Vortag zubereiten. Ausgekühlte Crespelle bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Zubereitung der Füllung:

Cima di rapa waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Knoblauch und Schalotten fein würfeln und im heissen Olivenöl andünsten. Gemüse zufügen, ca. 6 Min. mitdünsten, mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Schüssel leeren und auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Füllung den Frischkäse mit einer Gabel fein zerdrücken oder glatrühren. Basilikumblätter abzupfen, fein schneiden und dazu geben. Die ausgekühlte Mischung unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crespelle auf die Arbeitsfläche legen und etwas Füllung darauf geben. Dabei rundherum einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Crespelle aufrollen und nebeneinander in eine ofen feste Form platzieren. Die Tomaten (oder gestückelte Pelati aus der Dose) rund um die Crespelle geben. Eigelbe, Mascarpone und geriebenen Käse glatrühren und auf den Crespelle verteilen. Thymianblättchen darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. überbacken. Mit Basilikumblättchen ausgarnieren und erhobenen Hauptes servieren. Buon appetito!

Darf ich mich vorstellen



Beatrice Sutter, stellvertretende Leiterin Bio.Markt.

Mit der Anstellung beim Rägeboge Bio.Markt im Oktober 2017 schliesst sich mein beruflicher Kreis. Mitte der 80er Jahre trat ich meinen ersten Job in einem Healthfood Store an, einem Biomarkt in Amerika, und fühlte mich rasch wohl in diesem Metier. Mein Weg führte über leitende Positionen in grösseren Geschäften bis hin zu Wholefoods, der grössten Biomarkt-Kette Amerikas, wo ich als Einkäuferin tätig war. Nach meiner Rückkehr aus den Staaten arbeitete ich für die Firmen Similasan und Nutrexin im Aussendienst. Es erfüllt mich mit Freude, jetzt als stellvertretende Leiterin Bio.Markt tätig sein zu dürfen und ich bin stolz, Teil dieses wunderbaren Unternehmens zu sein!

NATUR.DROGERIE

Licht ins Dunkel mit unseren zauberhaften Weizenkorn-Kerzen



Die farbstarken Kerzen aus Stearin und gereinigtem Paraffin werden in geschützten Werkstätten von Hand gefertigt. Es gibt sie in verschiedenen Grössen und Ausführungen. Sie schaffen zu Hause ein harmonisches Ambiente, speziell jetzt, wenn es draussen früh dunkelt, und in der Adventszeit.

Julie Huber, angehende Drogistin der Natur.Drogerie.

Kommen Sie gut durch die Hustenzeit!

Husten ist keine eigenständige Krankheit, sondern ein Symptom, das hauptsächlich bei Erkrankungen der Atemwege auftritt. Ein Reizhusten wird häufig durch Viren ausgelöst. In der Regel wandelt sich der Reizhusten nach einigen Tagen zum Bronchialhusten mit Schleimbildung. Der Bronchialhusten sollte nicht mit Hustenreizstiller unterdrückt werden. Im Schleim befinden sich unzählige Viren und Bakterien, die aus Lunge und Bronchien abtransportiert werden müssen.

Fit durch den Winter!

In der kalten Jahreszeit ist es besonders wichtig das Immunsystem zu unterstützen. Die trockene und kalte Luft kann unsere Schleimhäute belasten und ihre Schutzfunktion schwächen. Oft können auch Stress und Schlafmangel eine Erkältung begünstigen. Die Natur bietet eine Reihe wirksamer Heilpflanzen zur gezielten Unterstützung unseres Abwehrsystems.

Die hauseigene Natur.Drogerie **Resistenzsteigerungs-Mischung** aus Frischpflanzentinkturen schützt zuverlässig vor Erkältung. Sie lindert im Akutfall effizient erste Erkältungssymptome und beschleunigt die Ausheilung.

Die wertvollen Ingredienzen und Eigenschaften der hausgemachten Natur.Drogerie Tinktur-Mischung:

Roter Sonnenhut: aktiviert die Immunabwehr.

Taigawurzel: kräftigt Körper und Psyche.

Thymian: wirkt gegen Bakterien und Viren.

Spitzwegerich: stärkt die Lunge und hilft bei Husten.

Zistrose: wirkt antiviral und schützt die Schleimhaut.

Preis für 100 ml: CHF 29.80.
Einnahme: 3 x täglich 15-20 Tropfen in einem Glas Wasser.



Präparate von WALA begleiten Sie durch alle Hustenphasen. Die Kombination von Hustensaft und Bronchialbalsam unterstützt die Lunge äusserst wirksam beim Abtransport von hartnäckig festsitzendem Schleim. Die rein pflanzliche Zusammensetzung hilft dem Körper effizient beim Heilungsprozess.

Der Hustensaft wird Kindern ab 2 Jahren empfohlen, Bronchialbalsam ab 3 Jahren.

WALA Pulmonium Hustensaft, in der Grösse 90 ml: CHF 14.50.

WALA Bronchialsalbe, 30 g: CHF 14.50; 100 g: CHF 35.90.

Lassen Sie sich von unserem geschulten Fachpersonal beraten. Wir haben Zeit für Sie und Ihre Anliegen!

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einer «duften» Geschenkidee!

Stellvertretend für die auserlesenen Angebote an Geschenkboxen und -sets, die Sie jetzt in der Natur.Drogerie sehen, stellen wir Ihnen gerne einige Neuheiten und zwei «Klassiker» vor.

Farfalla Mandala Duftarmband

Zur Aroma-Unterstützung in jeder Lebenslage: Geschenkset, bestehend aus einem schicken Mandala-Duftarmband und acht Duftfilzen, die je nach Bedürfnis individuell beduftet werden können.

Preis: CHF 27.50



Ein duftendes Accessoire.

Ein heiss geliebter Winter-Klassiker: Die Wunder Bar von Robert & Josiane aus Winterthur

Der gepresste Block aus Sheabutter und kostbarer Zistrose eignet sich hervorragend für die Massage oder Handpflege. Die Wunder Bar macht trockene Hautpartien im Nu wieder geschmeidig und duftet einfach himmlisch!

Preis: CHF 31.-



Ganz wunderbar: die Wunder Bar aus Winterthur

Coscoon Bio Kit zum selber Anrühren

Pure Naturkosmetik, haut- und umweltschonend.

Preis: CHF 32.- bis 38.-

Petit Pois Seifen



Handgemachte und Naturseifen aus Winterthur Seen. Ideal für den Adventskalender oder als kleines Mitbringsel. Die Rohstoffe kommen aus fairem Handel.

Preis: ab CHF 2.50

Weitere tolle Geschenke finden Sie in der Natur.Drogerie.



Die Leserinnen und Leser der Zeitschrift «oliv» wählten die beliebtesten Schweizer Bioläden 2017.

Der Rägeboge Winterthur gehört zu den Beliebtesten. Wir sind mächtig stolz!

«Ich schätze im Rägeboge das vielseitige Sortiment und wenn ich eine Frage habe, bekomme ich immer eine kompetente Antwort.» Zitat einer Jurorin.



100% lovely!

Nature's Design Pinus Cembra Duftholz



Der Duft der Arve (auch Zirbe genannt) bringt die Natur ins Haus. Mit ihrer beruhigenden und entspannenden Wirkung spendet die Arve Kraft und Energie. Das ätherische Öl neutralisiert Gerüche und trägt zu einer besseren Atmosphäre bei.

Preis, inklusive Duftöl (1x 10 ml) und Holzspänen: CHF 39.90

Arvenholz-Duft fügt sich harmonisch in den Raum ein.

Weitere Arven-Produkte finden Sie in unserer Natur.Drogerie.

Herzlich Willkommen im Team!



Désirée Bachmann: «Ich freue mich auf meine breitgefächerte Ausbildung zur Drogistin».

Désirée Bachmann startete im August ihre Ausbildung zur Drogistin. Da sie bereits die Fachmittelschule absolviert hat, dauert ihre Lehre nur noch drei Jahre, statt deren vier. In der Welt der Drogerie fasziniert sie die Wirkungsweise natürlicher Alternativen zu konventionellen Produkten.

Zu Ihren Lieblingsprodukten zählen Dr. Hauschka Handcreme, die schnell einziehende, schützende Pflege für eine weiche und geschmeidige Haut, und die «Gärten von Alfabia», eine sanfte Body Lotion der Winterthurer Robert & Josiane. Unsere sympathische neue Kollegin ist naturverbunden und in ihrer Freizeit begeisterte Pfadileiterin.

Restaurantküche zu vermieten



Matteo Pusateri, Mitarbeiter Bio.Bistro: «Diese Profiküche kann man mieten.»

60m² Fläche, modern und vollständig ausgestattet, zentral beim Bahnhof Winterthur. Bestens geeignet für Kochkurse oder Catering.

Rückfragen und Besichtigung:

Rägeboge Winterthur GmbH,
Maren Weinthaler
maren.weinthaler@raegeboge-winterthur.ch

Telefon 052 267 00 00

Kurz auf einen Nenner gebracht:

Höchste Qualitätsansprüche an Rohstoffe und Verarbeitung

+

Bio*, aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel

=

Ungetrübter Genuss im Bio.Bistro!

* Bio, mit wenigen Ausnahmen, wie die Gazosa (Schweizer Limonade)



Kennen Sie unseren Newsletter?

Auf Wunsch bekommen Sie die von unserem Redaktionsteam aufbereiteten interessanten Beiträge zu umweltrelevanten Themen im Zusammenhang mit Konsum und Produktion auf elektronischem Weg zugestellt. Wir stellen zudem Produkte vor und geben Tipps für deren Anwendung oder teilen unsere Lieblingsrezepte mit Ihnen.

Registrieren Sie sich jetzt auf unserer Website!

Ihre Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt. Sie können den Newsletter jederzeit und unkompliziert wieder abbestellen, wenn Ihnen das Lesen keine Freude mehr bereitet.

Über unser Kontaktformular auf www.raegeboge.com nehmen wir gerne Ihre Anregungen zur Hauspost und zu unserem Newsletter entgegen. Vielen Dank für Ihr Interesse!

Ihre Rägeboge-Redaktion

Umami-Geschmack, Freude für Leib und Seele

Überzeugen Sie sich selbst von unserer Erfolgs-«Formel», beispielsweise bei einer exquisiten Tasse «Longjiin», einer weiteren Grüntee-Spezialität aus der chinesischen Provinz Anhui. Der erstklassige Offentee im Beutel stammt aus der diesjährigen Frühlingsernte und wird von Länggass-Tee, dem Berner Kompetenzzentrum für Tee, in unser Bistro geliefert.

Ein englisches Sprichwort, das wir an dieser Stelle für unseren chinesischen Tee «ausleihen», besagt:

«Der Weg zum Himmel führt an der Teekanne vorbei.» Da gibt es nichts mehr zu ergänzen.

Öffnungszeiten