

BIOMARKT



**VORWERK
PODEMUS**



5 FACTS ÜBERS Stadt-Euter

- 1 **Stadt-Euter**: das sind die **Milchzapfanlagen** in unseren Biomärkten
- 2 Die Milch kann so **verpackungsfrei** produziert und angeboten werden
- 3 Da kommt nur frische **Bio-Heumilch** von unserem Hof raus
- 4 Die **Weiden** unserer Kühe liegen 10 km vom Dresdner Hauptbahnhof entfernt
- 5 Unsere frische **Bio-Heumilch** ist **nicht homogenisiert**, nur pasteurisiert

DIE WIESE RUFT

Unsere Kühe sind im Jahr mehr als 200 Tage auf der Weide. Für frische Heumilch - und das schmeckt man auch.

UNSERE **Bio** -ANGEBOTE

von **12.4.** bis **9.5.23**

WIR SIND BIOKREIS

Warum Bio allein nicht genug ist

AUS UNSERER HOFMOLKEREI

Frischkäse, Quark, Joghurt und Co.

WWW.SCHROTUNDKORN.DE



REZEPT
Quarkwaffeln mit Rhabarber-Kompott

ZUTATEN:

FÜR CA. 15 WAFFELN:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 300 g Quark**
- 450 g Weizenmehl 550**
- 1 Pk Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Mineralwasser
- 4 Stk Eier, Größe M
- Öl zum Fetten

FÜR DAS KOMPOTT

- 400 g Rhabarber
- 50 g Zucker
- 2 El Erdbeer-Fruchtaufstrich**
- 150 g Joghurt natur**
- 0,5 Pk Vanillezucker
- Minze für die Deko



VORWERK PODEMUS
Joghurt natur



VORWERK PODEMUS
Weizenmehl



VORWERK PODEMUS
Fruchtaufstrich

ZUBEREITUNG

Für luftige Quark-Waffeln zimmer-warme Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker und Vanille-zucker schaumig aufschlagen. Das geht am besten mit dem Quirl eines Handrührgeräts.

Nun Eier aufschlagen und einzeln - abwechselnd mit dem Quark - unter die Buttermasse rühren.

Im nächsten Schritt das Mehl mit Backpulver und der Prise Salz vermischen und über die flüssigen Zutaten sieben.

Alle Zutaten gut verrühren. Nach und nach etwas Mineralwasser hinzufügen, bis der Teig eine schön cremige Konsistenz hat. Teig für ca. 30 min kaltstellen.

Währenddessen Rhabarber waschen, schälen und in Stücke (ca. 2 cm) schneiden. Mit Zucker und Konfitüre vermischen und im offenen Topf bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis er weich ist (ca. 7 min), ggf. etwas Wasser hinzugeben. Nicht zu viel umrühren, sonst zerfällt er.

SOLL ES LIEBER ETWAS DEFTIGER SEIN?

Für herzhaftere Waffel-Rezepte einfach den Zucker im Teig weglassen, beliebte Kräuter und Gewürze hinzufügen und wie beschrieben backen. Sie lassen sich wunderbar mit Frischkäse, Rohkost-Salaten, Anti Pasti ... belegen.

Naturjoghurt mit dem Vanille-zucker verrühren und kühl stellen.

Nun das Waffeleisen gut vorheizen und etwas Öl oder Butter mit einem Backpinsel darauf verstreichen.

Den Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise in das Waffeleisen geben und die einzelnen Waffeln goldbraun ausbacken.

Waffeln mit lauwarmem Rhabarberkompott, Joghurtcreme und etwas Minze servieren.



WARENKUNDE:
Unser Quark, so ein Käse!

Quark ist durch sein Herstellungsverfahren ein Käse, während der Joghurt beispielsweise ein Milcherzeugnis ist. Was ist dann Frischkäse, wenn Quark schon ein Käse ist?

Frischkäse ist der Oberbegriff, zu dem der Quark zählt. Unterschiedliche **Molkeanteile, Reifezeiten, Salzanteile** und weitere Zutaten machen den Unterschied in Geschmack und Konsistenz - und damit eine große Vielfalt an Frischkäsesorten und -arten.

Übrigens: unser beliebter Quarkkuchen heißt anders wo **Käsekuchen**.

lecker



**VON
UNSEREM
HOF**



**VORWERK PODEMUS
Quark**

aus frischer Heumilch, natur oder mit Kräutern, aus unserer Hofmolkerei

1.39

je 250 g
(1 kg = 5.56)

~~1.49~~



**VON
UNSEREM
HOF**



**VORWERK PODEMUS
Fruchtjoghurt**

aus unserer Hofmolkerei, mit versch. Früchten von unserer Obstanlage oder den regionalen Obstbauern

1.19

je 250 g
(1 kg = 4.76)

~~1.29~~



**Natumi
Hafer-Drinks**



vollmundig-süßliche Milch-Alternative, im Kaffee und zum Backen & Kochen, in den Sorten: Natur, Barista und +Alge

1.79

je 1 l

~~2.19~~



**ÖMA
Scamorzetti**

original italienischer Käsesnack, geräuchert

2.49

370 g
(1 kg = 6.73)

~~2.99~~



**Ökoland
Tiefkühlgerichte**

für Topf und Pfanne: Nasi Goreng, Hühnerfrikassee o. Gemüse-Schupfnudelpfanne

3.99

je 400 g
(1 kg = 9.98)

~~4.69~~



SAVE THE DATE:

Biogarten-Mobil kommt!

Christoph Roth, gelernter Gärtner und begeisterter Züchter, kommt wieder mit seinem mobilen Biogarten zu uns auf den Hof nach Dresden -Podemus und bringt Gartenschätze wie **Kräuter- & Jungpflanzen** mit. »Alles ohne Kunstdünger und chemische Pestizide. Das ist mir wichtig« schwärmt Roth und streichelt die jungen Triebe der heimischen Blatt Petersilie.

6. Mai 2023
9 bis 16 Uhr

Vorbeikommen lohnt sich!

VON UNSEREM HOF

VORWERK PODEMUS Äpfel

von unserer hofeigenen Obstanlage in Dresden-Briesnitz, verschiedene Sorten

2.99

1 kg ~~3.49~~

BIO VON HIER

Bio-Pilzhof Leipziger Land Champignon braun

lose und frisch aus Borna bei Leipzig

0.89

100 g ~~1.09~~

KLOTZSCHE 12min

TANNENSTR. 22min

RADEBEUL 16min

AUGSBURGER STR. 26min

WINTERBERGSTR. 14min

10 JAHRE BIO IM HAUPTBAHNHOF

DER BIO-ZUG FÄHRT WEITER WIR SAGEN DANKESCHÖN

Nun ist es amtlich: **nach 10 wunderbaren Jahren** im Dresdner Hauptbahnhof verabschiedet sich # 8 - der 8. VORWERK PODEMUS Biomarkt.

Wir möchten **DANKE sagen!** Für ihre Treue und Ihr Vertrauen in uns erhalten Sie deshalb bis 29. April je 100 € Einkaufswert einen **10 €-Einkaufsgutschein** für in unserem Biomarkt im Hauptbahnhof. Den Gutschein lösen Sie dann ganz bequem bei Ihrem nächsten Einkauf in einem unserer anderen Märkte in Dresden, Bautzen, Freiberg, Pirna oder Coswig ein.

Am 29.4 öffnen wir unsere Türen in der Bahnhofshalle das letzte Mal. Bis dahin erwarten Sie täglich **Schnäppchen und tolle Angebote.** Wir freuen uns auf Sie.

Öffnungszeiten: Mo-So 11 - 18 Uhr





§ VERPACKUNGSGESETZ: »To-Go« für alle

In Deutschland gilt seit 01.01.2023 die **Mehrwegangebotspflicht** für Speisen und Getränke zum Mitnehmen. Letztvertreibende sind damit verpflichtet ihren Kunden Mehrwegbehälter zum Kauf anzubieten oder kundeneigene Behältnisse zu befüllen.

Dieses Angebot nutzen bereits **viele unserer Kunden** seit Jahren. Das ist super!

Egal ob Milchflasche, Wurstdose, Kaffeebecher oder andere gut befüllbare Behälter - sauber müssen sie sein - damit können Sie in unseren **Bistros**, an den **Frischetheken**, **Backständen** und **Milchzapfanlagen** ohne zusätzliche Verpackung einkaufen und genießen.

VON UNSEREM HOF

VORWERK PODEMUS
Gulasch halb & halb

vom Schwein und Rind, für die deftige Küche, aus unserer Hoffleischerei

1.49

100 g ~~1.89~~

VON UNSEREM HOF

VORWERK PODEMUS
Rinderbraten gegart

mit Röstzwiebeln, Kräutern o. Knoblauch ummantelt, aus unserer Hoffleischerei

3.99

100 g ~~4.69~~

Bioland

Söbbeke feine Thekenstücke

aus regionaler Bioland-Milch, Schnittkäse Grienkschmied oder Weichkäse Jean Bernard, an unseren Frischetheken

2.29

100 g ~~2.79~~

VON UNSEREM HOF

VORWERK PODEMUS
Rohpolnische

vom Schwein und Rind, herzhaft geräuchert, aus unserer Hoffleischerei, ideal zu Grünkohl

1.99

100 g ~~2.49~~

VON UNSEREM HOF

VORWERK PODEMUS
Mettwurst fein

vom Schwein und Rind, mild geräuchert, aus unserer Hoffleischerei

1.49

100 g ~~2.19~~

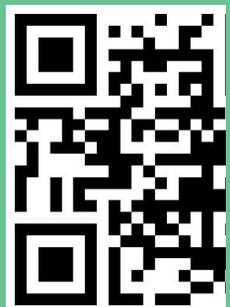
zusammen groß

DEAR FUTURE – DRESDNER
NACHHALTIGKEITSFESTIVAL

05.–13. Mai



Hinweis:
kann es ku
Programmänd
geben. Für den
Stand gehen Si
auf dearfuturedi
oder nu



DEARFUTUREDRESDEN.DE

Klimawandel, soziale Ungleichheit oder das Artensterben stellen unsere Welt vor enorme Herausforderungen, die nur gemeinsam bewältigt werden können.

Wie aber ist es um unsere Fähigkeit zur Zusammenarbeit und unsere sozialen Institutionen heute bestellt?

Denken wir nur noch an uns selbst oder schaffen wir es, uns in Zeiten großer Krisen auf unsere besondere Kraft zur sozialen Kooperation zu besinnen und zusammen Großes für eine lebenswerte Zukunft zu bewirken?

Welchen Beitrag leisten Gemeinschaften und wie schaffen sie Gemeinwohl für eine zukunftsfähige Gesellschaft? Welche Innovationen entstehen durch soziale Kooperation und wo können Gemeingüter bereitgestellt und gestärkt werden? Welche Ideen für eine gemeinschaftliche Praxis gibt es und wo finden sich gute Beispiele, die bereits einen sinnvollen Beitrag für eine gesellschaftliche Wende zur Nachhaltigkeit leisten?

50 kostenfreie Veranstaltungen als Vortrag, Workshop, Gesprächsrunde oder Film, Stadtrundgänge oder Theater finden im Rahmen des Dear Future in Dresden statt.

Dresdner Nachhaltigkeitsfestival - die Stärken der Gemeinschaft für einen gesellschaftlichen Wandel zur Nachhaltigkeit erkunden.

VERANSTALTUNGEN (Auszug)

- Sa 6.5. 19:00 - Bigger than us - Film & Gespräch**
Zentralkino im Kraftwerk Mitte
- So 7.5. 14:00 - Wie Gemeinschaft gelingen kann - Interaktiver Workshop mit Methoden zur Gemeinschaftsbildung**
Stadtteilhaus DD-Neustadt
- Mo 8.5. 16:00 - Kritische Geografie: Wo findet Leben Stadt? - Stadtführung**
Treffpunkt Bahnhof Neustadt
- Di 9.5. 17:30 - Trefft die Kollektive der Stadt! - Radtour**
Start: ImNu KurierKollektiv, Schützengasse 26 | 01067 Dresden
- Mi 10.5. 20:00 - Selfies einer Utopie – Theateraufführung**
St. Pauli Ruine | 01097 Dresden
- Do 11.5. 19:00 - Eröffnung der Dear Future Konferenz: »Wie wir mit Gemeinsinn & der Kraft sozialer Netzwerke globale Krisen bewältigen« Ulrich Schnabel**
Kulturpalast Zentralbibliothek
- Fr 12.5. 19:30 - Zusammen Groß – Science Slam**
Kulturpalast Zentralbibliothek
- Sa 13.5. 18:30 - Teilen & Haben - Warum wir zusammenhalten müssen. Vortrag & Diskussion mit Franca Parianen**
Kulturpalast Zentralbibliothek

05.-10.05.23
FESTIVALWOCHE
Stadtgebiet Dresden

11.-13.05.23
FESTIVALKONFERENZ
Kulturpalast Zentralbibliothek
sowie digital

DEAR FUTURE
Dresdens Nachhaltigkeitsfestival - ein Projekt des gemeinnützigen Vereins Zukunftsgestalten eV.
zukunftsgestalten.org
für mehr Infos.





WIR SIND BIOKREIS

DER ANBAUVERBAND MIT SCHWERPUNKT TIERISCHE VERARBEITUNG

DA IST MEHR BIO FÜR UNS DRIN

Als viertgrößter Bio-Anbauverband Deutschlands setzt sich Biokreis seit 1979 für bäuerliche Landwirtschaft in der Region ein. Mit aktuell 1.346 Mitgliedern und rund 80.000 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche, besteht das Ziel des Verbandes darin, ökologischen Landbau und vertrauensvolle Partnerschaften in der Region zu fördern. »Mich überzeugt die klare, anti-industrielle Ausrichtung« bestätigt Bernhard Probst (Landwirt und Vorwerk-Podemus-Inhaber).

ÜBER ALLE MINDEST-MAßE

Die EU-Richtlinien für Bio-Produkte sind ein Mindeststandard. Das ist dem Verband zu wenig. Biokreis-Bauern wirtschaften nach deutlich höheren Standards:

♡ **Sie kümmern sich in besonderem Maße um das Wohl ihrer Tiere. Rinder, Schweine, Hühner, Puten, Schafe und Ziegen haben mehr Platz im Stall und bekommen Auslauf oder stehen auf der Weide.**

♡ **Sie stellen ihren ganzen Betrieb auf Bio um. Bio gibt's nur im Ganzen!**

♡ **Ihre Produkte enthalten weniger Zusatzstoffe und werden weitestgehend handwerklich verarbeitet.**

»Biokreis ist der Bio-Anbauverband mit der höchsten Fachhandels-Priorisierung und damit der Verband für echtes Bio.« begründet Probst die Umstellung auf Biokreis.

Im Jahr 2007 führt Biokreis ein weiteres Siegel ein, das Biokreis-Mitgliedern ermöglicht, ihre Produkte zusätzlich als »regional & fair« auszuzeichnen. Dafür müssen neben den anspruchsvollen Biokreis-Richtlinien weitere ökologische und

soziale Anforderungen erfüllt werden. »Ein Öko-Betrieb braucht eine hohe soziale Einstellung« ist Probst überzeugt.

VON DER THEORIE IN DIE BIO-HOF-PRAXIS

Aber was bedeutet das denn nun bei Vorwerk Podemus für Landwirtschaft, Verarbeitung und die Biomärkte? - Hier ein paar Beispiele:

Förderung regionaler Strukturen – Wir richten unsere Kräfte ganz intensiv auf die Bündelung von kleinen, regionalen Herstellern aus. Die Fäden laufen am Hof in Podemus zusammen, um von hier aus die Logistik zu koordinieren.

Kurze Wege – Unsere frische Heu-Milch wird entweder direkt in unserer Hofmolkerei zu Käse, Joghurt oder Quark verarbeitet oder kommt in die Stadt-Euter in unseren Biomärkten - zum Selbstzapfen.

Rinder, Schweine, Schafe, Geflügel und Karpfen kommen entweder auch von unserem Hof oder werden aus einem Umkreis von bis zu 100 km geliefert und in der Hoffleischerei geschlachtet und verarbeitet.

Faire Partnerschaft – »Ich kenne alle Bäuerinnen und Bauern persönlich, bin mit ihnen per Du und verzichte bewusst auf Verträge« sagt Probst stolz.

Generationengerechtigkeit - Energie sparen und nachhaltig gewinnen ist das Thema der Stunde. Bei uns am Hof werden 84 % des Eigenbedarfs an Strom über Photovoltaik-Anlagen produziert. Damit sind Wohn- und Bürogebäude, der Hofladen, Hoffleischerei und Hofmolkerei komplett versorgt. Sogar die Heutrocknung braucht keinen zusätzlichen Strom.



DER HOF RUFT!
24. JUNI 15 - 19 UHR
SCHAUEN SIE ZUM HOFFEST
HINTER UNSERE KÜLLEN
UND ÜBERZEUGEN SIE
SICH SELBST!



Alttolkewitz 26 | D-01279
 Öffnungszeiten:
 Mo-Fr 8-19 | Sa 8-18 Uhr



#4 BIO IN ALTTOLKEWITZ

Frische ganz wunderBAR



Im Podemuser Bioladen hat manch Kunde gern das Sagen. So im Guten wie im Schlechten, Trachtet er nach dem Rechten. Der Preis ist gut, der Anspruch auch, nur Bestes soll in seinen Bauch. Der Blick, der schweift, die Hand, die greift, Bio ist es wohl, doch ist's auch lecker?, fragt er – nicht nur beim Zuckerbäcker. Den Schinken nur mit Rand aus Speck, den Apfel bitte ohne Fleck, so geht's voran bis an die Kasse, was ist denn das für ne Riesentasse? Die Allerkleinste hält sie in der Hand Und lehnt gelassen an der Wand.

[...]
 Ein Stammkunde unseres Biomarkts Alttolkewitz hat dieses Gedicht geschrieben. »Wir finden es super, sagen herzlichen Dank und freuen uns auch auf Ihren Besuch in unserem Biomarkt« bekundet Marktleiterin Valentina Schatz (o.l.) stolz.



Rapunzel Kokosmilch

cremig, intensiver Kokosgeschmack verleiht Speisen das exotische Etwas

400 ml
 (1 l = 4.98)

1.99

~~ab 2.49~~



Sommer & Co. Pane Picco

Knabbergeback aus Dinkel und Gerste, mit Kräutern & Gewürzen verfeinert, versch. Sorten

je 150 g
 (1 kg = 13.27)

1.99

~~ab 2.29~~



Mount Hagen Röstkaffee

verschiedene Sorten, gemahlen und in alufreier Recycling-Verpackung

je 500 g
 (1 kg = 15.98)

7.99

~~ab 8.49~~



Bohlsener Mühle Crunchy Müsli

verschiedene Sorten, aus besten Zutaten, für ein perfekt gesundes und leckeres Frühstück

je 400 g
 (1 kg = 7.48)

2.99

~~ab 3.49~~



Vivani Feine Schokolade

Tafelschokoladen, feine Kreationen in verschiedenen Sorten wie Latte Macchiato Praliné oder Bitter Orange

je 100 g
 (1 kg = 16.90)

1.69

~~1.99~~



ALLOS

NATÜRLICH GUT FÜR MICH

NEU



Neue Rezeptur & noch fruchtiger

IN 8 LECKEREN SORTEN!

NEU AUFGESTELLT FÜR EINE STARKE ZUKUNFT

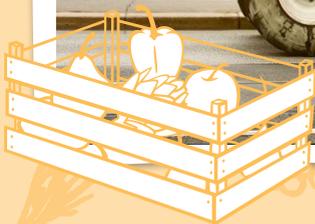
Mit neuem Design, innovativen Produkten und ausgezeichnet mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis* für unsere Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität



*Preisträger ist die Allos HoF-Manufaktur

www.allos.de





REGIONALE QUALITÄT 30 km vom Baum in die Flasche

Der Weg zur Kelterei ist immer ein Besonderer, denn jetzt kommt die Landwirtschaft in die Stadt. Über Hauptstraßen, Ampeln, am Kongresszentrum und Bahnhof Neustadt vorbei rollt unser großer Traktor durch die City. Geladen hat er kistenweise Äpfel.

Drei ökogeprüfte Keltereien wie die der Familie Guhr in Hellerau verarbeiten für uns Äpfel, Quitten und Birnen von unseren Obstanlagen und umliegenden Streuobstwiesen zu lecker süßem Saft, den Sie in unseren Biomärkten in Mehrwegflaschen oder 5L-Boxen kaufen können.



Riegel Bioweine Flor Natural

span. Cuvées rot o. weiß, fein-würzig Frühlingsweine, trocken, frisch im Geschmack

2.99

je 0,75 l
(1 l = 3,99)

~~3.99~~



VON
UNSEREM
HOF

VORWERK PODEMUS Saft aus Apfel und Quitte

Aus Äpfeln & Quitten von unseren hofeigenen Obstanlagen und umliegenden Streuobstwiesen

1.49

je 0,7 l

(1 l = 2,13) + Pfand ~~1.99~~



Sonnentor Gewürzblüten

verschiedene Sorten, um Dekorieren und Würzen von Salaten, Vorspeisen und Suppen

3.49

je 120 g
(1 kg = 20,75)

~~ab 4.29~~



Weleda Duschgel

erfrischt in den Tag, für inspirierende Dusch-Erlebnisse, mit wertvollen Bio-Zutaten

4.99

je 200 ml
(1 l = 24,95)

~~ab 6.95~~



Sonett Handseife

pfliegende Handseifen aus reinen Pflanzenölen & wertvollen ätherischen Ölen

8.99

je 1 l

~~ab 9.99~~

ENTDECKEN SIE Bio vom Feinsten

byodo
bio vom feinsten

Unser Genuss-Versprechen

Eine Bio-Qualität, die man schmeckt, riecht, auf dem Gaumen fühlt und genießt – dafür steht der Naturkost-Profi Byodo bereits seit fast 40 Jahren. Das Familienunternehmen wurde 1985 von Bio-Pionier Michael Moßbacher mit dem Anspruch gegründet, Produkte in bester Bio-Qualität herzustellen und sich gleichzeitig für Mensch, Natur & Umwelt einzusetzen. Inzwischen leitet Gründertochter Stephanie Moßbacher als alleinige Geschäftsführerin das Bio-Unternehmen und schreibt die Erfolgsgeschichte ganz im Sinne Ihres Vaters weiter:



STEPHANIE MOßBACHER
Geschäftsführerin Byodo Naturkost

„Ich will zusammen mit dem Byodo Team noch mehr Menschen zu einer nachhaltigen und genussvollen Lebensweise inspirieren – und so einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt leisten.“



JETZT
20%
AUF ALLE BYODO
PRODUKTE

Entdecken Sie die köstliche Vielfalt und den feinen Geschmack der 100% Bio-Produkte von Byodo und sichern Sie sich 20% Rabatt auf die gesamte Byodo Genusswelt! Nur jetzt in Ihrem VORWERK PODEMUS Biomarkt!



ab 10. Mai in Ihrem Biomarkt.

IM NÄCHSTEN ANGEBOTSBLATT

WIR ERÖFFNEN DIE SAISON KÖSTLICHES FÜR PICKNICK UND GRILL

Draußen sein, die Sonne genießen und mit Freunden und Familie Zeit verbringen - Wir haben für Sie Rezept- und Grilltipps, eine kleine Fleischkunde, leckere Alternativen und tolle Angebote. Das und noch mehr erwartet Sie in der nächsten Ausgabe unseres Angebotsblattes.



MEHR MÄRKTE, MEHR GLÜCKLICH.

DRESDEN

BIOMARKT
Podemuser Ring 1
Öffnungszeiten
Mo-Fr 9-19, Sa 8-16 Uhr

TOLKEWITZ
Altoltkewitz 26
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19
Sa 8-18 Uhr

GRUNA
Winterbergstraße 31 a/b
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr

STRIESEN
Augsburger Straße 4
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-14 Uhr

BAUTZEN

Töpferstraße 38
Öffnungszeiten
Mo-Fr 9-19, Sa 8-14 Uhr

RADEBEUL

Meißner Straße 79/
Ecke Hauptstraße
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr

COSWIG

Dresdner Str 46b
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19,
Sa 8-14 Uhr

HAUPTBAHNHOF
DRESDEN
Wiener Platz 4
Öffnungszeiten
Mo-So 9 - 19 Uhr

BAHNHOF
KLOTZSCHE
Zur Neuen Brücke 4a
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19, Sa 8-16 Uhr

AM SCHILLERPLATZ
Hüblerstraße 3
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-19, Sa 8-14 Uhr

NEUSTADT
Nans-Oster-Straße 2/
Ecke Tannenstraße
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8 - 19, Sa 8-14 Uhr

FREIBERG

Kornegasse 5
Öffnungszeiten
Mo-Fr 9-19, Sa 8-14 Uhr

PIRNA

Breite Straße 4-8
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8 - 19, Sa 8-14 Uhr

Aktionsware nicht in unserem Biomarkt im Hauptbahnhof erhältlich. Einzelne Artikel nicht in allen Biomärkten erhältlich. Preisangaben in Euro. Solange Vorrat reicht. Irrtum und Druckfehler vorbehalten. V.i.S.d.P. und Herausgeber ist Vorwerk Podemus Biomarkt, vertreten durch Bernhard Probst, Podemuser Ring 1, 01156 Dresden.



Bildrechte Rezept- und Porträt-Fotografie © VORWERK PODEMUS/Janine Funke

WWW.VORWERKPODEMUS.DE

Hier gibt's
das Stadt-Euter

Hier gibt's
Rohmilch

