BIOMARKT
VORWERK
PODEMUS
Azubi-
Biomarkt
Tannenstraße
13.-18.3.
SCHAU
REIN!

DD-NEUSTADT

Hans-Oster-Str. / Ecke Tannenstr.

13. - 18. März

AZUBI-BIOMARKT

- mit Snacks & Verkostungen
- mit Ausbildungsberatung
- selber Mitmachen
- 10%-Aktion
- und vielem mehr

SCHAU REIN!

ENGAGIERT FÜR SACHSEN

SCHAU REIN!

BIOMARKT

VORWERK PODEMUS

FEST IN UNSERER HAND

In unserem Biomarkt in der Dresdner Neustadt haben unsere Azubis das Zepter in der Hand, eine Woche lang.

Mehr Bio, mehr glücklich!

UNSERE *Bio* -ANGEBOTE

vom 15.2. bis 14.3.23

GENERATION Z UND NUN?

Kolumne zum aktuellen Ausbildungsmarkt

KARTOFFEL-TASCHEN

Rezeptidee mit Frischkäse und Spinat

Ökologischer Land- und Obstbau | Hoffleischerei | Hofmolkerei | Biomärkte

REZEPT

Kartoffeltaschen mit Frischkäse

ZUTATEN

Für 12 Stück

1 kg	**Kartoffeln**
4 EL	Mehl
100 g	TK-Blattspinat
150 g	**Frischkäse**
25 g	gemischte Kräuter

Pflanzenöl zum Braten
Dip zum Servieren
Salz und Pfeffer
Muskat

natural cool
Tiefkühlspinat

Vorwerk Podemus
Kartoffeln

VORWERK PODEMUS
Frischkäse

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Nach dem Abgießen die Kartoffeln gut zerstampfen.

Nun Mehl dazugeben und gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Kartoffelstampf abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung aufgetauten Spinat gut ausdrücken und klein schneiden. Die Kräuter Ihrer Wahl ebenfalls fein hacken und alles zusammen mit dem Frischkäse in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgekühlte Kartoffelmasse auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte in eine lange Rolle formen und in 12 etwa gleich große Teile schneiden. Nun jedes Stück platt drücken und einen Teelöffel der Frischkäsecreme auf die Mitte geben und die Kartoffelmasse darüber verschließen, so dass die Füllung eingeschlossen ist.

Die Kartoffeltaschen anschließend für 30 min in den Kühlschrank oder 20 min ins Gefrierfach legen, damit sie etwas fester werden.

Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeltaschen von allen Seiten goldbraun anbraten.

Anschließend mit einem Dip Ihrer Wahl heiß servieren. Ajvar und auch die restliche Spinat-Frischkäse-Mischung passen hervorragend.

THEKEN-TIPP: Knacker richtig lagern

Sie bekommen unsere Knacker an unseren Frischetheken genussfertig. Wer sie fester mag, kann sie gern noch etwas »liegen lassen«. Allerdings sollten Knacker stets luftig und trocken gelagert werden, keinesfalls in Folien oder Plastikbeuteln.

Sollte sich außen leichter Salzschimmel bilden, kann dieser mit etwas Öl einfach abgerieben werden.

Eine Beeinträchtigung des Geschmackes ist dadurch nicht zu befürchten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

lecker

Bioland

Ziegentaler mit Rosenblüten

und etwas Minze belegt, aus pastorisierter Ziegenmilch, mind. 45 5 Fett i.Tr.

100 g

2.99

~~3.49~~

VON UNSEREM HOF

Vorwerk Podemus

Schweineknacker

aus unserer Hoffleischerei: vom Schwein mit einem Hauch Knoblauch, an unseren Frischetheken

100 g

1.79

~~2.09~~

Bioland

Gute-Laune-Käse

aus Allgäuer Heumilch, Rinde aus Edelschimmel und Rotschmiere mit Gewürzblütenmischung

100 g

2.29

~~2.79~~

VON UNSEREM HOF

Vorwerk Podemus

gefüllte Grilltasche

marinierter Schweinerücken, gefüllt mit Spinat, Gouda und Zwiebeln, an unseren Frischetheken

100 g

2.29

~~2.69~~

VON UNSEREM HOF

Vorwerk Podemus

Hüttenwürstchen

vom Rind und Schwein, mit Röstzwiebeln und Schweizer Bergkäse, an unseren Frischetheken

100 g

2.99

~~3.29~~

FRISCHKÄSE-KREATIONEN

VON UNSEREM HOF

WILLKOMMEN IM GLAS

Die neueste Kreation aus unserer Hofmolkerei in Podemus sind zwei Frischkäse-Varianten: »Rote-Bete-Meerrettich« und »Tomate-Chili«. Wir finden: Echt lecker!

SCHON GEWUSST?

Ihren Ursprung hat die Rote Bete im Mittelmeerraum, vermutlich in Nordafrika. Nach Europa kam sie mit den Römern. Die gleichmäßig rote Farbe der Rübe ist das Ergebnis der Weiterveredelung seit dem 19. Jahrhundert.

Das typische ROT stammt von der hohen Konzentration an Betanin, deshalb wird sie gern als Naturfarbstoff in Lebensmitteln eingesetzt.

Rote Bete hat einen hohen Gehalt an Vitamin B, Kalium und Eisen. Vor allem der hohe Anteil an Folsäure macht sie zu einem sehr wertvollen Gemüse.

NATÜRLICH AUS BESTER HEUMILCH

Wie alle Produkte aus unserer Hofmolkerei entsteht auch der Frischkäse aus Heumilch, denn unsere Kühe fressen im Sommer Gras und Leguminosen auf den Weiden des Zschoner Grundes und in den Wintermonaten solargetrocknetes Heu. Das bekommt nicht nur den Kühen viel besser. Heumilch gilt als nachhaltigste Form der Milcherzeugung und ist damit der Inbegriff einer ressourcenschonenden und umweltfreundlichen Produktionsweise.

Grünlandnutzung durch Wiederkäuer ist humusaufbauend und stellt einen wichtigen CO2-Speicher dar. Zudem verbraucht die Heuerzeugung weniger Energie als die Erzeugung von Silage. Das ist ein wirkliches Herzensprojekt nach Schweizer Vorbild und schon etwas ganz Besonderes in Dresden! Die Abwärme der Photovoltaikanlage auf dem großen Dach nutzen wir für die Heutrocknung und unseren Strom nutzen wir selbst. So kommen wir der Klimaneutralität unseres Hofes ein ganzes Stück näher.

Probieren Sie die beiden neuen **Frischkäse-Sorten** bei unseren **Freitagsverkostungen** an den **Frischetheken** in unseren Biomärkten am **17. & 24.Februar sowie am 3. & 10. März 2023**.

BIO VON HIER

demeter

Hof Mahlitzsch

Rote Bete

vom Familienbetrieb aus der Lommatzscher Pflege, vor den Toren Dresdens

1 kg

1.99

~~2.49~~

VON UNSEREM HOF

Vorwerk Podemus

Kartoffeln

verschiedene Sorten, direkt von unseren Feldern in und um Dresden-Podemus

2.5 kg
(1 kg = 1.00)

2.49

~~2.99~~

HMMM!!

VON UNSEREM HOF

NEU bei uns

Vorwerk Podemus

Frischkäse

»Rote Bete-Meerrettich« und »Tomate-Chili« sind die neuen Kreationen aus unserer Hofmolkerei

250 g
1 kg = 9.98

2.79

~~3.29~~

5 x 2 Freikarten gewinnen!

NEUE AUSSTELLUNG

Ab dem 11. Februar in Dresden im Deutschen Hygienemuseum.

Die Ausstellung betrachtet die in den naturwissenschaftlichen Laboren gewonnenen Erkenntnisse konsequent aus der Perspektive der Sozial- und Kulturwissenschaften: mit Objekten aus Alltag und Wissenschaft, Kultur und Geschichte, mit Positionen der zeitgenössischen Kunst – und mit Stationen, die dazu einladen selbst herauszufinden, wer wir sind und werden könnten.

Bei uns können Sie 5 x 2 Freikarten gewinnen. Einfach eine Mail an **kundenmachenmit@vorwerkpodemus.de** senden und gewinnen. Viel Glück

www.dhmd.de

demeter

Erhardt Naturkost

Vegan

Meerrettich

frisch gerieben und nicht erhitzt, ungeschwefelt und damit ganz ursprünglich, passt zu Lachs, Aufschnitt und Salaten, im Kühlregal

125 g
(1 kg = 15.92)

1.99

~~2.19~~

NEU bei uns

Voelkel

Vegan

Smoothies

verschiedene Sorten, purer Genuss aus frischer Frucht und knackigem Gemüse, im Kühlregal

je 125 l 150 g
(1 kg = 14.60 l 17.52)

1.99

~~2.29~~

Bioland

Käserei Birkenstock

Baunernhandkäse

nach traditionellem Rezept hausgemacht: der Halbschimmelkäse ist besonders würzig, mit Kümmel

200 g
(1 kg = 12.45)

2.49

~~2.99~~

Bioland

Andechser Natur

Schnittkäse

verschiedene Sorten von Ziegenschnittkäse bis Alpenländer und Bergblumenkäse

je ab 100 g
(1 kg = ab 16.60)

2.49

~~ab 3.59~~

Bioland

Söbbeke

Fruchtjoghurt

die Pur-Bio-Joghurts sind ursprünglich: nur mit Rübenzucker und viel Frucht

je 500 g
(1 kg = 3.58) + Pfand

1.99

~~2.29~~

WERDE BIO-AZUBI

AUF UNSEREN HOF ODER IN EINEM UNSERER BIO-MÄRKTE

BIO BILDET UND MACHT SPASS

Als Dresdens größtes Bio-Unternehmen bieten wir Dir die ganze Ausbildungsvielfalt und die Möglichkeit Deine Zukunft nachhaltig zugestalten - von handwerklich bis kaufmännisch, von nah an der Natur bis nah am Kunden. In unserem Familienunternehmen vereinen wir alle Bereiche der Bio-Wertschöpfungskette unter einem Dach:

- **Urproduktion** auf unserem Öko-Hof mit Ackerbau, Tierhaltung & Obstbau.
- **Verarbeitung** zu leckeren Bio-produkten in unserer Hoffleischerei & Hofmolkerei.
- **Handel** in unseren Biomärkten mit unseren eigenen & vielen weiteren Bio-Produkten.

TRAUMBERUF

Landwirt:in

ERNÄHRER & WELTVERBESSERER

Egal ob Müsli am Morgen, Salat zum Mittag, Steak am Abend oder Milch im Kaffee: Jeder von uns hat mindestens einmal am Tag ein Produkt eines Landwirts in der Hand. Bei uns lernst Du wie Landwirte mit ihren Feldern und Ställen dafür sorgen, dass uns die Nahrung nicht ausgeht. Dafür bestellst Du mit uns das Land, baust Obst, Gemüse & Getreide an, hältst Rinder und Schweine und stellst so der Lebensmittelindustrie unseren Erzeugnisse nach der Ernte zur Verfügung.

Steig` ein und werde ein Teil von uns!

TRAUMBERUF

Fleischer:in

VERANTWORTUNGSVOLL ZUPACKEN

Bei uns lernst Du eines der ältesten Handwerksberufe in unserer sehr ursprünglichen aber hochtechnologisierten Bio- Hoffleischerei. Du lernst verantwortungsvoll mit Tieren und dem daraus gewonnenem Rohstoff umzugehen. Bei uns lernst Du nicht nur wie man aus einem ganz Tier Fleisch und Wurst macht, sondern auch, welche Bedeutung dieser Beruf als Grundversorger für Mensch und Tier hat.

In unserer Fleischerei sind neben Basics wie Frische, Hygiene und Sauberkeit, Qualität und Sicherheit auch Kreativität undFreude am Umgang mit Lebensmitteln jeden Tag Programm.

Hier lieben wir Tiere, sonst wird das nix!

3 Jahre Ausbildungszeit
900€ I 1.000€ I 1.100€ /Mon.

JETZT BEWERBEN!

WIR MACHEN DICH FIT FÜR DIE ZUKUNFT

In allen Bereichen bilden wir aus. Derzeit lernen bei uns 24 Auszubildende direkt auf unserem Bio-Hof in Dresden-Podemus und in unseren 13 Biomärkten.

Wir zeigen Dir Bio und Nachhaltigkeit in allen Facetten freuen uns auf deine Bewerbung an:

ausbildung@vorwerkpodemus.de

»Ich freue mich auf alle Auszubildende, die viel fragen, die noch nicht alles (besser) wissen und die mit einem Lächeln im Gesicht zu uns kommen!«

Kerstin Liebstein
Ausbildungsleiterin
bei uns seit 2014

TRAUMBERUF IM EINZELHANDEL

Verkäufer:in

TRENDSETTER, DESIGNER UND QUASSELSTRIPPE

Als Verkäufer in einem unserer Biomärkte übernimmst Du Verantwortung für die Produkte im Markt. Du prüfst den Bestand, kümmerst Dich um Nachbestellungen, sortierst neue Ware ein, präsentierst diese ansprechend um sie den Kunden zu verkaufen. Zudem bist Du zu jeder Zeit für die Qualitätskontrolle der Waren und für die Ordnung im Geschäft zuständig. Du bist der Ansprechpartner Nummer eins.

Bei uns lernst Du, wie man das macht. Wir entdecken gemeinsam Trends, verkosten neue Produkte und finden passende Produkte für unsere Kunden.

Ich sehe, was meine Kunden suchen.

3 Jahre Ausbildung
900€ | 1.000€ | 1.100€ /Mon.

TRAUMBERUF IM EINZELHANDEL

Fleischfachverkäufer:in

ÜBERZEUGUNGSTÄTER UND GENIESSER

In Deiner Ausbildung zum Fleischfachverkäufer:in befasst Du Dich mit Expertenwissen rund um die Lebensmittel- und Ernährungsthemen Fleisch, Wurst, Käse und Feinkost. An unseren Frischetheken bestellst, verarbeitest und präsentierst Du Bio-Produkte aus unserer Hoffleischerei und Hofmolkerei, sowie die unserer Partner und Lieferanten.

Du führst Verkaufsgespräche mit Kunden und berätst sie mit Deinem Fachwissen.

Hier weiß ich wo es herkommt und was drin ist.

3 Jahre Ausbildung
1.000€ | 1.100€ | 1.200€ /Mon.

demeter

sanft fasten

DE-ÖKO-007

Alles im Kasten für deine Kur:
Sechs wohltuende Säfte und Moste aus samenfestem Demeter-Gemüse, speziell zusammengestellt für die sensible Fastenzeit. Jetzt mit hefefreier Bio-Gemüsebrühe von Naturata und Anleitungen für achtsame Yoga-Übungen.
Gibt's im VORWERK PODEMUS Biomarkt!

Voelkel

Alles zum Thema Saftfasten
auf **meinefastenzeit.de**

UNSERE **BIO** MÄRKTE *Serie*

BIOMARKT #2

AUF DER TANNE

Schon seit Mai 2012 findet das Hofleben auch auf der Tannenstraße in der Dresdner Neustadt statt. »Hier ist wirklich immer was los: Neben zwei Überschwemmungen haben wir so einige kuriose Dinge erlebt« erinnert sich Marktleiterin Andrea Pietsch (o.r.). Gemeint ist z.B. ein Kabelbrand im Kassenband, da wurden die Kunden kurzerhand mit der Handkasse abkassiert. »Da sind wir doch flexibel« lacht Andrea.

Übrigens: Im Biomarkt können Sie frische **Heumilch** am **Stadt-Euter** zapfen. Seit Oktober 2022 gibt es an unserer SB-Theke auch eine große Auswahl an veganen Käse- & Wurstalternativen.

demeter

Bauckhof

vegan

Hafer Müsli

zarte Flocken aus vollen Haferkörnern, versch. Sorten, mit Nüssen, Früchten oder Schokolade

je 425 g
(1 kg = 8.21)

3.29
~~3.99~~

vegan

Byodo

Bratöle

hocherhitzbare Öle zum Braten, Backen, Grillen oder Frittieren, in verschiedenen Sorten

je 0,75 l
(1 l = ab 6.92)

-20%

vegan

Sonnentor

Tees pur

lose Kräuter-Tees, sortenrein, je nach Sorte schmecken sie zitronig, herb, minzig oder fruchtig

ab 30 g
(1 kg = ab 57.00)

3.29
~~ab 3.79~~

Ökoland

Suppen

lecker und kräftig in verschiedenen Sorten, wenn es mal schnell gehen soll

je 400 g
(1 kg = 5.73)

2.29
~~ab 2.99~~

vegan

Riegel Bioweine

Landpartie

eine gute Partie für jeden Tag: Rhein-Hessen, halbtrockener Rot-, Weiß- und Roséwein

je 0.75 l
(1 l = 5.99)

4.49
~~5.49~~

KOLUMNE

DIE GENERATION Z UND IHRE ERWARTUNGEN

Eine Herausforderung für alle

Bernhard Probst,
Vorwerk Podemus-Inhaber
& Bio-Landwirt

LIEBE KUNDEN, LIEBE POTENTIELLE AZUBIS,

aktuell rüstet sich die Generation Z fürs Berufsleben und kommt mit ganz anderen Werten und Erwartungen als ihre Vorgänger auf den Arbeitsmarkt. Ich frage mich: Was können wir unserer Jugend anbieten und was gleichzeitig von ihr erwarten?

NACHWUCHS FEHLT IN VIELEN BRANCHEN

Überall das Gleiche: Fehlende junge Facharbeiter und motivierte Arbeitskräfte. Warum gibt es diese Probleme aktuell? Ja, die derzeit geburtenschwachen Jahrgänge tragen ihren Teil bei, doch nimmt man die reale Produktivitätssteigerung dazu, sollte das Problem kaum da sein. Sprich, es müsste bedeutend weniger Nachwuchs pro Jahrgang ausreichen. Leider unterscheiden sich da die meisten Branchen im Grade der Automatisierung und alles, was Dienstleistung heißt, wird halt immer schwieriger. Das allgemeine Ansehen und die Rahmenbedingungen sehr wichtiger Berufsgruppen leiden enorm.

> **Der Waschroboter in der Altenpflege sollte genauso wenig Ziel sein, wie die Abschaffung von Fleischbedientheken.**

Bei der Berufswahl hoffe ich, dass nicht immer die vermeintlich fehlende Work-Life-Balance die Entscheidung für bzw. gegen einen bestimmten Beruf beeinflusst, sondern auch einfach das Lächeln eines Kunden oder das fertige Produkt bzw. Tagwerk, was anschau- und erlebbar ist und immer wieder kommt. Das sind ganz wichtige Dinge im Leben, die einen vom Burn-Out abhalten können, denn der Mensch ist ein soziales Wesen und braucht Feedback und Austausch. Das gibt es bei Vorwerk Podemus im Bereich des Handels, des Fleischereihandwerks oder in der Landwirtschaft ohne Ausnahme und auch im gesamten restlichen Handwerk.

> **Stolz zu sein auf seinen Job, auf die Leistung, die man erbracht hat und ein erlebbares Feedback zu erhalten, sind wichtige Parameter für ein erfülltes Berufsleben.**

In diesem Lebensabschnitt begleiten wir gerne junge Menschen dabei ihren Weg ins Erwerbsleben zu finden, sich hier zu orientieren, sich wohl und gehört zu fühlen.

DIGITAL NATIVES 2.0

Das Richtige für sich zu finden und den Umstieg vom Schul- ins Berufsleben gut zu meistern, fällt vielen immer schwerer, und das ist auch begründbar.

> **Die digitale Vernetzung ist für die Generation Z schon immer selbstverständlich, sie sind damit aufgewachsen und holen sich ihre Informationen aus dem World Wide Web.**

In der Regel sind Mädchen in dem Alter bedeutend weiter und damit klarer in ihrer Entscheidungsfindung, Jungs verlieren sich da eher mal in der Gaming-Welt. Das erlebe ich im eigenen Umfeld sehr deutlich. Die Dichte an Erfolgserlebnissen, auf welche sie in dieser Zocker-Welt stoßen, kann die Realität so nicht bieten. Da ist der Eintritt ins Berufsleben erstmal fast wie ein Entzug zu bewerten, der für alle Seiten sehr schwierig zu ertragen ist und auch mal mit dem Abbruch der Lehre enden kann.

IM AUFTRAG DER GENERATIONENGERECHTIGKEIT

Diese Dinge sind uns als Familienunternehmen bewusst und wir geben unser Bestes, denn im Rahmen der Generationengerechtigkeit ist es wichtig, alle ins Arbeitsleben zu bekommen.

> **Ob ein Studium immer nötig ist, sehe ich selbst sehr kritisch, da nicht immer der Bedarf an fast 50 % Akademikern in der Alterskohorte besteht und deren Beschäftigung nicht sicher ist.**

Einfach mal schauen, wer zu Lockdown-Zeiten weiter arbeiten durfte, der wird wirklich gebraucht! Wagen wir doch mal einen Blick in die Schweiz. Der Anspruch der meisten Eltern, ihre Kinder zu hochbegabten Akademikern hinzustrietzen, herrscht dort schon lange. Mit der Folge, dass Gehälter im Handwerk schon über denen von Akademikern liegen.
Das sollte zu Denken geben.

In diesem Sinne: Ran an die Arbeit!

Ihr Bernd Probst

Schau rein vom 13.-18. März

Schau rein und finde es raus

In der Woche vom 13. bis zum 18. März ist unser Biomarkt in der Dresdner Neustadt fest in den Händen unserer **Azubis**.

Im Zuge der Schau-rein-Woche habt ihr die Möglichkeit unsere **Ausbildungsberufe** kennenzulernen und euch dazu direkt mit unseren Azubis auszutauschen. Stellt eure Fragen und werft einen echten Blick hinter die Kulissen des Biomarkt-Alltags.

Ihr könnt euch noch bis zum **8. März** anmelden unter:

www.schau-rein-sachsen.de

Wir freuen uns auf euch!

ENGAGIERT FÜR SACHSEN SCHAU REIN!

memo

Bürsten & Schwämme

Vegan

klassische Küchenhelfer aus nachhaltigen & natürlichen Materialien, verschiedene Produkte

-20%

Stück

ECO CERT ORGANIC COSMETIC m

Vegan

Handcreme

mit biologischen Pflegehelden der Natur wie Shea, Jojoba, Mandel- oder Olivenöl pflegen sie die Haut, verschiedene Sorten

3.99

je 75 ml
(1 l = 53.20)

~~ab 4.99~~

ECO GARANTIE

AlmaWin

Putz-Buddy

Vegan

praktischer Kasten mit Bad-, Glas- & WC-Reiniger, Waschmittelproben und praktische Tipps in einem Set

8.49

Stück

~~10.67~~

NATURE CARE PRODUCT

Vegan

Sodasan

Spülmittel

nur natürliche Inhaltsstoffe um Geschirr zum Strahlen zu bringen, sehr gute Hautverträglichkeit

1.99

je 500 ml
(1 l = 3.98)

~~2.49~~

NATURE CARE PRODUCT

Vegan

Sonett

Waschmittel

flüssiges Waschmittel mit Lavendelduft oder neutral, hohe Waschkraft für Buntes und Weißes

7.99

je 2 l
(1 l = 4.00)

~~9.49~~

Wir machen Bio aus Liebe.

EI EI EI WAS SEH ICH DA ...

AUSBLICK

OSTEREIER-SUCHE
FÜR GROSS UND KLEIN

Im nächsten Handzettel haben wir für Sie nicht nur bunte Eier versteckt, sondern auch tolle Angebote, **spannende Geschichten** aus der Nachbarschaft und dem **Kinder-Oster-Spezial** mit Rätseln, Basteltipps und vielen kleinen Überraschungen.

nächster Handzettel: OSTER SPEZIAL

MEHR MÄRKTE, MEHR GLÜCKLICH

DRESDEN

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

TOLKEWITZ
Alttolkewitz 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

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
Hans-Oster-Straße 2/
Ecke Tannenstraße
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8 - 19, 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

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

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

PEFC
PEFC/04-31-1494
PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, Recycling und kontrollierten Quellen
www.pefc.de

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.

Hier gibt´s das Stadt-Euter

Hier gibt´s Rohmilch

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

WWW.VORWERKPODEMUS.DE