



# « Zeit für Gutes – in Bioqualität. »

In der Weihnachtszeit wird Bio zum Fest der Sinne.

Besuchen Sie uns auf  facebook.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Er schien ewig zu dauern, der Jahrhundertsommer 2018. Doch dann ist er über Nacht verschwunden. Es folgten eine Handvoll Herbsttage, jetzt ist er da: der eiskalte Winter. Aber mit den Dezembertagen durchströmt auch wieder ein besonderer Duft unsere Stuben: der Duft nach Weihnachtsgebäck, Tannennadeln und Bienenwachs.

Gerne bieten wir Ihnen in den nächsten Wochen ein Sortiment von ganz speziellen Leckereien an, die wir nur in der Festtagszeit führen. Ein

Beispiel ist unsere grosse Auswahl an Panettone in ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Limoncello, Moscato und Gianduja. Süss wird es für einmal auch neben unserer Käsetheke, wo wir die köstlichen Booja-Booja-Schoko-Truffes bereithalten. Darüber hinaus finden Sie auf unserem Weihnachtstisch vielfältige Geschenkartikel, neben allerlei Leckereien auch formschöne Nussknacker, Orangenschäler oder Teekrüge aus Glas.

Wollen Sie Ihre Gäste oder sich selbst mit einem exklusiven Tropfen verwöhnen, können wir Ihnen drei Weine besonders empfehlen: Peña Rejas 2015, ein dichter, konzentrierter Toro aus dem Duero-Tal. Ebenbürtig ist ihm der Aglianico del Taburno aus der südwestitalienischen Provinz Campania. Als Geschenk eignet sich besonders unser Corte Fiore aus Mittelitalien in der Machart des Amarone. Wir führen diesen opulenten und dennoch eleganten Roten einzeln und im schönen Holzkistli à sechs Flaschen.

Unsere Metzgerei läuft in diesen Wochen einmal mehr zur Höchstform auf und bereitet für Sie gerne Platten mit Fondue Chinoise und Fondue Bourguignonne, Schinkli im Teig oder einen feinen Truthahn vor.

## «Probieren Sie unseren Panettone klassisch oder in neuen Geschmacksrichtungen»

## Naturkosmetik aus Berlin

*Sie sind sogar noch zehn Jahre älter als Höheners, und wie unser Bio-Fachgeschäft sind sie frisch und innovativ geblieben: Die Naturkosmetik-Pioniere «i+m» in Berlin lancierten bereits 1978 ihre hochwertigen und vegane Naturkosmetik. Was damals zwei initiative Frauen in die Wege leiteten, liegt heute in der Hand von zwei engagierten Männern. Nach wie vor stammen alle Rohstoffe aus biologischem Anbau, sind fair gehandelt und durchwegs vegan. Zudem minimiert «i+m» den Abfall, beispielsweise verzichtet die Firma konsequent auf Umverpackung.*

*Bei Höheners brillierte «i+m» im Sommer mit der Deocreme, nun bringen wir drei weitere Linien der modern aufgemachten Marke nach Basel: Gesichtspflege für Mischhaut, für normale Haut und für sensible Haut. Die ersten zwei Linien enthalten Sommerfliederextrakt. Dieser soll als freier Radikalfänger die Haut vor dem Blue Light im Bildschirmlicht schützen. Wie immer stehen Ihnen Tester zur Verfügung.*



Eine ausführliche Liste der Fleisch- und Fischspezialitäten finden Sie bei unserer Metzgereitheke oder auf unserer Webseite. Bei dieser Gelegenheit gebe ich eine Bitte aus unserer Metzgerei an Sie weiter: Wünschen Sie etwas ganz Individuelles für die Festtage, reservieren Sie diese Delikatesse bitte frühzeitig. Wir müssen das exklusive Fleisch ebenfalls bestellen und brauchen dafür etwas Vorlauf.

Wir waren selbst überrascht, wie schnell dieses Jahr an uns vorbeizog. Vermutlich lag das auch daran, dass wir alle Hände voll zu tun hatten, um den einwandfreien Betrieb unseres Fachgeschäfts jederzeit sicherzustellen. So mussten wir 2018 relativ viele Krankheitsfälle verzeichnen und entsprechend mit Springerinnen für Ersatz sorgen. Auch technisch war das Jahr anspruchsvoll. Es galt, sich an die technisch ausgefeilte Überwachung der Kühlanlage zu gewöhnen, die uns auch schon mit einem Fehlalarm am Wochenende aus dem Bett holte ... Investieren müssen wir aktuell 7500 Franken in ein neues Vakuumiergerät für die Metzgerei. Denn auf Wunsch wollen wir Ihren Einkauf auch weiterhin luftdicht verpacken, um so die Haltbarkeit zu verlängern.

Was uns sehr freut: Wirtschaftlich ist unser Geschäft weiterhin stabil aufgestellt, die Umsätze liegen 2018 im Bereich des Vorjahrs. Diesen Erfolg verdanken wir Ihnen, liebe Stammkundin, lieber Stammkunde. Mit Ihrem regelmässigen Einkauf geben Sie uns Sicherheit für die Warenbeschaffung und Einsatzplanung des Personals. Gemeinsam mit Ihnen starten wir optimistisch ins 2019.

Herzlichen Dank für Ihre Treue. Im Namen der Geschäftsleitung und des Ladenteams wünsche ich Ihnen schöne Festtage und alles Gute fürs neue Jahr.

Andreas Höhener

**«Unsere Stammkundschaft gibt uns Sicherheit und Stabilität.»**



### **Faire Cashmere-Schals**

*Im Himalaya weiss man, wie man der Kälte trotzt: Die Wolle der Cashmere-Ziege wird dort traditionell zu warmen Mützen und Schals gewoben. Inzwischen wird die wertvolle Wolle überwiegend maschinell verarbeitet. Einen anderen Weg geht das Projekt eines Basler Paares, das die Schals traditionell in Nepal von Hand weben lässt und direkt importiert. Die Familien der Züchter, Weber und Färber erhalten einen fairen Preis. Wir zeigen eine Auswahl von fünf Webtechniken, pro Modell stehen zwölf Farben zur Verfügung. Sie können den Schal Ihrer Wahl bei uns bestellen und bezahlen, drei Tage später liegt Ihr Einkauf in Ihrem Briefkasten. Mit diesem aussergewöhnlichen Wintergeschenk für Ihre Liebsten oder sich selbst unterstützen Sie*

*auch die Tierzüchter in den Bergen Nepals.*



## Neues vom Höheners-Team

Von Nea Löw erhielten wir vor Kurzem eine Postkarte – aus Costa-Rica: Unsere Mitarbeiterin hilft vorübergehend in einem Schutzprojekt für Meeres-Schildkröten. Auch Annina Langenegger ist weit weg von der Rheinstadt, in Australien perfektioniert sie während eines sechsmonatigen Au-Pair-Aufenthalts ihr Englisch. Damit Sie bei Höheners dennoch rasch und freundlich bedient werden,



haben wir Verstärkung von **Selina Gretener** erhalten. Die Studentin der Musik- und Wirtschaftswissenschaften stammt aus Zufikon bei Bremgarten/AG und packt bei uns an drei Halbtagen pro Woche mit an – herzlich willkommen im Team!

## Auszeichnung für Bio-Wurstwaren

Die Ueli-Hof AG hat für den Chämispeck und die Bauernbratwurst die «Gourmet-Knospe 2018» erhalten. Mit diesem begehrten Zusatzlabel prämiert Bio Suisse jedes Jahr Bioprodukte, die höchsten geschmacklichen Anforderungen entsprechen. Die Auszeichnungen wurden anlässlich des «Slow Food Market» Mitte November in Zürich verliehen. Diese und zahlreiche weitere Bio-Produkte der Ueli-Hof AG finden Sie in unserer Metzgerei-abteilung.

## Öffnungszeiten über die Festtage:

Wir bedienen Sie gerne wie folgt:

Montag, 24. Dezember: 8.30 bis 17 Uhr

25. und 26. Dezember: geschlossen

27. bis 29. Dezember: normale Öffnungszeiten

Montag, 31. Dezember: 8.30 bis 17 Uhr

Dienstag, 1. Januar: geschlossen

Mittwoch, 2. Januar: geschlossen wegen Inventur



Hüsam

## Höheners Kunde, Basel

«Bei Höheners kaufe ich vor allem Eier, Olivenöl und Honig. Zudem trifft man hier immer wieder interessante Menschen. Auch deshalb ist das Geschäft für mich im Lauf der Jahre zu einem Stück Heimat geworden.»

**Höheners**

**Voll bio!**

**Der Basler Bioladen**

Öffnungszeiten:

Mo – Do 8.30 – 12.30

14.00 – 18.30

Fr 8.30 – 18.30

Sa 8.30 – 17.00

Schützenmattstr. 30

4051 Basel

Telefon: 061 274 02 60

Metzgerei: 061 274 02 63

**www.hoeheners.ch**