




« Unser Käse – eine reife Leistung! »

Saskia Kobelt, Elvira Rechberger
und Helen Sprecher:
Die Biokäsefachfrauen bei Höheners.

Besuchen Sie uns auf  facebook
und erfahren Sie mehr über unsere
Aktionen und Neuigkeiten.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Die Rettungskampagne für Höheners geht schon in den vierten Monat – und noch immer sind wir überrascht und berührt von den ebenso zahlreichen wie herzlichen Reaktionen unserer Kundinnen und Kunden. Zu diesem breiten Echo beigetragen hat auch die Präsenz, die der Überlebenskampf unseres Ladens in der Öffentlichkeit findet. Seit dem letzten Biobrief haben weitere Medien über uns berichtet. Das freut uns – denn nur wenn neue Kundinnen und Kunden auf unseren Bioladen aufmerksam werden, können wir das Geschäft weiterführen.

Doch der wichtigste Pfeiler unseres Biofachgeschäfts bleiben Sie, unsere vielen treuen Stammkundinnen und -kunden. Immer wieder bemerken wir und werden persönlich angesprochen, dass unsere Kundschaft öfter als früher in unseren Laden kommt und dabei auch neue Sortimente erkundet. Dieses grosse Interesse freut uns sehr: Seit Beginn der Kampagne konnten wir per Mitte Oktober ein Umsatzplus von beachtlichen elf Prozent gegenüber dem Vorjahr verzeichnen.

Zudem erhielten wir mehrere Angebote, das Know-how unserer Kundschaft kostenlos nutzen zu dürfen: Ein Treuhänder coacht uns, eine Marketingfachfrau bietet fachliche Unterstützung an. Und das Velotaxi «Vaxi» (www.velotaxi-basel.ch) schenkt uns die Rückseite des Gefährts als kostenlose Werbefläche. Eine lokale Verbandszeitschrift wiederum platziert gratis ein ganzseitiges Inserat. Auch Ihrer Vereinszeitschrift stellen wir selbstverständlich gerne passgenaue Inseratvorlagen zur Verfügung.

«Doch der wichtigste Pfeiler unseres Biofachgeschäfts bleiben Sie.»

Kürbis-Delikatessen

*Es gibt sie in unzähligen Formen und Farben, die Kürbisse. Unser Gemüseteam hat für Sie fünf besondere Leckerbissen ausgewählt: Butternut, Hokkaido, Oranger Knirps, Muscade de Provence und Rondini. Unseren Favoriten, den Oranger Knirps, offerieren wir Ihnen **am Samstag, 10. November, gratis in Form einer herrlichen Kürbissuppe.***

Die Suppe wird von 11 bis 14 Uhr mit einem Stück feiner Biobaguette serviert. Und das Suppenrezept liegt zum Nachkochen bereit.

Der Bio-Kürbis stammt vom Birsmattehof in Therwil.

> Zum Notieren:

- > **Samstag, 17. November**, von 10 bis 16 Uhr können Sie den Schweizer Maisgriess von Biofarm-Bauer Schneebeil degustieren.
- > **Santiglaus würde Bio kaufen.** Im November präsentiert Höheners ein grosses Sortiment von Santiglaus-Naschereien in Bio-Qualität.
- > **Unsere wunderschönen Stearinkerzen** sind tropf- und russfrei.
- > **mehr Infos unter www.hoeheners.ch**

Noch besser als Werbung ist für unser Geschäft jedoch Ihr Besuch im Laden. Diesen Monat bringen wir Ihnen unsere reichhaltige Käsetheke näher: Über 60 Hart-, Halbhart-, Weich- und Frischkäse warten darauf, den Weg auf Ihren Esstisch zu finden. Unsere bediente Käsetheke ist ein wahres Schlaraffenland: Hier können Sie degustieren und genau die passende Menge verlangen. Statt eingeschweisstem Supermarktkäse bekommen Sie bei uns alles frisch geschnitten und von Hand verpackt. Ob besonders milder Toggenburger Rahmkäse oder drei Jahre alter Launer Alpkäse – Augen schliessen und Bergluft geniessen. Höheners Käse hat immer einen besonderen Charakter. Unsere reichhaltige Auswahl an Schafs- und Ziegenkäse in Bioqualität ist attraktiv für Käseliebhaber und Kuhmilchallergiker. Ab sofort bieten wir auch wieder unsere Fondue-Hausmischung sowie dreierlei Raclette an – probieren Sie einmal unser Schafsraclette. Machen Sie eine Entdeckungsreise in unser Biokäseparadies.

Finanziell betrachtet ist der Laden nach wie vor schwierig dran. Täglich erfassen wir die Zahlen statistisch, wöchentlich werten wir sie aus und vergleichen. Konnten wir die elf Prozent halten oder gar etwas verbessern? Schaffen wir den Berg? Ich bin zuversichtlich.

Doch wir sind und bleiben weiterhin auf Ihre tatkräftige Unterstützung angewiesen. Für Ihr bisheriges und zukünftiges Engagement danken wir Ihnen ganz herzlich und revanchieren uns mit einem qualitätsvollen Bioangebot und mit attraktiven Aktionen.

Andreas Höhener, das Ladenteam und die Lieferanten



Mein Lieblingsprodukt:

«Zotter-Schoggi»

«Jede Zotter-Schoggi ist eine kulinarische Überraschung. Man spürt die Freude, mit der sie gemacht wurde.»

Helen Sprecher, Mitarbeiterin bei Höheners

**Monatsaktion
November**

Im Monat November erhalten Sie

10%

Rabatt auf unser gesamtes Bio-Käsesortiment. Erleben Sie die Vielfalt, die aus feinsten Biomilch entstehen kann.

So schenken Sie dreifach

Wollen Sie Ihren Kunden, Ihren Mitarbeitenden oder einfach Ihren Freunden ein besonderes Geschenk machen? Unser langjähriger Partner Terra Verde hat eine vielseitige Auswahl von Spezialitäten zusammengestellt, die überwiegend von Kleinproduzenten in Italien stammen: zum Beispiel einen zwölfjährigen Balsamico, einen Wein mit Pastasaucen und Papardellen oder einen Prosecco mit Torroncini (Nougatstangen). Im Laden oder auf unserer Homepage können Sie im Katalog schmökern, Ihre Bestellung aufgeben, direkt zu sich oder an die beschenkte Person senden lassen oder nach zehn Tagen bei Höheners abholen. Selbstverständlich bieten wir die



attraktiven Sets auch geschenkverpackt an. Wichtig: Geben Sie Ihre Bestellung frühzeitig auf.

Wir arbeiten gerne mit diesem vielseitigen Importeur zusammen. Denn er legt nicht nur Wert auf 100 Prozent Bio und Fairness, sondern auch auf 100 Prozent Geschmack.

Mit einem Geschenk von Höheners zeigen Sie, dass Ihnen auch beim Schenken Qualität, Natur und Soziales wichtig ist. Zudem beglücken Sie Ihre Lieben und helfen auch den meist kleinen Produzenten, ihre Ware zu einem fairen Preis zu verkaufen. Und Sie stützen unser Fachgeschäft.

PS: Eine beliebte Alternative ist der Höheners-Geschenkgutschein. Sie können ihn in beliebiger Höhe an der Kasse beziehen.

Höheners Produzenten

Schon als kleiner Bub half Ben Reinhardt seinem Vater beim Imkern. 1995 begann er mit seiner Frau Eva, eine eigene Imkerei aufzubauen, die 1998 bio-zertifiziert wurde.



«Höheners ist für uns ein vorbildlicher Laden, wo unser Qualitätshonig zusammen mit einem breiten Sortiment weiterer edler Bioprodukte in gepflegtem Rahmen angeboten wird.»

Ben Reinhardt, Dornach

Höheners

Voll bio!

Der Basler Bioladen

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.30–12.30

14.00–18.30

Sa 8.30–16.00

Schützenmattstr. 30,
4051 Basel

Zentrale: 061 274 02 60

Metzgerei: 061 274 02 63

www.hoeheners.ch