



« Es ist Zeit, zu danken und zu feiern. »

Andreas Höhener,
Geschäftsführer und Inhaber

Besuchen Sie uns auf [facebook](#).

Liebe Kundin, lieber Kunde

Die Vorweihnachtszeit ist eine gute Gelegenheit, Bilanz zu ziehen. Höheners blickt in diesem zehnten Biobrief zurück – auf ein ganz besonderes Jahr: Es ist uns gelungen, einen langen Negativtrend zu durchbrechen. Jetzt haben wir wieder eine Basis, auf der wir aufbauen können. Höheners ist auf Kurs und wir sind zuversichtlich, im gesamten laufenden Jahr gegenüber 2012 ein Umsatzplus von einem Fünftel zu erreichen. Mein Team und ich danken Ihnen aus ganzem Herzen für Ihren Beitrag zu diesem tollen Erfolg. Eine Grafik zum Geschäftsgang haben wir für Sie auf www.hoeheners.ch platziert. Denn Transparenz ist uns bei den Zahlen genauso wichtig wie bei Herkunft und Qualität unserer Bio-Produkte.

Advent und Weihnachten ist die Zeit des Geniessens und Schenkens, der Moment, wo man Freunden und sich selbst etwas Feines gönnt. Wir erweitern in diesen Wochen unser Sortiment mit exklusiven Biolebensmitteln. Dazu gehören Edelschokoladen und Bio-Pralinen, etwa die beliebten Booja Booja-Truffes. Auf Spezialtischen präsentieren wir weitere verführerische Geschenkideen. Schauen Sie auch an unserer Käsetheke vorbei: Wir halten Leckereien wie zum Beispiel Trüffel-Brie und Brillat-Savarin in einem zarten Mantel von Cranberry-Beeren für Sie bereit.

Für viele ist die Weihnachtszeit Gelegenheit, sich zusammen mit Freunden ein erstklassiges Stück Fleisch zu gönnen. Dass dies auch mit biologischem Fleisch möglich ist, beweisen wir seit Jahren mit der einzigen Bio-Metzgerei der Nordwestschweiz. In den kommenden Wochen

«Lassen Sie sich
von unserem
Advents-
sortiment
verführen.»

Dieter Meiers Ojo de Agua

Unsere Stammkundschaft weiss es: Dieter Meier ist mit seinen feinen Weinen seit Jahren Stammgast bei Höheners. Tatsächlich können wir nicht ohne Stolz vermerken, als erstes Fachgeschäft der Schweiz Meiers hochgelobte Biotropfen aus der argentinischen Provinz Mendoza geführt zu haben. Dank dieser langjährigen Beziehung ist es uns möglich, Ihnen im Advent die fünf «Ojo de Agua»-Weine von Dieter Meier mit einem attraktiven Rabatt anzubieten. Neben dem samtigen Cabernet Sauvignon präsentieren wir den kräftigen Malbec, die wuchtige Cuvée Spéciale und erstmals den weissen Torrontes, ein blumig-duftendes Aromawunder. Als Krönung haben wir auch eine begrenzte Anzahl des exklusiven «Malo» an Lager. Informieren Sie sich am Spezialtisch oder unter www.hoeheners.ch genauer über Charakter, Bouquet und Preise der einzelnen Weine. Wie immer erhalten Sie auch auf unsere Aktionsweine wie auf unser ganzes Weinsortiment (auch assortiert) zusätzlich einen Mengenrabatt von fünf Prozent ab 12 Flaschen und zehn Prozent ab 24 Flaschen.



PS. Ein Degustationsevent im Dezember mit Dieter Meier bei Höheners ist angefragt, aber noch nicht bestätigt. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

haben wir ein noch reichhaltigeres Angebot zusammengestellt. Dazu gehören Wild-Fleisch vom Hirsch, Reh und Wildschwein sowie eine breite Palette von Lammspezialitäten. Rind, Kalb und Schwein gibts auf Vorbestellung fertig und festlich auch im Bioteig eingepackt. Und besonders gern offerieren wir Ihnen unseren hausgemachten Graved Lachs – eine delikate Variante zum frischen oder geräucherten Lachs.

Wer Geflügel bevorzugt und seinen Gästen etwas ganz Besonderes aufstischen will, für den haben wir Gans, Perlhuhn und Truthahn vorbestellt – selbstverständlich alles in kontrollierter Bioqualität. Fragen Sie unsere Metzger Jean-Yves Gully und Alexander Knothe. Gerne bereiten wir Ihnen auch die Festtagsklassiker Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignon vor. Bei der Metzgerei liegt eine detaillierte Liste der Festtagsangebote auf, oder besuchen Sie www.hoeheners.ch. Tipp: Tätigen Sie Ihre Reservation frühzeitig, gerne auch telefonisch.

Einen kleinen Teil dessen, was Sie uns durch Ihre Treue ermöglichen, gibt Höhener weiter. Wie in den vergangenen Jahren verzichten wir auf eine aufwändige Weihnachtsdekoration und spenden den so eingesparten Betrag an die Organisation «Médecins sans frontières».

Ihnen, unseren geschätzten Kundinnen und Kunden, wünschen wir eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr.

Andreas Höhener und Team

«Lachs, Wild,
Fondue – unsere
Metzger beraten
Sie gern.»

Was wäre Weihnachten ohne Kerzen?

Höhener bietet dieses Jahr ein besonders grosses Sortiment an: Alle unsere wunderschönen, sinnlichen Stearinkerzen sind tropf- und russfrei. Sie werden aus nachhaltig produziertem Palmöl handwerklich in Indonesien hergestellt, ein hoher Anteil der Wertschöpfung verbleibt vor Ort. Weiter führen wir Bio-Tafelkerzen in zwölf Farben sowie eine breite Palette von Stumpen- und Baumkerzen.



Über die Festtage sind wir wie folgt für Sie da:

**24. Dezember:
8.30 bis 16 Uhr**

**25. und 26. Dezember:
geschlossen**

**31. Dezember:
8.30 bis 16 Uhr**

**1. und 2. Januar:
geschlossen
(Inventur)**

Biologisch schenken mit Genuss

Ein Steinpilzrisotto mit einem feinen Merlot? Oder Papardelle mit zweierlei Pesto und einem Chianti Classico? Verwöhnen Sie Ihre Freunde, Geschäftspartner, Kunden oder Mitarbeitenden mit einem festlich-mediterranen Geschenkset in Bioqualität. Über zwei Dutzend verschiedene attraktive Geschenkkartons hat unser Partner Terra Verde auch für diese Weihnachten zusammengestellt. Höheners präsentiert diese Vorschläge zusammen mit einem ausführlichen Prospekt auf einem separaten Tisch – und natürlich auch auf www.hoeheners.ch.

Ihr Vorteil: Auf Wunsch übernehmen wir für Sie das Geschenkverpacken und versenden das Paket zusammen mit Ihrer persönlichen Weihnachtskarte direkt an die beschenkte Person. Eine frühzeitige Bestellung garantiert die pünktliche Zustellung.



Höheners Firmenkunde

Eliane Oser, Personalverantwortliche Widler Elektro AG, Binningen

«Die schön verpackten Geschenk-Sets von Höheners kamen bei unseren Mitarbeitern und bei meinem Chef hervorragend an. Kein Wunder, denn die Qualität dieser Bio-Produkte ist ausgezeichnet.»



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

Telefon: 061 274 02 60

Metzgerei: 061 274 02 63

www.hoeheners.ch

Biobrief Nr.10

Zum Jahreswechsel 2013/2014