



# « Willkommen bei Höheners! »»

Das Höheners-Team erhält Zuwachs:  
Mansour Benayat, Luzia Kobel und  
Martina Göttl.

Besuchen Sie uns auf  facebook.

Liebe Kundin, lieber Kunde

Höheners hat das alte Jahr gut abgeschlossen und ist mit Elan ins 2014 gestartet. Schon vor Kassenschluss am 31. Dezember 2013 wurde klar: Der Geschäftsgang 2013 hat sich erfreulich entwickelt. Gegenüber 2012 wuchs der Umsatz um fast 21 Prozent oder 470'000 Franken. Einerseits stieg der Einkaufsbetrag pro Kunde, andererseits haben nebst unserer treuen Stammkundschaft zahlreiche neue Gesichter den Weg an die Schützenmattstrasse 30 gefunden. Ich bin glücklich, dass die Wende zum Besseren, die sich ab dem zweiten Halbjahr 2012 abzeichnete, kein Strohfeder war, sondern sich als stabiler Trend erweist. Dafür bedanke ich mich ganz herzlich bei Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden. Doch auch meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den Lieferanten danke ich an dieser Stelle von Herzen. Mit ihrem Engagement haben sie unserem Bio-Fachgeschäft aus der Talsohle herausgeholfen. Inzwischen ist klar: Wir werden Ihnen auch in Zukunft ein Bioangebot offerieren, das punkto Vielfalt, Sortimentstiefe, Kundenberatung und Präsentation einzigartig in der ganzen Nordwestschweiz ist.

**«Wir stellen  
einen soliden  
Aufschwung  
fest.»**

Dass die jahrelange Abwärtsspirale gestoppt und in einen soliden Aufschwung gewendet werden konnte, ist ein grossartiges Geschenk. Der Erfolg beflügelt das gesamte Höheners-Team. Dank dem konstanten Rückhalt unserer Kundschaft werden wir weiter an Fahrt gewinnen.

Allerdings steht uns demnächst eine grosse Herausforderung bevor: Die Kühlung unserer Theken ist in die Jahre gekommen und muss von Amtes wegen ersetzt werden. Der im letzten Jahr dringend nötige Ersatz der Ladenbeleuchtung in der Höhe von 30'000 Franken hat uns aber gezeigt,

## **Aadie Karin!**

*Nach viereinhalb intensiven Jahren bei Höheners verlässt Karin Pfründer Ende Februar unser Geschäft. Karin Pfründer war schon bald nach ihrem Eintritt eine wichtige*



*Stütze des Betriebs. So betreute sie Sortimente wie Tee, Kräuter, Gewürze und Kosmetik. Viel Können und Sorgfalt stellte sie aber auch beim Kontrollieren und Bezahlen der Rechnungen unter Beweis. Mehr noch als ihre fachlichen Qualitäten werden uns ihre Persönlichkeit in Erinnerung bleiben: Karin Pfründer strahlte auch in schwierigen Zeiten Energie und Optimismus aus und wurde vom Team und von unserer Kundschaft für ihre Freundlichkeit, ihr fröhliches Wesen und ihre Beratungskompetenz geschätzt. Karin Pfründer wird sich in Zukunft in einem Ladenprojekt mit integrierten Kurzpraktika für Langzeitarbeitslose engagieren. Wir danken Karin für ihren langjährigen Einsatz bei Höheners und wünschen ihr an der neuen Stelle alles Gute.*

dass wir solche Investitionen stemmen können – gemeinsam: Bei der Beleuchtungserneuerung übernahmen Lieferanten und Installateure einen Drittel der Kosten, die Kundschaft beteiligte sich durch Spenden ebenfalls mit einem Drittel. Seit her herrscht im Laden nicht nur ein deutlich angenehmeres Ambiente. Auch die Stromkosten liegen um monatlich 400 Franken tiefer – ein Beitrag an eine nachhaltige Energie-zukunft. In Sachen Kühlanlage werden wir Sie im «Biobrief» auf dem Laufenden halten.

### «Die neue Beleuchtung schafft ein attraktives Ambiente»

Neues gibts auch beim Team. Zu uns stossen die gelernte Einzelhandelskauffrau Martina Göttl, die Kulturwissenschafts-Studentin Luzia Kobel sowie Mansour Benayat. Er absolviert bei uns bis Ende August ein Praktikum, um anschliessend an der Fachhochschule ein Studium in Lebensmitteltechnologie aufzunehmen. Ich heisse die neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter herzlich willkommen.

### «Bio-Takeaway mit raffinierten indischen Menüs, probieren Sie!»

Aktuell entführt Sie Höhener mit einer Sonderpräsentation nach Indien. Ab Mitte März stimmen wir uns mit einem breiten Sortiment an Schokoladeosterhasen, anderen Leckereien in Bioqualität und passendem Dekorationsmaterial auf Ostern ein. Ich freue mich darauf, Sie mit Kreativität und spannenden Produktneuheiten durchs Jahr zu begleiten.

Andreas Höhener und Team

## Wechsel im Regal

*Vor allem Anfang Jahr analysieren wir das Sortiment und listen ein paar Dutzend Produkte aus, die sich nur selten verkaufen. Umgekehrt können wir Jahr für Jahr mehr attraktive Neuzugänge vermeiden. So haben wir etwa die Vitrine mit Tofu-Produkten um neue Varianten ergänzt. Neu bieten wir etwa auch Seitan auf Weizenbasis und das Soja-Produkt Tempheh an. Sollten Sie ein Produkt vermissen, wenden Sie sich an unsere Verkäuferinnen und Verkäufer, schicken Sie uns ein Mail oder werfen Sie ihre Anregung in den Briefkasten bei der Brotecke.*

### Fasnacht:

Vom 10. bis 12. März ist Basel im Ausnahmezustand: Die Fasnacht nimmt die Gassen der Innerstadt in Beschlag. Wir halten unser Geschäft deshalb geschlossen und freuen uns, Sie ab Donnerstag, 13. März, wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

## Italienische Bohnen mit Pfiff

Hülsenfrüchte gehören zum festen Bestandteil eines qualitativ hochstehenden Bio-Vollsortiments. Doch vielerorts haftet den scheinbar banalen Bohnen, Kichererbsen und Linsen noch immer der Ruf eines Armeleutegerichts an. Bei Höheners sehen wir das anders und tragen deshalb zu dieser Basisnahrung besondere Sorge. Vor ein paar Monaten machte uns nun eine Kundin darauf aufmerksam, dass unser bisheriger Lieferant neu die meisten Hülsenfrüchte aus Asien bezieht. Doch warum in die Ferne schweifen, wo doch unser Nachbarland Italien bei den Hülsenfrüchten eine lange Tradition hat – sowohl punkto Anbauqualität als auch hinsichtlich Kochkunst? Da kam es uns sehr gelegen, dass unser langjähriger Partner Terra Verde bei italienischen Bio-Kleinproduzenten fündig wurde: Nun kommen



bei uns Ceci neri (schwarzen Kichererbsen), Fagioli occhio nero (Augenbohnen) und Lenticchia rosse (roten Linsen) ins Regal. Testen Sie die schmackhafte Vielfalt aus dem Bel Paese.



### Loretta Viezzi, *neue Kundin bei Höheners*

*«Ich kaufe bei Höheners ein, weil sich die Verbundenheit und das Mitgefühl für Tier und Umwelt für mich erweitert hat. Ich fühle mich mitverantwortlich, Sorge für unsere Erde zu tragen.»*

## 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](http://www.hoeheners.ch)