

Neukerk · Bioladen
 Krefelderstraße 26
 Stroelen · Kraut & Rüben
 Venloerstraße 24
 St. Tonis · Reformhaus
 Feirlings
 Geldernerstraße 3
 St. Tonis · NUR NATUR
 Krefelderstraße 16
 Wachtendonk ·
 Schneidershof
 Hegskesweg 3

ein Bild machen von der Bio-Landwirtschaft und dem Wachtendonker Modell des »Thönes Natur-Verbundes«. Im nächsten Jahr feiert der Verbund von Bauern, Schlachtern und Metzgerm sein 20jähriges Bestehen.

»Man kann sagen: Diese Initiative aus dem Mittelstand hat seine Bewährungsprobe bestanden, so Thönes-Geschäftsführer Bruno Jöckes.



Für uns und alle, die wir lieben

- **Bio-Fleisch** aus eigener Aufzucht und Schlachtung
- Eigener Hofladen mit großem Sortiment an Obst, Gemüse, Milchprodukten, Tierkühkost, bevorzugt aus der Region
- Festraum für Ihre Feierlichkeiten und Veranstaltungen

Öffnungszeiten:

Mo. bis Sa.: 9.00 bis 12.30 Uhr

Mi. bis Fr.: 14.00 bis 18.30 Uhr

Darfenhöle 1a, 47877 Willich-Kameln

Tele. 0 21 66191 15 53

www.stautenhof.de

Stautenhof: Der Öko-Hof für
 anspruchsvolle Genießer.



Fleisch- und Wurstwaren auf dem Stautenhof

„Hier sieht es ja aus wie in einer richtigen Metzgerei!“

Viele Kunden, die die Bio-Metzgerei des Stautenhofes in Willich-Anrath zum ersten Mal betreten, sind erstaunt über die riesige Auswahl an Fleisch- und Wurstsorten und die appetitlich anmutende Auslage.

Saisonales Obst und Gemüse werden ebenso angeboten wie Tierkühware, Brot, Milchprodukte oder Kosmetik. Insgesamt eine runde Sache, die weite Wege zu unterschiedlichen Anbietern erspart. Mehr Info unter www.stautenhof.de, Tel. 021 56/911 553 oder in der Sendung Quarks & Co. Am 13.3., 21 Uhr

Die meisten Kunden kennen Bio-Wurst oder Bio-Fleisch als Tierkühl- oder abgepackte Ware. Dass das nicht so sein muss, zeigt die Metzgerei am Stautenhof eindrucksvoll. Das Schweinefleisch, welches am Hof verarbeitet und verkauft wird, stammt aus eigener Aufzucht und Schlachtung. Sogar das Futter wird vor Ort angebaut. Ein geschlossenes Konzept, das seinesgleichen sucht. Rindfleisch, Lamm und Geflügel werden von regionalen Bio-Anbietern hinzugekauft. Verlässt man die Metzgerei, so findet man rechter Hand den angeschlossenen Bioladen, der ebenfalls durch ein reichhaltiges Sortiment glänzt.



Große Auswahl an der appetitlichen Theke: Bio-Wurst und Bio-Fleisch muß nicht abgepackt sein.