

Unsere
Angebote

12.09. – 09.10.
2018

VollCorner Bio

Jubiläums-Magazin

30 Jahre

Bio aus Überzeugung
seit 1988

Karten für
das große
Gewinnspiel in
allen Filialen





Allach
Franz-Nißl-Straße 41

Denning / Bogenhausen
Warthestraße 1

Fürstenried / Maxhof
Maxhofstraße 17

Gauting
Leutstettener Straße 2

Giesing
Tegernseer Landstraße 41

Großhadern
Würmtalstraße 95

Haidhausen
Weißenburger Straße 5
Innere Wiener Straße 52

Ludwigsvorstadt
Lindwurmstraße 80

Maxvorstadt
Augustenstraße 55
Türkenstraße 27

Neuhausen
Arnulfstraße 134
Dom-Pedro-Straße 9b

Nymphenburg / Gern
Nederlingerstraße 72

Schwanthalerhöhe
Schwanthalerstraße 111

Sendling
Resi-Huber-Platz 1

Solln
Wolfpratshäuser Straße 204

Westend
Kazmairstraße 26
(geschlossen wegen Renovierung
bis Jan 2019)

Jetzt
18x
in München

NEU

Vino

Bio-Weinhandlung
Weißenburger Straße 7
Mo bis Fr 12:00 – 20:00 Uhr
Sa 10:00 – 20:00 Uhr

Cucina

Bio-Bistro
Würmtalstraße 95
Mo bis Fr 08:00 – 16:00 Uhr
Feiertags geschlossen

reshuber

Bio-Restaurant & Café
Resi-Huber-Platz 1
Di bis Sa 8:00 – 23:00 Uhr
Feiertags geschlossen

Neu seit 06. September

Ihr neuer VollCorner Biomarkt im Forum Schwanthalerhöhe

Hier bekommen unsere Bio-Köstlichkeiten endlich die große Bühne, die sie verdienen. Auf 1.000 m² Verkaufsfläche warten viele Highlights auf Sie:

- Bio-Deli & Café
- Bio-Metzgertheke
- Heumilch-Tankstelle
- Naturkosmetik & Anwendungen (ab Herbst)

... und vieles mehr – lassen Sie sich überraschen!



Liebe Münchnerinnen & Münchner,

»Bio aus Überzeugung« - diese Worte bringen auf den Punkt, warum wir vor 30 Jahren unseren ersten VollCorner Biomarkt eröffnet haben. Und sie tragen unser **Engagement für ökologischen Landbau, fairen Handel und soziales Wirtschaften** bis heute.

In Zeiten wo der Klimawandel immer weiter voranschreitet und Umweltkatastrophen alltäglich werden, wo Glyphosat immer noch verspritzt wird und das Insektensterben nicht mehr wegzudiskutieren ist, sind wir alle mehr denn je gefordert, uns für eine zukunftsweisende ökologische Landwirtschaft einzusetzen.

Wir freuen uns, seit 30 Jahren Menschen zu verbinden, die sich für unsere **gemeinsamen Ziele** engagieren.

Auf der einen Seite ist da unser **vielfältiges Bio-Netzwerk** aus Gärtnern, Landwirten, Bauern-Kooperativen, Imkern, Winzern, Bäckern, Metzgern und vielen anderen engagierten Menschen, die sich für ökologische Lebensmittel und unsere Umwelt einsetzen.

Auf der anderen Seite sind Sie – **unsere Kunden**, die uns begleiten und unsere **Vision einer ökologischen Landwirtschaft unter fairen, sozialen Bedingungen** durch Ihren bewussten Einkauf voranbringen.

Wir freuen uns sehr, dass wir zusammen so viel erreicht haben. Lassen Sie uns gemeinsam weiter wachsen!



B. Neumann
W. Pfaff

Birgit Neumann & Willi Pfaff
VollCorner Geschäftsführer & Inhaber



Dankeschön
Tage

14. & 15.09.

Regionale Verkostungen
& Busserl für alle!

Die VollCorner-Story

1988



10.10.88 – Erst grau, dann grün: Willi Pfaff eröffnet mit ein paar Freunden in der Maistraße den ersten VollCorner.

1991

Neues Logo, neues Quartier: In der Frundsbergstraße eröffnet ein zweiter VollCorner-Eckladen. Neuhausen wird das neue Stammgebiet.



2000

Verstärkung durch eine Bio-Pionierin aus Marburg: Birgit Neumann wird Partnerin von Willi Pfaff – sowohl privat, als auch geschäftlich. Jetzt geht die Geschichte richtig los ...



In der Arnulfstraße eröffnet auf 240 m² der erste VollCorner Biomarkt in farbenfrohem Design.



Unsere ersten Werbebotschaften: unterirdisch.

2001



Trio im Quartier: In der Dom-Pedro-Straße öffnet der dritte Markt in Neuhausen. Zu viel? Keinesfalls. Eine Nachbarschaftsinitiative verhindert die ursprünglich vorgesehene Schließung des VollCorners in der Frundsbergstraße.

2005



2007

Literatur des Alltags: Die Einkaufszettel-Sammlung von Willi Pfaff wächst - die Anzahl der Filialen auch. Die Maxhofstraße eröffnet.



Familien, Künstler und Studenten – nach der Eröffnung der Filiale in der Augustenstraße ist der Andrang groß. Die Stadt spendiert uns sogar einen Radlstander vor dem Laden.

2008

20 Jahre VollCorner



Ab durch die Decke: Im Jubiläumsjahr geht es weiter voran – und in der Warthestraße eröffnet ein VollCorner Biomarkt für Denning.



Der Mann mit dem Telefon: Alexander Worms kommt ins Team und übernimmt als Vertriebsleiter die Koordination der Filialen und des Sortiments.

2009

Willi Pfaff kümmert sich um den Fuhrpark in der neuen Filiale Niederlingerstraße in Gern.



2011

Eröffnung der 9. Filiale im Münchner Süden, in Solln.



Hallo Westend: Das Team aus der Kazmairstraße freut sich auf das bunte Viertel.



2012

Wir sind Bistro: In der neuen Filiale in der Würmtalstraße dürfen auch die Köche ran. Frühstück und Mittagessen, garantiert 100 % Bio – Mahlzeit!



2013

Wir ziehen an einem Strang: In Gauting eröffnet mit der elften Filiale erstmals ein VollCorner außerhalb von München.



Mehr Grünes in Giesing: Im Juli eröffnet in der Tegernseer Landstraße der zwölfte VollCorner.





2014

Direkt ab Hof zu VollCorner: Unser Spezialitäten-Sortiment wächst. Damit unser Lager nicht platzt, beziehen wir in Garching ein deutlich größeres.



Zwischendurch einen zwitschern: Kein Problem in Münchens erstem Bio-Weinhandel – unser Vino in Haidhausen und zwei weitere Filialen sperren die Türen auf!



2015

Uns packt die Fleischeslust: Wir eröffnen unseren 15. Biomarkt in der Lindwurmstraße mit eigener VollCorner Metzgertheke und regionalem Fleisch aus artgerechter Haltung.



2016

Solidarität heißt Verantwortung übernehmen: Zwölf sozial benachteiligte und geflüchtete Jugendliche starten ihre Ausbildung bei VollCorner.



Pack die Gummistiefel ein, wir fahren raus auf's Land! Unsere Kundentouren starten.



2017

»Ihr seid regional, ihr seid konsequent, ihr seid transparent. VollCorner steht für Genuss und für soziales Engagement.« Wir bekommen den BIOWelt Award!



Kegelbahn beim Einräumen in Allach, Kabelsalat in Sendling: Wir eröffnen in sportlichen vier Wochen zwei Biomärkte in München.

2018

Guten Appetit! Wie gut unsere Bio-Lebensmittel schmecken, zeigen die Köche von unserem Bio-Restaurant & Café resihuber in Sendling.



Hurra endlich 18! Unser 18. VollCorner Biomarkt hat die Türen geöffnet. Auf 1.000 m² bekommen unsere guten Bio-Lebensmittel endlich die große Bühne, die sie verdienen.



30 Jahre VollCorner

Fortsetzung folgt ...



Antipasti

bio-verde

Artischockenherzen mariniert mit Kräutern oder Oliven-Mix ohne Stein. Kalt verarbeitet in Eresing. Zum Jubiläum + 45 g gratis. **Vegan.**

125 g
1,78 € / 100 g

2,22



Soja- oder Lupinen-Tempeh

tempehmanufaktur

Fermentierte Spezialitäten. Mild aus Soja oder fein-herb aus Lupinen. Vielseitig verwendbar, am besten angebraten. Soja und Lupine stammen aus Deutschland oder Österreich. **Vegan.**

Soja	3,99	Lupine	3,49
200 g		170 g	
1,75 € / 100 g	3,49	1,76 € / 100 g	2,99



Fingerfood

SOTO

Gute Laune-Sterne oder Bällis »mediterran« aus Gemüse und Käse. Genussfertig. Kalt verzehren oder einfach in Pfanne oder Ofen erwärmen.

250 g
1,00 € / 100 g

2,99 **2,49**



Andechs



Almbutter

Andechser Natur

Aus reinem Bio-Sauerrahm verbuttert. Fein aromatisch im Geschmack durch langsame Reifung.

250 g
0,89 € / 100 g

2,79 **2,22**



Andechs



Kefir

Andechser Natur

Mildes, fettarmes Sauermilchgetränk mit 1,5 % Fett. Erfrischend, ohne Zucker.

250 g
0,28 € / 100 g

0,79 **0,69**

500 g
1,78 € / kg

1,19 **0,89**



Andechs



Ziegenjoghurt

Andechser Natur

Extra milder und cremiger Joghurt aus 100 % Ziegenmilch. Mit 3,5 % Fett.

500 g
4,58 € / kg
+ 0,15 € Pfand / Glas

2,79 **2,29**



Obersöchering



Heumilch-Joghurt

Hofmolkerei »Zum Marx«

Cremig gerührter, milder Naturjoghurt aus frischer Heumilch aus Oberbayern. Mit 3,8 % Fett.

500 g
3,38 € / kg

1,79 **1,69**



Vor den Toren Münchens

Peter Stinshoff, Julian Jacobs und Tom Girgnhuber von der Demeter-Gärtnerei Obergrashof bei Dachau sind echte Vorreiter, wenn es um biodynamischen Gemüse-Anbau geht. Ganzheitlichkeit ist hier gelebte Realität. Der Obergrashof funktioniert wie ein **in sich geschlossener Kreislauf**, in dem alle Teile **unterstützend und ergänzend** ineinandergreifen. So gibt es neben der Gemüse-Gärtnerei auch Rinder und Schafe, einen kleinen Hofladen, einen Kindergarten und das Saatgut-Projekt, das die Entwicklung **samenfester Gemüsesorten** zum Ziel hat.

Während Hybridsaatgut nur einjährig ist und damit jedes Jahr neu gekauft werden muss, kann ein Bauer **bei samenfesten Sorten das Saatgut bewahren und im kommenden Frühjahr wieder aussähen**. So behält er sich seine Unabhängigkeit von großen Saatgutkonzernen. Das muss unterstützt werden! Wann immer es die Liefersituation zulässt, finden Sie bei uns samenfestes Gemüse vom Obergrashof.



Samenfestes Gemüse

Samenfeste Sorten erkennen Sie bei uns an diesem Schild.

Wollen auch Sie die Entwicklung samenfester Gemüsesorten unterstützen?

Mehr Infos: www.kultursaat.org



Dachau
Obergrashof



Knollensellerie*

Deutschland / Tagwerk Obergrashof

Würziges Gemüse zum Verfeinern von Suppen und Saucen, paniert als Schnitzel oder auch köstlich als Püree. **Samenfeste** Sorte »Prinz«.



2,49



Dachau
Obergrashof



Pastinaken*

Deutschland / Tagwerk Obergrashof

Mildes, leicht süßlich schmeckendes Wurzelgemüse. Roh geraspelt im Salat oder gegart und püriert sehr lecker. Auch als Babynahrung geeignet. **Samenfeste** Sorte »Aromata«.



2,99



Dachau
Obergrashof



Karotten*

Deutschland / Tagwerk Obergrashof

Knackig-süße Karotten der **samenfesten** Sorte »Milan«. Vielseitig verwendbarer Liebling unter den Gemüsen: Roh, gegart, als Saft oder sogar im Kuchen.



1,99



Forstinning



Weizenmehl 550

Tagwerk Wolfmühle

Backstarkes Vielweckmehl für Kleingebäck, helle Brotsorten und lockere, feinporige Teige. **Im 2,5 kg Vorteilspack zum Jubiläum.**

2,5 kg
1,40 € / kg TAG WERK

3,49

* Der Gültigkeitszeitraum unserer Obst & Gemüse-Angebote läuft vom 12. bis zum 25. September 2018.

Regional



Julian Jacobs und Peter Stinshoff auf ihren Salatfeldern im Norden Münchens.



Hutlehen



Heumilch-Hüttenkäse

Tagwerk Alztaler Hofmolkerei

Körniger Frischkäse mit 30 % Fett i. Tr., handwerklich hergestellt aus Heumilch. Pur, als Brotaufstrich oder für Salat.

150 g
1,13 € / 100 g   1,99 **1,69**



Hutlehen

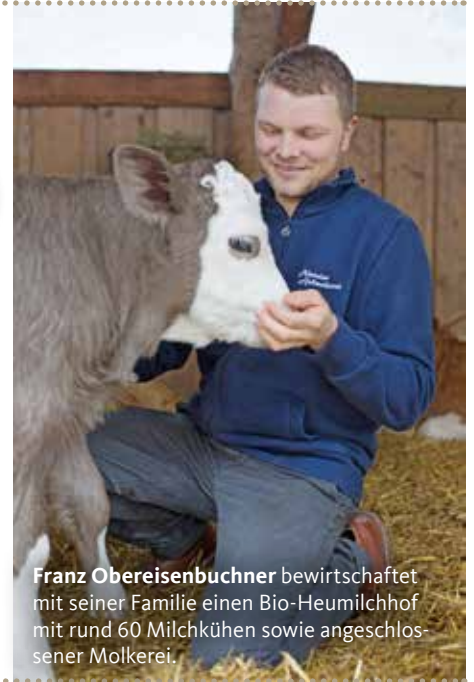


Heumilch-Joghurt

Tagwerk Alztaler Hofmolkerei

Handgerührter Heumilch-Joghurt mit naturbelassenem Fettgehalt auf Erdbeer-, Mango- oder Heidelbeer-Fruchtmus.

150 g
0,46 € / 100 g   0,89 **0,69**



Franz Obereisenbuchner bewirtschaftet mit seiner Familie einen Bio-Heumilchhof mit rund 60 Milchkühen sowie angeschlossener Molkerei.



TAG WERK

Unsere Bio Nachbarn

Aus der Region, für die Region

Der Blick aufs Ganze gehört zur Philosophie von Tagwerk. Denn der Genossenschaft geht's nicht nur darum, kleinbäuerliche Bio-Höfe und ehrliches Lebensmittelhandwerk in unserer Region zu fördern.

Genau wie bei VollCorner stehen auch bei Tagwerk das **solidarische Miteinander** und **faire Preise** im Mittelpunkt. Mittlerweile haben sich dem Hersteller-Netzwerk über

100 Betriebe angeschlossen. Das Besondere daran: Alle Tagwerk-Lebensmittel werden im Umkreis von 50 Kilometern um Erding erzeugt und verarbeitet. So gelangen regionale Lebensmittel direkt von den Erzeugern in unsere Regale: Gemüse, Milch, Käse, Eier, Brot, Wurst, Fleisch.

Aus der Region - für die Region.



Isental /
Waginger See



Haferflocken

Tagwerk

Regionale Haferflocken grob oder fein aus dem Anbauprojekt Öko-Modellregion Isental und Waginger See. **Vegan.**

500 g
3,58 € / kg   2,29 **1,79**



Eichendorf



Leinöl

Tagwerk Vilstaler

Von Familie Jahrstorfer. Aus regional angebauten Leinsamen. Reich an Omega-3-Fettsäuren. Kalt verwenden. **Vegan.**

250 ml
1,80 € / 100 ml   4,99 **4,49**

Angebote vom 12.09. bis 09.10.2018

Regionales Bio-Fleisch aus Metzgers Hand

Tipp: VollCorner oder Herrmannsdorfer* Metzgertheken finden Sie in unseren Biomärkten in Allach, Ludwigsvorstadt, Schwanthalerhöhe, Sendling, Denning*, Gauting*, und Solln*.



Schönauer Kräutergarten

Le Maître

Heumilch-Spezialität aus dem Allgäu. Cremig, geschmeidig mit essbarer Rinde aus Kräutern. Im Schönauer Käsekeller gereift. Aus past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i. Tr., mikrobielles Lab.

je 100 g  2,99 **2,60**



Schilcher Rahmlaub

Schilcher Käse

Rahmiger, fein-würziger Schnittkäse. Aus past. Kuh-Heumilch, mind. 55 % Fett i. Tr., tierisches Lab.

je 100 g 1,99 **1,50**



Velden



Höhenberger Olivia

Tagwerk

Milder Schnittkäse mediterran gewürzt, mit Pistazien und Oliven im Teig. Ummantelt mit Kräutern, Honig und Asche. Aus past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i. Tr., tier. Lab.

je 100 g   2,79 **2,40**

Hausgemachtes aus unserer Deli-Küche

Egal ob herzhaftes Quiches, aromatische Feinkost-Cremes oder frische Salate – ab sofort warten viele hausgemachte Leckereien darauf, von Ihrem Gaumen genüsslich entdeckt zu werden. Lassen Sie sich überraschen!

In unserer neuen Deli-Küche in Pastetten läuft alles ganz nach unserer Philosophie. Unsere Speisekammer ist gefüllt mit guten Bio-Lebensmitteln – vorzugsweise aus

der Region, die wir nach unseren **eigenen Rezepturen handwerklich** verarbeiten. Vom Mürbteig über das Salatdressing bis hin zum Fleischpflanzerl – hier entsteht alles frisch, unter der Regie unserer erfahrenen Köche. Das schmeckt!

Tipp: An unserer großen Deli-Theke in unserem neuen **VollCorner Biomarkt Schwanthalerhöhe** gibt's das **umfangreiche Sortiment**. Schauen Sie doch mal zum Frühstück oder Mittagessen vorbei oder auf einen Kaffee am Nachmittag!



NEU
bei uns!

Gebratenes Gemüse

VollCorner Deli-Küche

Hausgemacht in der VollCorner Deli-Küche nach unseren eigenen Rezepten. Als Antipasti oder zum Salat. **Vegan**.

je 100 g 2,89 **2,40**



Echte Profis, was Feinkost angeht: Die Teams in unseren 18 VollCorner Biomärkten.

Unsere Feinkost Profis



Niederhummel



Regensburger

Tagwerk Bio-Metzgerei

Geräucherte Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch. Warm oder kalt, zur Brotzeit oder für Wurstsalat. **Im SB-Regal.**

2 Stück · 170 g
1,76 € / 100 g



3,99 **2,99**



Niederhummel



Leberkäs'

Tagwerk Bio-Metzgerei

Aus feinem Brät mit bestem regionalem Rind- und Schweinefleisch, rustikal im Ofen gebacken.

je 100 g



1,79 **1,60***



Trostberg



30
Jahre
Sondergröße
170 g

Geburtstags-Salami

Chiemgauer Naturfleisch

Unsere Jubiläums-Salami aus 100 % Rindfleisch. Leicht geräuchert, herzhaft im Geschmack. **Vorteilspack + 30 g.**

170 g
2,35 € / 100 g



3,99



Fürstfeldbrück



30
Jahre
Nur für kurze
Zeit!

Traditions-Senf

Münchner Kindl

Aus regionaler Senfisaat nach fast 100-jährigem Viktualienmarkt-Originalrezept von Familie Hartl. Süß-scharf. Zu Fleisch, Käse oder für Dressings und Saucen. **Vegan.**

200 ml
0,80 € / 100 ml



1,59



Glonn



Frische Weißwürste

Herrmannsdorfer

Des Bayern Leibspei' aus Kalb- und Schweinefleisch. Abgeschmeckt mit edlen Gewürzen und verfeinert mit viel frischer Petersilie.

je 100 g



2,09 **1,80**

* Angebot gilt nicht in Filialen mit Herrmannsdorfer Fleischtheke.

Angebote vom 12.09. bis 09.10.2018

Für den Gaumenkitzel



Wiesenbronn



Spritziger Secco – FABI oder NICOLO

Weingut Roth

Schaumwein-Cuvée, fruchtig im Geschmack,
herrlich frisch mit dezenter Süße.

0,75 l
10,53 € / l



7,90

Genuss trifft Nachhaltigkeit

Wer gerne gut isst und trinkt, ist bei VollCorner richtig. In unserem neuen **Bio-Restaurant und Café resihuber** in Sendling servieren wir Ihnen unsere Bio-Lebensmittel seit April nun auch in Form köstlich zubereiteter Speisen.

Ganz neu sind unsere **Winzerabende** im resihuber. Wir widmen uns dabei ganz unseren Lieblingsthemen – gutem Wein und leckerem Essen. Während unsere Winzer Sie durch den Abend führen, verwöhnt unsere Küche Sie mit einem **5 Gänge-Menü** passend zu den Weinen. Wir freuen uns auf Sie!

21.10. Weingut Roth

11.11. Weingut Heinrich

18.11. Domaine Monplezy

09.12. Tenute Loacker

Mehr Infos: www.resihuber.bio



Bio-Restaurant & Café

Resi-Huber-Platz 1

Di bis Sa 8.00 - 23.00 Uhr

A bisserl Dolce Vita...

Guten Wein genießen!

Wein-Liebhaber werden in unserem Bio-Weinhandel **Vino** in Haidhausen fündig. Auf Sie warten rund **450 handverlesene Weine und Spirituosen aus ökologischem Anbau**. Mit den Winzern steht unser **Vino-Team** rund um Sommelier Nazrul Sandmann in engem Kontakt. Der **direkte Handel** und die **partnerschaftlichen Beziehungen** bereiten den Boden für die gute Zusammenarbeit.

Schauen Sie doch einmal auf ein Glas Wein vorbei oder genießen Sie eine Auswahl an guten Tropfen bei unseren beliebten Weinabenden.

18.10. Weinregion Deutschland

08.11. Neuheiten aus Frankreich

15.11. Festtagsweine

22.11. Perlen im Glas

Mehr Infos www.biovino.de



Bio-Weinhandel

Weißburger Straße 7

Mo bis Fr 12.00 - 20.00 Uhr

Sa 10.00 bis 20.00 Uhr

Blick über die »Colli Fiorentini«.

Am Anfang jeder Rebstockreihe stehen Rosensträucher. Sie sind ein Frühwarnsystem und dienen als Indikator für Pflanzenkrankheiten wie z.B. Mehltau. Da Rosen empfindlicher als Reben sind, können Winzer frühzeitig einen Befall erkennen und rechtzeitig eingreifen.

30 Jahre

VollCorner Bio

Das Team von La Spinoso: **Gianfranco, Danilo, Claudia & Damiano** (v.l.) und in der Mitte Brenda, die Winzer-Hundedame.



Von guten Freunden

Aus unserer langjährigen Zusammenarbeit mit La Spinoso ist längst eine enge Freundschaft entstanden. Wenn wir Claudia, Danilo, Damiano und Gianfranco auf ihrem Weingut in der Toskana besuchen, freuen wir uns auf guten Wein, aber auch auf **ganz besondere Menschen, mit denen wir unsere Leidenschaft für**

Bio und gute Lebensmittel teilen. Das mediterrane Klima, die günstige Lage der Weinberge und natürlich die ökologische Bewirtschaftung mit traditionellen Anbaumethoden jenseits von Massenproduktion ermöglicht die Herstellung **außergewöhnlich guter Tropfen.** Salute!



30 Jahre
Angebot
10+2

Chianti Colli Fiorentini

La Spinoso

Toskanische Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo und Colorino. Rote Beerenfrüchte mit leicht würzigen Noten. Kräftig, langanhaltend mit samtigen Tanninen. Passt zu Suppen und würzigen Antipasti. Trocken.

Kistenpreis:
12 x 0,75 l = 69,- €

0,75 l
9,20 € / l ~~7,99~~ **6,90**



30 Jahre
Jubiläums-Preis

Polpa di pomodoro

LaSelva

Sonnengereifte Tomaten aus der Toskana, frisch verarbeitet und mit intensivem Geschmack. Ideal für Pasta oder Pizza. **Vegan.**

425 g
3,51 € / kg ~~1,89~~ **1,49**

Direkt von der Erzeuger-Kooperative IRIS

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Pasta-Spezialitäten der italienischen Erzeuger-Kooperative IRIS anbieten zu können. Wir haben IRIS im norditalienischen Ort Calvatone bei Cremona besucht und uns persönlich von der überragenden Qualität der Bio-Produkte überzeugt. Dabei haben wir Menschen kennengelernt, die sich mit der gleichen Leidenschaft für Bio einsetzen wie wir.

Eine großartige Kooperative, die wir gerne unterstützen und mit der wir zunehmend enger zusammenarbeiten.

Jubiläums-Spaghetti

IRIS

Original italienische Pasta semola. Traditionell im Bronzeverfahren aus Hartweizengrieß hergestellt. **Vegan.**

800 g
1,61 € / kg ~~1,29~~



30 Jahre
Sondergröße
800 g

Angebote vom 12.09. bis 09.10.2018

30 Jahre

VollCorner Bio



VollCorner Bio

Fleißige Bienen & feine Brände:
Zum Bienenhof Pausch
 Samstag, 13. Oktober 2018



Fleißige Bienen und feine Brände

Die Leidenschaft für die Imkerei kam Helga und Albrecht Pausch erst spät zugeflogen. Aus einer Laune heraus entschied sich das Paar 1989, zwei Bienenstöcke zu kaufen. Heute gehören nicht nur rund **200 Bienenvölker** zum Bienenhof Pausch, sondern auch **große Obstwiesen** mit etwa 1.500 Bäumen verschiedenster Sorten. Die blühenden Obstbäume versorgen die Bienen jedes Frühjahr mit Nektar und Pollen. Im Herbst verarbeitet Albrecht Pausch die

Früchte in der **hofeigenen Destille** zu vielfach ausgezeichneten, regionalen Edelbränden.

Wir sind stolz, Ihnen eine große Auswahl **regionaler Edelbrände** der Familie Pausch in unserem Bio-Weinhandel VINO in Haidhausen anbieten zu können.

Tipp: Einen Einblick in den vielfältigen Betrieb erleben Sie bei unserer **Kundentour am 13. Oktober 2018!** Kommen Sie mit?

Stadt, Land, Honig



Honig aus unserer Stadt

Hatten Sie diesen Sommer Bienenbesuch auf Ihren Blumen am Fensterbrett oder Balkon? Gut möglich, dass die fleißige Arbeiterin zur **Demeter-Imkerei** von Andreas Bock gehörte. Die Völker des Stadtimkers stehen mitten in unserer Münchner Nachbarschaft. Von seinen Bienenständen in **Sending, Schwabing und Giesing** fliegen die Bienen rund drei Kilometer weit, um Nektar für unseren Münchner Stadthonig zu sammeln.



München



Münchner Stadthonig

Demeter-Imkerei Bock

Cremig-aromatischer Honig vom Münchner Stadtimker Andreas Bock. Frühjahrs- oder Sommerhonig.

340 g
 20,56 € / kg



7,99 **6,99**



Münchner Stadtimker **Andreas Bock** beim Begutachten seiner Bienenvölker.

Münchner Bienen bei der Brutpflege und beim Ausbau der Waben.



Ammersee



Apfelsaft oder Johannisbeer-Holunderblüte*

Natürlich

Regionaler Direktsaft vom Ammersee. Naturtrüber Apfelsaft oder Johannisbeere mit Holunderblüte. **Vegan.**

Apfel 2,49 Joh.-Holunder

1l **1,99** 1l **2,99**



Fruchtschnitte 5er-Pack

Rapunzel

Jubiläums 5er-Pack mit Kokos oder Mango-Baobab Fruchtschnitten. Idealer Snack für unterwegs oder zwischendurch. **Vegan.**

5 x 40 g
2,00 € / 100 g

3,99



Riedenburg

Auch als **6-PACK**



Isar-Helles

Riedenburger Brauhaus

Unfiltriertes Helles, handwerklich gebraut. Feinherb, süffig mit leichter Zitrusnote. Getauft mit dem Quellwasser der Isar. **Vegan.**
Sixpack-Preis: 7,99 € + 0,48 € Pfand.

0,33 l
4,52 € / l
+ 0,08 € Pfand / Flasche

1,69 **1,49**

* zzgl. 0,15 € Pfand / Flasche.
Kastenpreis: Apfelsaft 9,99 € oder Johannisbeer-Holunder 14,99 € mit jeweils 2,40 € Pfand / Kasten.

Fruchtig-regional

Am Ostufer des Ammersees liegen die Obstgärten von Natürlich. Hier reifen Äpfel, Holunder und schwarze Johannisbeeren, die in der nahen Kelterei zu regionalen Säften gepresst werden. Für unser **30-jähriges VollCorner Jubiläum** hat das Natürlich-Team eine **regionale Sonderedition** ausgetüfelt: Johannisbeer-Holunderblütensaft aus Früchten vom Ammersee!

Und weil's so schön ist, haben wir uns auch gleich noch was Fruchtiges und Süßes gewünscht: Von den beerenbauern bekommen wir **vier verschiedene fruchtige Aufstriche** aus regionalem Obst. Für alle, die noch nicht genug vom Sommer haben, gibt's ihn hier nochmal zum Nachschmecken im Glas.

Wir werden gerne 30!



Ebermannstadt



Fruchtaufstrich

die beerenbauern

Demeter-Fruchtaufstriche von den beerenbauern aus Franken. In den Sorten Erdbeere, Rhabarber-Vanille, Schwarze Johannisbeere oder Apfel-Holunderblüte. **Vegan.**

200 g
1,50 € / 100 g



3,29 **2,99**



Raphael Braune und sein Team von der Supremo Kaffeerösterei kennen ihre Kaffeebauern persönlich.

Einfach Supremo

Die Rösterei Supremo aus Unterhaching versüßt uns Kaffee-Liebhabern den Start in den Tag. Für ihren **handverlesenen Rohkaffee** reisen Bernd und Raphael Braune direkt zu den Kaffee-Bauern nach Afrika, Indien und Südamerika. Der direkte Kontakt garantiert nicht nur beste Qualität für die Rösterei, sondern **faire Preise für die Hersteller.**

Auch bei der Röstung legen Vater und Sohn selbst Hand an. Der Rohkaffee wird handwerklich auf **traditionelle Weise** in gusseisernen Trommeln **langzeitgeröstet.** Durch die langsame Röstung entfaltet sich sein komplexes Aroma und zudem wird der Kaffee dadurch besonders magenschonend und bekömmlich.

Sauberes Handwerk und viel Zeit – das sind die Geheimnisse von Supremo!



Jubiläums-Espresso

Supremo Kaffeerösterei

Kräftig-cremig mit Noten von Karamell, Nougat und Pekannüssen. Schokoladig im Abgang. Perfekt abgestimmter Blend aus 60 % Arabica und 40 % Robusta. Gemahlen oder als ganze Bohnen. Im **Jubiläums-Vorteilspack** mit 333 g.

333 g
17,99 € / kg

5,99

Angebote vom 12.09. bis 09.10.2018



Süße Spendenaktion

Kuchen für den guten Zweck

Leckeren Rübli-Kuchen essen und damit auch noch Gutes tun. Während unserer VollCorner Jubiläumswochen geht das gut! **Mit jedem Kauf eines Stückes Jubiläums-Kuchen von der Hofbäckerei Steingraber in Vagen unterstützen Sie die BioBoden Genossenschaft.**

Dass Boden und Erde immer Bio sind, ist in Zeiten von Glyphosat und Co. leider nicht mehr selbstverständlich. Dem möchte die BioBoden Genossenschaft

entgegenwirken. In ganz Deutschland kauft sie Anbauflächen und ganze Bauernhöfe, stellt diese auf biologische Landwirtschaft um und anschließend ihren bäuerlichen Mitgliedern zur Bewirtschaftung zur Verfügung.

Der **volle Kaufpreis eines Stückes geht direkt ohne Abzüge als Spende** an die BioBoden Genossenschaft. Da schmeckt der Kuchen doch gleich doppelt gut!



Jubiläums-Kuchen

Hofbäckerei Steingraber

Rührkuchen aus Dinkelvollkorn-Mehl mit Karotten und Haselnüssen. Den Kaufpreis für jedes Stück spenden wir direkt an die BioBoden Genossenschaft.

Stück  **2,00**



Braumeister

Lokalbäckerei Brotzeit

Würziges Sauerteigbrot aus 60 % Roggen und 40 % Weizen mit rustikaler Kruste. Malzig-aromatisches Schwarzbier im Teig macht dieses Bauernbrot zu einer einzigartigen Besonderheit.



6,25 **5,90**

Mit Laib & Seele

Manuel Grundei und Nico Scheller, die Gründer der Lokalbäckerei Brotzeit in Grünwald, haben sich mit »Laib und Seele« der Back-Handwerkskunst verschrieben. Industrielle Fertigung? Fehlanzeige! In der Brotbackstube kommen so wenig Maschinen wie möglich zum Einsatz. Stattdessen backen die »Brotzeitler« nach echter Handwerkstradition.

Das Mehl für die hauseigenen Natursauerteige beziehen die Bio-Überzeugungstäter von lokalen Landwirten aus der Region. Gebacken wird nach eigenen Rezepturen.

Übrigens: Ihre resche Kruste und die aromatische Saftigkeit erhalten die Brote durch die ungewöhnlich **lange Teigführung von bis zu 72 Stunden!**



Grafing



Jubiläums-Brot

Martins Holzofenbäckerei

Rustikales Holzofenbrot aus 100 % Roggenvollkornmehl. Saftig-körnig dank einem Mix aus gekeimten Sprossen und verschiedenen Saaten. Gebacken mit Natursauerteig.

kg **5,90**

Ulenspiegel Druck CO₂-free
Schützt den Amazonas
Klimaneutral gedruckt
VCU-20070719-20100718

Herausgeber: VollCorner Biomarkt GmbH,
Schwanthalerstr. 111, 80339 München.
Vertreten durch Willi Pfaff und Birgit
Neumann. Preisangaben in Euro. Solange
der Vorrat reicht. Irrtum und Druckfehler
vorbehalten.

