

Der Januar/Februar 2012 in der NATURATA

Ein neues Jahr ist angebrochen.
Wie einen Laib Käse,
welchen man anschneidet
oder einen frisch geöffneten Wein.
Atmen lassen.
Mit Freunden geniessen.

SortimentsKleinode.

Zum Jahresauftakt will ich wieder einmal auf einige **Kleinode** (laut Wikipedia: Schmuckstück, der Begriff sei aber veraltet und nur im übertragenen Sinn zu verstehen.....) **im NATURATA-Sortiment** hinweisen.

ARIES-WINTERTEE ist seit vielen Wintern das bewährte Hausmittel der Familie Anliker gegen die winterlichen Gebrechen. Wenn sie des Nachts dann noch den **ARIES-ADVENTSBALSAM** auf die Brust einreiben werden sie tiffig gesund.

Wenn man tagtäglich im Laden steht und seltenst Lebensmittel ausser Haus kauft übersieht man ganz leicht so alltägliche Kleinode wie die einzigartigen Brote die uns **Detlef Scharrenberg** bringt (Di/Mi/-Fr/Sa). Absolute Hammer sind zum Beispiel das **ESSENERBROT**, das **RHEINISCHE BROT**, das **WALIESER** oder das **STUBENLOOER NUSSBROT** oder...oder....oder... Schauen und geniessen.

Eine dicke Schicht mit **Ekkharthof-Konfitüre** krönt meine Butterzopfschnitte am Sonntagmorgen. Diese Konfitüren werden von Menschen mit einer Beeinträchtigung, mit einer Anteilnahme

sondergleichen, gefertigt. Dazu ist die Balance zwischen Zucker und Früchten trefflich gelungen. Und. Bitteschön. Die Sunntigszüpfe ist herrlich und am Samstag in der NATURATA zu kaufen. Gebacken von den Vier Linden-Becken in Zürich. Auch ein sozial vorbildlicher Betrieb.

Still und unbemerkt haben die **Speiseöle vom Oelchruog** im Zürcher Weinland die Gaumen vieler Gourmets überzeugt. Zwei Argumente sind erwähnenswert: Einmal die rigorose Qualitätsauswahl der Schweizer Oelsaaten. Und dann die Pressung: Schonend und nur nach Bedarf. Je frischer das Oel – je vitaler die Inhaltsstoffe, sind die beiden Oelflüsterer vom Oelchruog überzeugt. Probieren bitte.

AROMA TOSCANA heisst ein köstliches Kräutersalz. Diese Kräuteraromatik ist unglaublich - und - ganz einfach zu erklären. Die Bauersleute und ihre Helfer schneiden die frischen Kräuter munzigklein und beigen sie sofort in das Glas mit dem Meersalz. E basta. In der NATURATA seit Jahren ein Renner.

www.picobio-shop.ch Unser („“) Fleischshop im Internet. 7 X 24 Stunden für Ihre Fleischwünsche geöffnet. Einfach informieren, bestellen und anderntags (Di – Sa) bei uns abholen. Ganz einfach, ganz gut und ganz sicher.

Natürlich hat es in der Käsevitrine etliche Kleinode. Ich denke an meinen anderthalbjährigen „Super“Emmentaler aus dem Zürcher Oberland, den weltmeisterlichen Jersey Blue usem Toggenburg, Renan im Jura hinten.....und...oder....

Papa und Tochter Puig aus dem Priorat (hinena Barcelona) haben stotzige und steinige Rebkulturen zu bearbeiten. Der Lohn für uns: Saftige Weine zum anbeissen. 27.- 30.- 41.-

VINEDOS DE ITHACA heisst ihr kleiner Betrieb und weißt auf eine weitere Leidenschaft der beiden Spanier hin: die **griechische Mythologie** Darum haben all ihre Weine griechische Namen.

WUNDER-BAR hiess das Geschenk das wir ihnen vor Weihnachten gerne überreichten. Eine Körpercreme aus Shea - und - Kakaobutter, mit dem prägenden Duft der Zistrose, gegossen in eine Blockform. Wunderbar bei der Anwendung dieses Block's finde ich das anfängliche Innehalten. Den **WUNDER-BAR** in beide Hände nehmen, warten, bis die Wärme der Hände einen Schmelzvorgang bewirkt. Das verstreichen der Creme auf ihren Körper ist dann noch lohnende Zugabe. Dieses wunderbare Produkt gibt's nur ganz kurze Zeit da die beiden Naturkosmetikmanufakturbetreiber Robert&Josiane jährlich eine einzige Charge herstellen.

Im Januar/Februar 2012 ist die NATURATA wie
gäng geöffnet: Di – Do 8:30 bis 18:30
Fr 8:00 bis 18:30
Sa 8:00 bis 16:00

Wir wünschen Ihnen zahlreiche, winterliche Kleinode.

Annerös&Walter Anliker Marlies Zigerlig Sabine Marthaler Myriam Pfammatter

NATURATA

Landstrasse 102

5430 Wettingen

Tel. 056 427 36 10 Fax 056 427 36 09

info@naturata.ch www.naturata.ch