

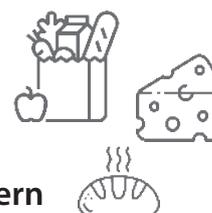
Einladend. Frisch. Vor Ort.



Das Mitarbeiterteam und die drei Vorstände der Dorfladen Buchenbach eG freuen sich auf Ihren Besuch.



HEREINSPAZIERT!



Endlich ist es soweit! Der Dorfladen Buchenbach öffnet am Donnerstag, den 1. Juli 2021 um 7.30 Uhr seine Türen. Die Idee eines bürgerschaftlich geführten Dorfladens im Ortskern von Buchenbach ist tatsächlich Realität geworden!

Mit täglichen Öffnungszeiten und einem breiten Warensortiment wird der genossenschaftliche Dorfladen die Grund- und Nahversorgung in Buchenbach nachhaltig verbessern. **Unser Fokus liegt dabei vor allem auf Regionalität und Frische.**

Neben allen Waren des täglichen Bedarfs wird es im Dorfladen viele

Produkte geben, die von Betrieben und Höfen in Buchenbach, dem Dreisamtal oder ausgesuchten regionalen Erzeugern stammen. Darüber hinaus ist auch für etwas Finesse gesorgt – Sie finden Feines aus der Frischetheke, Käse & Oliven, Geräuchertes aus Bach & Ozean und einen guten Tropfen zum Feierabend oder Fest.

Der Dorfladen ist der neue Treffpunkt im Herzen von Buchenbach. Freuen Sie sich auf unser „Verschnufereckli“, es lädt bei wechselnden Kleingerichten oder einem herrlichen Capuccino zum Austausch und Verweilen ein.

Eröffnungsprogramm

Donnerstag 1. Juli	ab 7.30 Uhr	Der Dorfladen öffnet seine Türen.
Freitag 2. Juli	14 - 19 Uhr	Dorfladen-Markttag auf dem Dorfplatz: Unsere regionalen Anbieter und Erzeuger stellen ihre Produkte vor , die es von nun an im Dorfladen zu kaufen gibt.
	15 - 16 Uhr	Musikalische Unterhaltung durch den Akkordeonclub Höllental e.V. Buchenbach
	ab 17 Uhr	spielt die Band Fuß & Friends

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag
7.30 - 13 Uhr / 15 - 18.30 Uhr
Mittwoch
nachmittags geschlossen
Samstag 7.30 - 13 Uhr
Sonntag 7.30 - 11 Uhr

Dorfladen Buchenbach eG
Hauptstraße 14
79256 Buchenbach

Telefon 07661 90 95 905
www.dorfladen-buchenbach.de
info@dorfladen-buchenbach.de



Einladend. Frisch. Vor Ort. Unsere Anbieter und Lieferanten



VOLLSORTIMENT

* Ein Großteil unseres Sortiments liefert die **Okle GmbH**. Der Vollsortimenter mit Sitz in Singen am Hohentwiel bietet eine ausgesuchte Vielfalt an besten Lebensmitteln und lebensmittelnahen Artikeln von vorwiegend regionalen Erzeugern und Herstellern. Okle bietet uns qualitativ hochwertige Ware – Marken wie **Frischland** und **Äpler** stehen für Regionalität, die Marke **Demeter**-Frischland für exklusive Bio-Qualität.



HACKFLEISCH | MERGUEZ

* Verschiedene Fleischerzeugnisse vom Bio-Bergweiderind erhalten wir vom **Schindelmattenhof** im Münstertal. Ökologische Landwirtschaft wird dort aus Überzeugung betrieben und wirkt sich erkennbar auf die Produktqualität aus.



SÄFTE | ESSIG

* Frische und gesunde Fruchtsäfte stammen vom **Markenhof** in Kirchzarten-Burg sowie vom **Biohof Jung** in Unteribental. Beide Erzeuger verwenden sauberes Streuobst aus der Region und legen großen Wert auf allerhöchste Qualität. * Neben Säften führen wir auch den biologisch hergestellten Essig vom **Biohof Jung**.



ANTIPASTI | OLIVEN | ÖL

* Mediterrane Produkte in Bioqualität liefert uns die **Les Oliviers Handels GmbH**.



GETREIDEPRODUKTE | NUDELN

* Eine Auswahl an Mehlsorten und Getreideprodukten beziehen wir von der **Blattert Mühle** in Bonndorf. Naturnahe und ökologische Lebensmittelherstellung stehen hier im Vordergrund. Die Mühlenprodukte kommen ohne Konservierungsstoffe aus und stammen überwiegend aus regionalem Anbau. * Nudelsorten aus eigener regionaler Herstellung liefert uns der **Altenvogthof** in Oberried.



BROT | BACKWAREN

* Bei uns gibt es täglich eine frische Brotauswahl von verschiedenen Erzeugerinnen und Erzeugern – die Auswahl variiert. * Die **Bäckerei Kreutz** hat speziell für uns zwei verschiedene Dorfladenbrote kreiert, die es nur bei uns im Dorfladen am Montag und am Mittwoch gibt. * Immer dienstags und samstags offerieren wir ein vollwertiges Biolandbrot der **Bäckerei Grossmann**. * Jeden Donnerstag und Freitag beliefert uns der **Altenvogthof** aus Oberried mit leckerem Hofladenbrot. * Am Sonntagvormittag locken ofenfrische Brötchen und Backwaren von **Kaisers Gute Backstube**.



FISCH | LACHS

* Lachs erhalten wir aus dem Familienbetrieb der **Dreisamtäler Lachsmanufaktur**. Der Sternekoch Roland Ebel verarbeitet seit 15 Jahren ausgesuchten Lachs aus den kalten, klaren Fjorden der skandinavischen Gewässer zu besonderen Gourmet-Produkten.



EIS

* Eine Auswahl an leckeren Eissorten kommen vom **Ruhbauernhof**. Neben Klassikern wie Vanille und Schokolade gibt es auch neue und außergewöhnliche Eiskreationen. Neben Milcheis führen wir auch Sorbet-Eissorten, die komplett ohne Milch auskommen.



HONIG

* Unser Honig stammt von verschiedenen privaten Imkern direkt vor Ort:
• **Gerhard Klingele** aus Ibsental (Bioqualität)
• **Martin Steffi** aus Buchenbach
• **Josef Kaltenbach** aus Wagensteig



SCHNAPS | SCHWARZWALDGIN

* Einige ausgewählte, edle Schnäpse und der besondere Schwarzwaldgin stammen von **Joseph Kaltenbach**. * Weitere Liköre und Brände erhalten wir von **Eberhard Beck** aus Sasbach-Jechtingen.



OBST | GEMÜSE

* Unser Obst & Gemüse beziehen wir hauptsächlich von den **Frischebrüdern** aus Freiburg. Somit steht die Frische nicht nur im Namen unseres Lieferanten, sondern ist auch bei unserem Obst und Gemüse jederzeit garantiert. Besonders viel Wert legen wir hierbei auf die Herkunft der Ware, die zu einem Großteil aus heimischem und regionalem Anbau stammt. * Ergänzend hierzu finden Sie bei uns ein saisonabhängiges Demeter-Sortiment der **Echinos e.V.** – mehr Regionalität geht nicht!



KÄSE

* Bergkäse und weitere biologische Molkeerzeugnisse beziehen wir vom **Melcherhof** in Unteribental. Die Kühe weiden ganzjährig auf kräuterreichen Wiesen, was sich neben der Reifung besonders positiv auf den Geschmack der Käsesorten auswirkt.



BIO-PRODUKTE

* Tofu, Sonnentor-Gewürze, Tee sowie eine Auswahl weiterer Bio-Produkte beziehen wir von **Pural**, einem Hersteller, der auf hohe biologische Qualitätsstandards setzt (Ecocert zertifiziert). Ein großes Plus dieses Anbieters: Pural bevorzugt vegane oder vegetarische Rezepturen.



KULINARISCHES

* **Handgemacht und frisch!** Eine Gruppe engagierter Buchenbacherinnen kocht und backt im Dorfladen ehrenamtlich für Sie! Individuell und lecker – mit ganz viel Herz.

* **Täglich** können Sie rustikales Brot aus der Region mit handgemachten Brotaufstrichen „**uff de Wäg**“ genießen. * An verschiedenen Wochentagen bieten wir Quiche, Suppe und weitere kleine Speisen „**zum Mitnehmen aus unserer Küche**“ an. * Am Samstag und Sonntag gibt es bei uns frische **hausgemachte Kuchen** zum Mitnehmen. * Und zum Kaffee eine **süße Kleinigkeit**, die Sie an unserer Frischetheke finden.