

VIER JAHRESZEITEN

BISTRO & BIOMARKT

VIER JAHRESZEITEN – 365 TAGE BIO.

Willkommen bei VIER JAHRESZEITEN, willkommen bei exzellenter Bio-Qualität, einem sorgsam zusammengestellten Sortiment und ausgezeichneter Bistro-Küche.

VIER JAHRESZEITEN, das sind wir: Monika Reske, Michael Stammnitz und unser fantastisches Team. Der Ursprung von VIER JAHRESZEITEN liegt in der kleinen Demeter-Gärtnerei BIOTOPIA – wir haben hier schon vor über 25 Jahren versucht, eine eigene, neue Definition von Bio zu leben.

Lernen Sie auf den folgenden Seiten unsere Geschichte, unsere Auswahl und vieles mehr besser kennen. Viel Spaß dabei wünschen
Monika Reske & Michael Stammnitz



UNSERE GESCHICHTE.



1985.

Gründung der Demeter-Gärtnerei BIOTOPIA

2003.

Gründung der VIER JAHRESZEITEN Natur.Produkte.GmbH

2005.

Auszeichnung „Grüne Eins“

1992.

Umzug „vom Feld“ in das ehem. „Raiffeisenwarenlager“ in Sankt Augustin-Menden



2006.

Erweiterung, Umbau und Ausbau des Konzepts: Eröffnung des ersten Bio-Bistros mit eigener Küche.



2011.

2011 Erweiterung des gastronomischen Angebots im Bistro: Ausbau der Produktionsstätte in Sankt Augustin

2012.

Nominierung „Store of the Year 2012“

2008.

Auszeichnung „Goldene Selly“

2011.

Eröffnung der ersten „kleinen“ VIER JAHRESZEITEN Filiale in Bad Honnef-Rhöndorf



2012.

Eröffnung einer weiteren Niederlassung im historischen Disch-Haus in Köln





GENIESSEN



UNSERE PHILOSOPHIE.

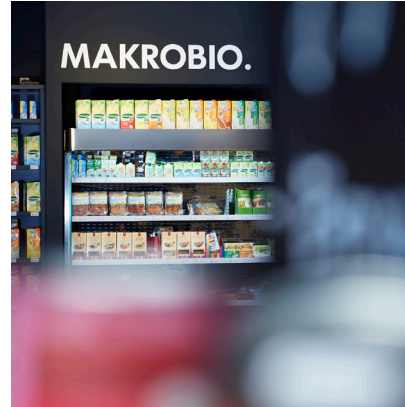
„Biologisch“ entstammt dem Griechischen und heißt „Folgerichtigkeit des Lebens“. „Bio“ heißt „Leben“, und „Logik“ steht für folgerichtiges Denken. Mit „biologisch“ ist demnach ein Respekt gemeint, der anerkennt, dass Pflanzen, Tiere und Menschen Mitglieder desselben Lebenssystems sind. Dieser Zusammenhang aller Lebewesen bedingt auch ihre Abhängigkeit voneinander.

„Biologisch“ ist somit nicht vordergründig ein Etikett, das Tüten, Schachteln, Dosen oder Flaschen ziert, sondern bezeichnet eine Lebenseinstellung. Nur wenn Bauern, Gärtner, Winzer, Funktionäre, Kontrolleure und Händler sich von einer entsprechenden Motivation leiten lassen, wird und bleibt der Begriff „biologisch“ Gütesiegel und Garantie. Aus dieser Überzeugung ist VIER JAHRESZEITEN entstanden und ist bis heute die Basis unseres Handelns.

UNSERE MÄRKTE.

Unser Sortiment zeichnet sich durch eine sorgsame Auswahl und dem Anspruch an höchste Bio-Qualität aus. Dabei legen wir besonders Wert auf die Regionalität unserer Ware und die Zusammenarbeit mit kleinen, nach höchsten Maßstäben zertifizierte Manufakturen.

Glutenallergikern, Diabetiker, Veganer sowie Feinschmecker und Gourmets finden eine große Produktauswahl innerhalb der einzelnen Sortimentsbereiche vor. Geschmackvolle Küchenaccessoires und ausgefallene Kochbücher ergänzen das Angebot.



UNSER VERSPRECHEN.

Alle unsere Bio-Produkte können bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden. Wir kontrollieren und vergewissern uns immer wieder aufs Neue, dass die Angaben aktuell und unseren hohen Maßstäben gerecht werden. Falls Sie konkrete Informationen zu einem Produkt haben möchten: sprechen Sie uns einfach an. Wir informieren Sie gerne.

Neben unserem Versprechen bürgen verschiedene Siegel für die Qualität unserer Produkte.



- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- oder Düngemittel und jede Art von Bioziden, seien es Fungizide oder Pestizide.
- Ökologisches Futter, keine Tierkörpermehle, Hormone, Antibiotika oder leistungssteigernde Futterzusätze, viel Platz und eine stroheingestreute Liegebucht. In der Tierhaltung heißt es im Wesentlichen, dass den Tieren ein würdevolles Leben nach ihren Bedürfnissen ermöglicht wird.
- Natürliche Zutaten statt Farbstoffe, künstliche Aromen oder andere künstliche Zusatzstoffe.
- Rückverfolgbarkeits-Garantie und ständige Kontrolle der Produkte, ihrer Herstellung und Verarbeitung.
- Es werden keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet.





UNSERE BISTROS.

In unseren Bistros bieten wir Ihnen täglich Suppen, Salate, warme und kalte Köstlichkeiten in bester Qualität an. Alles frisch von uns zubereitet und ausschließlich mit Zutaten aus unserem Haus – selbstverständlich auch zum Mitnehmen.

Neben dem reichhaltigen Buffet finden Sie täglich wechselnde Mittagsmenüs: kreativer und abwechslungsreicher Genuss garantiert. Eine große Auswahl für Vegetarier, Veganer und Allergiker gehört bei uns natürlich dazu.

Nehmen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie Gourmet-Qualität in entspannter Atmosphäre.



UNSER CATERING.

Wir kommen gerne auch zu Ihnen: Für Ihre private oder unternehmerische Veranstaltung bieten wir Ihnen ein Catering von 4 bis 50... Personen an. Wir entwickeln für Sie ein individuell zusammengestelltes Menü, ganz nach Wunsch mit oder ohne Servicekräfte. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer außergewöhnlichen kulinarischen Erfahrung und erleben Sie, wie stressfrei es als Gastgeber sein kann.

Und falls Sie mal nicht genügend Platz für Ihre Feier oder Veranstaltung haben sollten – wir stellen auch unsere Räumlichkeiten zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine eMail an: catering@naturkost-vierjahreszeiten.de



1 KÖLN. ☕ 🛒 🍴

VIER JAHRESZEITEN
Herzogstraße 34
50667 Köln

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 10.00 bis 19.00 Uhr
Samstag 10.00 bis 18.00 Uhr

P Parkhaus Brückenstraße



2 RHÖNDORF. ☕ 🛒 🍴

VIER JAHRESZEITEN
Rhöndorfer Str. 40
53604 Bad Honnef-Rhöndorf

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 08.00 bis 18.30 Uhr
Samstag 08.00 bis 18.00 Uhr

P hauseigene Parkplätze

GROSSE
NATUR-
KOSMETIK-
ABTEILUNG



3

SANKT AUGUSTIN.



VIER JAHRESZEITEN

Siegstraße 22

53757 Sankt Augustin

Öffnungszeiten

Montag - Freitag 08.00 bis 20.00 Uhr

Samstag 08.00 bis 18.00 Uhr

P hauseigene Parkplätze

SIE HABEN FRAGEN?

Sie wünschen weitere Informationen zu VIER JAHRESZEITEN?

Sie haben Fragen zu unserem Sortiment?

Sie möchten unser Catering-Angebot nutzen oder unsere Räumlichkeiten mieten?

Was es auch ist – sprechen Sie uns entweder direkt in den Filialen an oder schreiben Sie uns eine eMail an:

kontakt@naturkost-vierjahreszeiten.de

