

# Genusserlebnis statt Winterblues



Bei regelmäßigen Weinproben können die Gäste im PurNatur Bio-Weine testen

Regale und Einkaufswagen aus Holz, behagliches Licht, handbeschriftete Tafeln und ein angenehmer Duft nach Kaffee, warmen Waffeln und leckerem Essen. Wer schon einmal im PurNatur war, kennt das wohlige Gefühl, das sich direkt nach dem Betreten einstellt.

Für den feinen Duft sorgt das im Naturkostladen integrierte Bio-Bistro. Hier wird großer Wert auf Handarbeit und frische, regionale Lebensmittel gelegt. Convenience gibt es hier nicht. Dafür Gerichte für unverfälschte Genussmomente. Am Vormittag werden die Gäste mit einem besonderen Frühstücksangebot verwöhnt. Untertags stehen Panini, Quiche und Kuchen aus der hauseigenen, weizenfreien Backstube bereit. Ab 11:30 Uhr gibt es den täglich wechselnden Mittagstisch, bei dem auch Fans der vegetarischen und veganen Küche glücklich werden.

## 14 Meter Bio-Frische

Eindrucksvoll sind nicht nur die beiden extrem langen Holztische, an denen die Gäste gemütlich sitzen und sich unterhalten können. Auch die 14 Meter lange Frischetheke mit hausgemachten Backwaren, Antipasti sowie regionalen und internationalen Käse- und Wurstspezialitäten kann sich sehen lassen. Wer sich nicht entscheiden kann, wird hier schnell mal zum Probieren aufgefordert. Überhaupt kann man hier so einiges selber machen, wie uns Katja Heckenberger vom PurNatur im Kurzinterview verrät.

## Veranstaltungen PurNatur 2026

28. Februar: Tag des Genusses  
25. April: Tag der Gesundheit  
10. Oktober: Jubiläum – 25 Jahre PurNatur  
28. November: Adventsmarkt

### Monatlich wiederkehrende Events:

- Kulinarische Weinprobe: inklusive kleinem 3-Gang-Menü
- Aperitivo: Wein & Genuss zum Feierabend

### Veranstaltungsinfos:

[www.purnatur-kempton.de](http://www.purnatur-kempton.de)



Die Holz-Einkaufswagen sind legendär und in Kempton einzigartig

## 3 Fragen an...

**Katja Heckenberger, Marketing PurNatur**



### 1 Ist das PurNatur auch etwas für Unverpackt-Fans?

Auf jeden Fall! Wir haben in unserer zentralen Abfüllstation neben Klassikern wie Nudeln, Reis oder Müsli auch Trockenfrüchte, Sonnenblumenhack, Schokoladentrüffel oder Hafermilchpulver im Angebot. Und im hinteren Drogeriebereich gibt es eine Abfüllstation für Reinigungsmittel und Körperpflegeprodukte.

### 2 Was machen die Mitarbeitenden alles selber? Bistro-Gerichte, Gebäck, haltbare Speisen in Gläsern... und noch mehr?

Wir haben im PurNatur eine Bio-zertifizierte Backstube und Küche. Hier entstehen beispielsweise Quiche, Suppe und täglich drei Mittagsgerichte, von denen wir einige in Gläser abfüllen und unter unserer Hausmarke PurAllgäu im Laden verkaufen. Aus unserer Backstube kommt ein vielfältiges Sortiment an Broten, Kleingebäck sowie feine Kuchen und Torten.

### 3 Im PurNatur finden auch Veranstaltungen statt. Was sind das für Events und was steht Anfang des Jahres an?

Bei unseren kulinarischen Weinproben und dem Aperitivo-Angebot steht die Verkostung von Bio-Weinen mit unserem Sommelier Uwe im Mittelpunkt. Darüber hinaus haben wir für 2026 einige Aktionstage geplant, an denen es vielfältige Verkostungsstände und besondere Aktionen für Kinder gibt. Aktuell bereiten wir alles für den „Tag des Genusses“ am 28. Februar 2026 vor.