

www.gemueseabo.com

KW
03

Neuheiten **KW 03**

UNSERE ANGEBOTE VOM 12.01. BIS 16.01.

12.01. - 16.01. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Bei Orangen und Clementinen sind wir auf dem Gipfel des guten Geschmacks angekommen!“

Es ist kalt! Die sogenannte Omega-Lage (die aktuelle Hochdrucksituation) beschert uns noch mehr Schnee und arktische Temperaturen am kommenden Wochenende. Das macht nicht vor Landesgrenzen halt: Auch in Südeuropa ist es deutlich kälter geworden und das hat großen Einfluss auf die Ernte insbesondere beim Fruchtgemüse. Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen in Spanien reifen deutlich langsamer heran, weshalb es leider hier und da knapp werden kann. Spitzpaprika und Cherrytomaten sind nicht so stark von den niedrigen Temperaturen betroffen. Es gibt also ein paar Artikel als Ersatz.

In Frankreich gab es durch den Schnee ja einen Jahrhundertstau von 1000 km übers ganze Land, viele Unfälle und in der Bretagne ein Fahrverbot für LKW. Dadurch kam sehr wenig bis gar kein Blumenkohl von dort zu uns. Wir rechnen mit besseren Verfügbarkeiten, wenn sich alle auf den Schnee eingestellt haben. Passend dazu können wir Rosenkohl wie aus dem Bilderbuch aus Frankreich anbieten. Auch Feldsalat kommt aus Frankreich in guter Qualität.

Bei Orangen und Clementinen sind wir auf dem Gipfel des guten Geschmacks angekommen: die beliebten Orangen Washington Navel lösen

die Navelinas ab. Die Blutorangen Moro haben jetzt eine schöne Ausfärbung und schmecken sehr gut. Auch bei den Clementinen stehen Sortenwechsel an: die spanische Clemenules wird von Clemenvilla abgelöst und die italienische Commune wechselt zu Hernandina. Beide Sorten sind noch aromatischer als ihre Vorgänger und überzeugen auch optisch durch eine tieforange Ausfärbung.

Hierzulande sind die Gemüsekulturen, die jetzt noch auf den Feldern stehen, eingefroren. Rosenkohl kann zurzeit nicht geerntet werden. Wie es nach der Frostperiode weitergeht, bleibt abzuwarten. Porree und Grünkohl vom LohmannsHof sind aktuell noch lieferbar. Tagestemperaturen um den Gefrierpunkt reichen aus für die Ernte. Bei strengerem Frost ist allerdings auch hier eine Pause möglich.

Neben den leckeren hellen Trauben aus Südafrika, die seit letzter Woche lieferbar sind, erwarten wir zum Beginn der neuen Woche auch rote, kernlose Trauben und rote Pflaumen vom Kap der Guten Hoffnung.

Vom Obsthof Cordes aus dem Alten Land bereichern die Apfelsorten Jonagored und Red Jonaprince unser Angebot.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ZIEGENFRISCHKÄSE QUITTE VANILLE

Eine Fruchtzubereitung aus Quitten, Rohrohrzucker, Apfelsaft, Zitronensaft, Apfelpektin, Vanille und Steinsalz von Frischkäse ummantelt. Nach dem Entfernen der Umverpackung bleibt die Folie am Produkt und wird auch mit ihr geschnitten. Dies gewährleistet, dass der Käse nicht auseinanderfällt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

JENS LANGKNIV HÖHLENGEREIFT

Gereift in einer dänischen Räuberhöhle, dem Kalkstollen. Das Ergebnis ist ein aromatischer Schnittkäse, der auch mit geringem Fettgehalt sehr ausdrucksstark ist.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

CHARMEUX RÖSTZWIEBEL

Fein geröstete kleine Zwiebelstückchen machen diese Variante zu einem herzhaft deftigen Zwiebel-schmaus.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

MEULE DE SAVOIE

Cremig zarter Käseteig. Fein nussig mit überraschenden Fruchtnoten. Einfach pur genießen. Ausdrucksstark.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PINOT GRIGIO WEINGUT LA CAPPUCCINA

Duftet nach Zitrusfrüchten mit würziger Note. Im Mund frisch, rund, zugleich würzig und mineralisch.



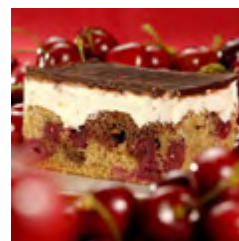
**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO SARDO MATURO DOP

Glatte, hellbraune, feste Rinde, ggf. mit sortentypischen Einschlüssen. Während seiner mind. 4-monatigen Reifezeit entwickelt der Käse zu Beginn einen vollen aber wenig ausgeprägten Geschmack und wird im Laufe der Zeit angenehm pikant.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



DONAUWELLE (4 STÜCK)



BERLINER CURRY



B*FLOHSAMENSCHALEN



B*FEIGEN AUS SPANIEN



SCHMAND 24% IM GLAS



TK PIZZA TONNO VEGAN

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ENTDECKE DIE NEUE ART ZU KOCHEN!

SO FUNKTIONIERT'S:

Du siehst unten die 4 Gerichte für die kommende Woche. Mit einem Klick auf das jeweilige Bild siehst du das passende Rezept zu jedem Gericht. Du kannst es dir ausdrucken oder schon mal gucken, ob du evtl. noch allgemeine Zutaten wie Öl, Salz oder Pfeffer dazu benötigst.

Nun entscheidest du nur noch, ob du die Bio-Kochbox für 1, 2, 4 Personen oder vegan bestellen möchtest und legst sie in deinen Warenkorb.

Ob für die schnelle Feierabendküche oder ein besonderes Dinner – unsere Rezepte sind einfach nachzukochen und bringen Abwechslung auf deinen Teller.

Probiere es jetzt aus und genieße den vollen Geschmack unserer Bio-Kochboxen!

**JETZT
BESTELLEN**

HIER
KLI-

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**BOHNENTOPF MIT
FENCHEL**



**BLÄTTERTEIG-TÖRTCHEN
MIT KOPFSALAT UND
PREISELBEER-VINAIG-
RETTE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 03



**CRÊPES MIT Roter
FÜLLUNG**



HIER
KLICKEN

Jetzt neu
mit Weinbegleitung!



**RUCOLA-RISOTTO
MIT NÜSSEN**



STARTE FRISCH UND LEICHT INS NEUE JAHR!

DETOX-WOCHEN

Ab 12.01.2026

Für 3 Wochen bekommst du von uns abwechslungsreiche Saft- und Smoothie-Rezepte, die deinen Körper entlasten, dich mit neuer Energie versorgen und dein Wohlbefinden stärken.

Perfekt, um nach den Feiertagen wieder in Balance zu kommen – natürlich, lecker und alltagstauglich.

**JETZT
BESTELLEN**

HIER
KLICKEN



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“



Hast du Sortimentswünsche
oder **Anregungen?**

So erreichst du Alamea:



Das Gemüseabo GmbH
Brocksfeld 7, 27313 Dörverden

✉ alamea.hogrefe@gemueseabo.com

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

🏠 www.gemueseabo.com

💬 WhatsApp-Kanal