

Neuheiten **KW 04**

UNSERE ANGEBOTE VOM 19.01.BIS 23.01.

19.01. - 23.01. WOCHE
ANGEBOTE

BIO
DAS
GEMÜSE
ABO



„Die ersten Narzissen, Hyazinthen und Traubenzweige im Tontopf bringen schon einen Hauch von Frühling in dein Zuhause.“

Man mag es kaum glauben: 2025 war das drittwärmste Jahr seit Beginn der Aufzeichnungen. Gerade labt sich mancher gerne an einer warmen Suppe oder einem Tee, auch wenn die krassesten Minus-Temperaturen überwunden scheinen.

Gut, dass unsere Fahrer sich durch Eis und teilweise reichlich Schnee im Norden gekämpft haben - dafür ein großes Dankeschön! Auch nochmal Danke an die Landwirte, die während der Winterzeit noch Ware vom Feld holen müssen. Mit den eisigen Temperaturen geht auch immer eine Menge an Verlusten und deutlich mehr Handarbeit einher, um die Ware im Top-Zustand zu uns zu bringen. Daher müssen wir den Preis für Porree vom Lohmanns Hof etwas anheben.

Ein wenig Entspannung zeichnet sich auch in Spanien ab. Fruchtgemüse wie Paprika und Gurken sind wieder besser verfügbar, auch wenn der Preis sich zunächst nicht wirklich entspannt, während Zucchini und Auberginen extrem knapp sind und wir uns weit strecken müssen, um an die Ware zu kommen.

Im Zitrusbereich sind die Orangen

jetzt auf dem Höhepunkt, so können wir aus Italien die beliebten Washington Orangen anbieten. Ein Neuzugang bei den Zitrusfrüchten sind die Mineolas, eine erfrischend aromatische Kreuzung aus Grapefruit und Mandarine und ab Wochenende aus Griechenland bei uns erhältlich.

Beim Kernobst gibt es auch ein paar Änderungen: der Apfel Wellant wird von den süßen, knackigen Braeburn und der aromatischen Clubsorte Antares Dalinbel abgelöst. Chicorée wird hierzulande etwas knapper, daher bieten wir euch bis sich die Lage entspannt niederländische Ware an.

Die kühlen Temperaturen machen sich auch in Frankreich bemerkbar: Koriander und Bataviasalat rot sind für ein bis zwei Wochen nur in geringen Mengen verfügbar. Blumenkohl kommt jetzt zwar aus der Bretagne heraus, wächst aber langsam, daher sind die Köpfe relativ klein. Orange Paprika, wilde Tomaten und längliche Rote Bete bringen Farbe in die Kiste.

Die ersten Narzissen, Hyazinthen und Traubenzweige im Tontopf bringen schon einen Hauch von Frühling in dein Zuhause.



DER ALLGÄUER

Die lange Reifezeit verleiht diesem Schnittkäse aus frischer Bio-Heumilch seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang. Die feine Rotschmiereinde darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche würzige Akzente. Durch seine cremige, zartschmelzende Konsistenz erinnert dieser Bio Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse. Unser Allgäuer hat beim 33. World Cheese Championship Contest in Wisconsin, USA die Goldmedaille gewonnen und ist somit Klassenbester in der Kategorie Schnittkäse!

BRIE FRANCE DE SAÔNE

**ZUM
ANGEBOT**
HIER
KLICKEN

Unverkennbar, typisch französisch aus einer kleinen Dorfkäserei im Saônetal. Die Auswahl und Führung der Mikroorganismen während der Herstellung und Reifung sorgen dafür, dass er alsbald einen gleichmäßigen und cremigen Kern erhält.

NUSS REBELL

**ZUM
ANGEBOT**
HIER
KLICKEN

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.

PETIT DUC BRUSCHETTA

**ZUM
ANGEBOT**
HIER
KLICKEN

Französischer Gaumenschmaß aus dem Herzen der burgundischen Weinberge. Das i-Tüpfelchen ist die kräftig aromatische Bruschetta-Kräutermischung aus Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Oregano und Basilikum, die diesen Doppelrahmkäse umhüllt.

ZIEGENFRISCHKÄSEROLLE HONIG-SESAM

**ZUM
ANGEBOT**
HIER
KLICKEN

Eine Paste aus Akazienhonig, Sesam, Sesamöl und Steinsalz ist in zartem Ziegenfrischkäse eingewickelt. Nach dem Entfernen der Umverpackung bleibt die Folie am Produkt und wird auch mit ihr geschnitten. Dies gewährleistet, dass der Käse nicht auseinanderfällt.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



ZUM
ANGEBOT

HIER
KLICKEN



SILVANER WEISS WEINGUT SANDER

Man sieht ein zartes Strohgelb mit deutlichen Grünreflexen. In der Nase sehr dezente Aromen von Birnen, Quitten und Stachelbeeren. Ebenso elegant wie die Nase präsentiert sich der Gaumen: moderate Säure und feine Würze. Durch die präsente Kohlensäure hinterlässt der Silvaner trotz seiner zurückhaltenden Säure ein sehr erfrischendes Gaumengefühl.



ZUM
ANGEBOT

HIER
KLICKEN

NORDSEEKÄSE 6 MONATE

Die Molkerei Thise liegt in Nordwestjütland und die Bio-Milch, die für die Käseherstellung verwendet wird, stammt von den Thise-Landwirten – den Eigentümern der Molkerei. Im Westen sind es die Wellen der Nordsee, die die natürliche Grenze der Region bilden. Wir befinden uns hier inmitten der Westwindzone, im Auge des Orkans – oder zumindest nahe dran. Der Nordseekäse von Thise wird in der Molkerei Thise hergestellt, reift jedoch beim Leuchtturm Bovbjerg – direkt an der schäumenden Nordsee. Die frische salzige Seeluft wird über ein ausgeklügeltes Belüftungssystem in das Käselager gesaugt. Dort sorgt das System für einen kontinuierlich Austausch der Seeluft., Somit werden die Käselaibe durchgängig vom frischen Duft des Meeres umhüllt. Nach einem halben Jahr an der Seeluft sind die Laibe praktisch nicht wiederzuerkennen, da sie vom Wetter gezeichnet sind: Sie wiegen einige Kilo weniger und haben eine festere Konsistenz und eine eher gelbe und sonnengebräunte Färbung. Ein Schnittkäse mit harmonischem und leicht nussigem Geschmack. Etwa 30 Wochen gelagert.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



VANILLE-KNUSPERKIRSCH
(4 STÜCK)



SWEET MATCHA-MIX



SALAT ZAUBERZEUG GEWÜRZ



FERMENTIERTER PFEFFER



DELICATE BITTER ORANGE
100% CACAO



BOLOGNESE SAUCE IM
WECK-GLAS

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





BIO-KOCHBOX FÜR KW-04



HIER KLICKEN

Jetzt neu
mit Weinbegleitung!



HALTUNG ZEIGEN!

FÜR EINE ZUKUNTSFÄHIGE
LANDWIRTSCHAFT

DEMO 17. JAN.

BERLIN



„WIR HABEN ES SATT!“-DEMO 2026

Am 17. Januar 2026 startet wieder die „Wir haben es satt! - Demo“ in Berlin, um sich lautstark für eine zukunftsähnige Landwirtschaft weltweit einzusetzen. Die Forderung an die Bundesregierung: Haltung zeigen!

Seid dabei und kommt zur Demo oder unterstütze mit deiner Spende!

FÜR MEHR
INFOS

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@gemuesababo.com

📞 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 Instagram

FACEBOOK

🏠 www.gemuesababo.com

⌚ WhatsApp-Kanal