

www.gemueseabo.com

KW
06

Neuheiten **KW 06**

UNSERE ANGEBOTE VOM 02.02. BIS 06.02.

02.02. - 06.02. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Auch im Norden hinterlässt der Winter seine Spuren.“

Auch wenn vielerorts bereits auf erste Frühlingssignale gehofft wird, zeigt sich der Februar in diesem Jahr weiterhin als typischer Wintermonat. Die aktuellen Wetterprognosen machen deutlich: mit anhaltend winterlichen Bedingungen ist weiterhin zu rechnen. Zwar sind zwischenzeitlich mildere Phasen möglich, insgesamt bleibt das Wetter jedoch kühl und winterlich geprägt.

Daher möchten wir euch noch einmal herzlich um eure Unterstützung bitten: bitte ermöglicht unseren Fahrern einen möglichst reibungslosen Zugang zu euren Häusern. Schon bei schneefreien Bedingungen ist die Anfahrt häufig herausfordernd. Umso wichtiger ist es, bei dieser winterlichen Witterung die Zufahrten sowie Geh- und Fahrwege nach Möglichkeit schnee- und eisfrei zu halten. So können wir die Anlieferung für alle Beteiligten sicher und problemlos gestalten. Vielen Dank!

Auch im Süden Europas ist derzeit kein Frühling angesagt. In Südfrankreich fehlt die Sonne und die Tage gehen grau einher. Was natürlich das Wachstum, gerade bei den Salaten sehr verlangsamt.

Ähnlich in Spanien, wo außer der Sonne auch die Wärme fehlt und das

Wachstum nur sehr langsam vonstattengeht. Dazu viel Regen. Gut für die Böden. Suboptimal für die Verfügbarkeit.

Auch im Norden hinterlässt der Winter seine Spuren. Nach dem Rosenkohl hat es beim Bioland-Hof Allers nun auch die Flower Sprouts erwischt. Den ersten harten Frost haben sie super überstanden, nun, nach dem lang anhaltenden Winter, kommt kein Wasser nach und die Röschen werden zu trocken. Braune Blattränder sind die Folge und somit nicht mehr handelbar. Leider.

Selbst in Südafrika wo eigentlich Sommer ist, verzögert sich die Abfahrt der Containerschiffe wegen eines Sturmes und wir müssen etwa eine Woche auf die Ankunft von den leckeren Trauben warten.

Neu im Sortiment sind exotisch fruchtige Kokosnüsse und Spargel-Brokkoli – auch „Bimi“ genannt. Der Spargel-Brokkoli ist eine milde Kreuzung aus Brokkoli und chinesischem Grünkohl. Er zeichnet sich durch lange, zarte Stiele und kleine Röschen aus, die komplett essbar sind. Sie schmecken ähnlich wie Spargel und haben eine sehr kurze Garzeit. Das Superfood ist reich an Vitamin A und C, Folsäure und Ballaststoffen.

UNSER KÄSE ANGEBOT

BUFALEGGIO (BÜFFEL TALEGGIO)

Eine Reise, die den Geschmack der Bio-Büffelmilch aus Kampanien mit der lombardischen Taleggio-Tradition verbindet – und diesen einzigartigen Weichkäse mit geschmeidiger Textur und vielschichtigem Geschmack hervorbringt: würzig- aromatisch, fein-säuerlich und durchzogen von einer eleganten Büffelnote. Eine kulinarische Entdeckung, Bissen für Bissen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

MIDSOMMER SONNENWENDEKÄSE

Der Sonnenwende-Käse wird zu der Jahreszeit hergestellt, in der die Tage am längsten und die Nächte am kürzesten sind. 14 Tage vor und 14 Tage nach der Sommersonnenwende. Ein fester, aber schnittfester Käse mit abgerundetem und tiefem Geschmack. Perfekt für Käseplatten und Tapas.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TRIOLER ALMSCHNITTLAUCH

Schnittkäse aus der Sennerei Sebastian Danzls in St. Johann, Tirol. Seinen würzig-frischen Charakter erhält dieser pikant-aromatische Schnittkäse durch den sattgrünen Almschnittlauch. Dieser wild wachsende Schnittlauch wird von fleißigen Händen auf der Kohlalm direkt oberhalb der Käserei geerntet.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

FEUERKÄSE

Vorsicht scharf! Chili, Paprika und Knoblauch vereinigen sich im Kessel zu einer feurigen Brühe, die später den Käseteig rot färbt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ZIEGENKÄSE MERLIN MADRID

Rassig, mit einer roten Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Chili und Schnittlauch umkleidet. Der rahmige Frischkäse ist mit einem weißen Edelpilz geimpft, der sich im Laufe der Reifung durchsetzt.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Eine feine Aromatik nach reifen roten Beeren wird am Gaumen von gut eingebundenen Tanninen untermalt. Anhaltend, fast betörend.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

COMTÉ 8 MONATE

Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Bauern in der Region Franche-Comté zusammen, um haltbare Käseräder für die langen Wintermonate herzustellen. Auch heute noch sind die Milcherzeuger*innen mehrheitlich in Genossenschaften organisiert und verarbeiten ihre Milch gemeinsam. Somit hat sich in der Region eine besondere „Käsekultur“ entwickelt. Die traditionellen Methoden der Käseherstellung im Kupferkessel haben sich bis heute erhalten.

Im Jahr 1952 erhielt der Comté als einer der ersten Käse einen Herkunftsschutz. Die Weiden im Herstellungsgebiet sind bis zu 1500 Meter hoch gelegen und haben eine reiche Flora, die den besonderen Geschmack des Comté ergibt. Dort grasen die einheimischen Kuhrasen deren Milch frisch verarbeitet wird, deshalb müssen sich die Käsereien in einem Umkreis von 25 km befinden. Silagefütterung ist nicht erlaubt. Nach der Herstellung der Comté-Laibe, die genauen Regeln folgt, werden die Käse bei Affineuren gereift.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



HERZILEIN (4 STÜCK)



JOGHURT MATCHA-MANGO
3,8% (SAISON)



EDEL BITTER 100%
CACAO + NIBS



CAYENNEPFEFFER, TÜTE



BALLASTSTOFF SHOT



APFELSCHORLE NATURTRÜB

**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

**ORIENTALISCHE PAS-
TA MIT NÜSSEN**



**KOHLROULADEN MIT
KARTOFFEL-LINSEN-
FÜLLUNG**



BIO-KOCHBOX FÜR KW-06



**SPAGHETTI MIT
BABYSPINAT UND
TOMATEN**



HIER
KLICKEN

Jetzt neu
mit Weinbegleitung!



**WEISSKOHL-APFEL-
PFANNE**



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

Hast du Sortimentswünsche
oder **Anregungen?**

So erreichst du Alamea:

10% RABATT AUF ALLE SAATEN

vom 02.02. bis zum 13.02.2026

**JETZT
STÖBERN**
HIER
KLICKEN



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