

# Neuheiten KW 17

UNSERE ANGEBOTE VOM 20.04. BIS 26.04.

20.04. - 26.04. WOCHEN-  
**ANGEBOTE**





„Und auch alle Spargelfans können aufatmen, denn die regionale Saison wird eröffnet.“

Auch wenn die Eisheiligen noch einen Monat auf sich warten lassen und die nächste Woche es eher gerade so in den zweistelligen Temperaturbereich schafft, erwartet uns ein warmes Wochenende und die Gartensaison kann eröffnet werden.

Tomatenpflanzen, Zucchiniplanzen und Physalispflanzen können wir euch von Hof Homfeld aus Wahnebergen anbieten. Salate beziehen wir ab sofort fast ausschließlich aus Deutschland, die französische Saison ist beendet. Da regional zurzeit nur grüner Eichblatt und grüner Batavia verfügbar sind, ergänzen wir noch mit Ware aus Süddeutschland und NRW.

Von Jürgen Steenken sowie Gartenbau Hornung kommt der erste Rhabarber ins Angebot, zunächst noch in begrenzten Mengen. Und auch alle Spargelfans können aufatmen, denn die regionale Saison wird eröffnet. Von Meyer-Nutteln erreicht uns am Wochenende der erste Spargel weiß in NATURLAND Qualität und in der Woche darauf erhalten wir vom Alps Hof aus Südkampen Spargel in zwei Sortierungen sowie geschälte Ware.

Auch unsere Nachbarn in Europa sind fleißig: wir können die ersten Strauch-, Cocktailstrauch- sowie Cherrystrauchtomaten aus den Niederlanden offerieren. Und passend zu einer Zeit, in der neues Obst eher knapp ist, erreichen uns die ersten Melonen: Wassermelonen aus Spanien und Charentais-Melonen aus

Marokko. Herrlich erfrischend und vielseitig, perfekt pur, im Salat mit Feta, als gegrilltes Dessert oder in Smoothies.

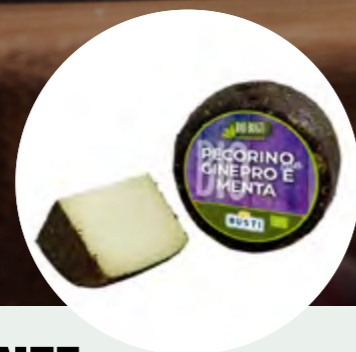
Die ersten Frühmöhren aus italienischem Anbau ergänzen zum Wochenwechsel die regionale Lagerware. Die Saison für frischen Bärlauch geht zu Ende. Florian Meyer startet in die neue Saison mit Petersilie und Radieschen in Demeter-Qualität aus Steyerberg. Brokkoli bleibt auch in dieser Woche sehr knapp und teuer. Beim Blumenkohl steigt dagegen die Verfügbarkeit.

Neben den niederländischen Tomaten kommen auch die ersten deutschen Tomaten in kleinen Mengen aus dem Münsterland in unser Sortiment. Wir starten mit den Sorten Cocktail Cocolate, Romatome Organza und Tomate Flavence.

Von Frankengemüse bekommen wir eine ganz besondere Kresse Mix Kiste. Damit kannst du zuhause deinen eigenen kleinen Kressegarten gestalten. Eine Kiste enthält immer 9 Schachteln in verschiedensten Sorten wie z.B. Senfkresse, Daikonkresse, Sagonkresse, Brokkolikresse, Erbsenkresse und Knoblauchkresse, aber auch Rucolakresse, Radieschenkresse und einfache Gartenkresse.

Neben Petersilie und Schnittlauch gesellen sich noch weitere deutsche Kräuter in unser Angebot. Regional erhalten wir Salbei aus der Gärtnerei Kraut & Blüten.

# UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## PECORINO WACHOLDER MINZE

Ein echtes Unikum! Die Rinde des kleinen Rohmilch-Pecorinos wird mit extra nativem Olivenöl eingerieben und anschließend mit einer Mischung aus gemahlener Wacholderbeeren und Minze versehen. Das hüllt den kleinen Käse in einen duftenden Mantel und verleiht ihm sein elegantes Aussehen. Die Schaf-Rohmilch ist die Grundlage für das typisch ausgeprägte Aromenspektrum des Käses und dies harmoniert perfekt mit dem frischen und kraftvollen Geschmack der essbaren Rinde.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## ALPENBLUMENKÄSE

Der besondere Genuss für Käseliebhaber. Den blumig-würzigen Geschmack und den vollmundigen Käseschmelz erhält der ANDECHSER NATUR Bio-Alpenblumenkäse mit 50% Fett durch die Pflege mit Rotkulturen und einer Alpenblumenmischung während der Reifezeit.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## GOUDA BRENNESSEL ZWIEBEL

Ein herrlich aromatischer, junger Gouda mit Brennesselblättern und Zwiebelstückchen. Als Brotbelag oder Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet.

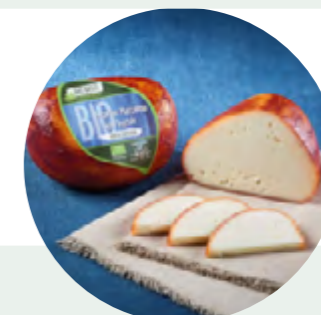


**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## EDLER WEISSER OLIVE

Eine Spezialität seiner Gattung durch die Würze und vor allem die geschnittenen schwarzen Oliven. Der ÖMA Edler Weißer Olive schmeckt in allen Reifegraden kalt und warm, auf's Brot, ist die perfekte Ergänzung für die Käseplatte mit Antipasti und harmoniert zu trockenen und zu lieblichen Weinen.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## PECORINO MARZOLINO

Getreu der Tradition dieses besonderen Pecorinos wurde weder seine einzigartige Trapezform noch das alte Rezept verändert. Der Teig ist zart, süß und leicht säuerlich. Die Rinde wird mit Bio-Tomatemarken behandelt, das dem Käse seine charakteristische rote Farbe verleiht.

# DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## **CHARDONNAY WEISS**

Üppige Pfirsichfrucht, vollmundig und würzig-nussig. Trotz seiner enormen Fülle überhaupt nicht sättigend.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## **EDLER WEISSER RAHMBRIE**

Auserlesen, ausgezeichnet, exzellent, fein – Weichkäse in Tortenform, absolut cremig im Teig. Aus der Feinkäserei Bantel.

# NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



LEMON CREAM CHEESE  
(4 STÜCK)



POMMSO POMMES SOSSE



TZATZIKI



FEINKOST MAYONNAISE  
ZITRONE



GRILLSCHNECKE 2 STÜCK



FRAGRANCE BODY & HAIR  
MIST MYSTIC AURA

**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  
KLICKEN

**BIO** DEINE  
**KOCHBOX**



**RISOTTO MIT  
ZIEGENKÄSE**



**OMELETT  
MIT SPARGEL**



# BIO-KOCHBOX FÜR KW 17



HIER  
KLICKEN

**HÄHNCHENBRUST MIT  
OFENSPARGEL & ZIT-  
RONENKARTOFFELN**



**HACK-GEMÜSE-  
PFANNE**



# Wenn wir jetzt schweigen, bleibt es später im Dunkeln



Bald wird nicht mehr ersichtlich sein, ob sich gentechnisch veränderte DNA in unseren Lebensmitteln befindet.

Damit geht ein grundlegendes Verbraucherrecht verloren: das Recht zu wissen, was wir essen.

Der LohmannsHof hat sich an der Aktion „Blackouted Ingredients“ bzw. zu deutsch „Geschwärzte Zutaten“ mit einem Foto beteiligt.

Die Aktion hat Demeter International ins Leben gerufen. Sie wird auch von Bioland unterstützt.

Alle wichtigen Informationen und Hinweise zum Mitmachen findest du hier:

**ZU DEN  
INFOS**

HIER  
KLICKEN



„Wir liefern  
Obst, Gemüse  
& Zukunft.“



Hast du Sortimentswünsche  
oder **Anregungen?**

## ENTDECKE JETZT DIE NEUE **TOUR DE KAAS**

Begib dich auf eine genussvolle Reise durch die Welt des Käses. Vier Wochen lang erwarten dich jede Woche drei bis vier besondere Käsesorten – handverlesen, überraschend und voller Charakter. Perfekt, um Neues zu probieren und deinen Geschmack zu erweitern.

Freu dich auf unseren Käse-Frühling: Vier Wochen lang, vom **20.04. - 15.05.26**, präsentieren wir dir jede Woche neue, ausgewählte Käsespezialitäten der Käserei ÖMA – perfekt abgestimmt auf sonnige Tage, Picknicks im Grünen und gesellige Abende mit Freunden.

**JETZT  
STÖBERN!**  
HIER  
KLICKEN

So erreichst du Alamea:



**Das Gemüseabo GmbH**  
Brocksfeld 7, 27313 Dörverden

✉ [alamea.hogrefe@gemueseabo.com](mailto:alamea.hogrefe@gemueseabo.com)

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

🏠 [www.gemueseabo.com](http://www.gemueseabo.com)

🗨️ WhatsApp-Kanal