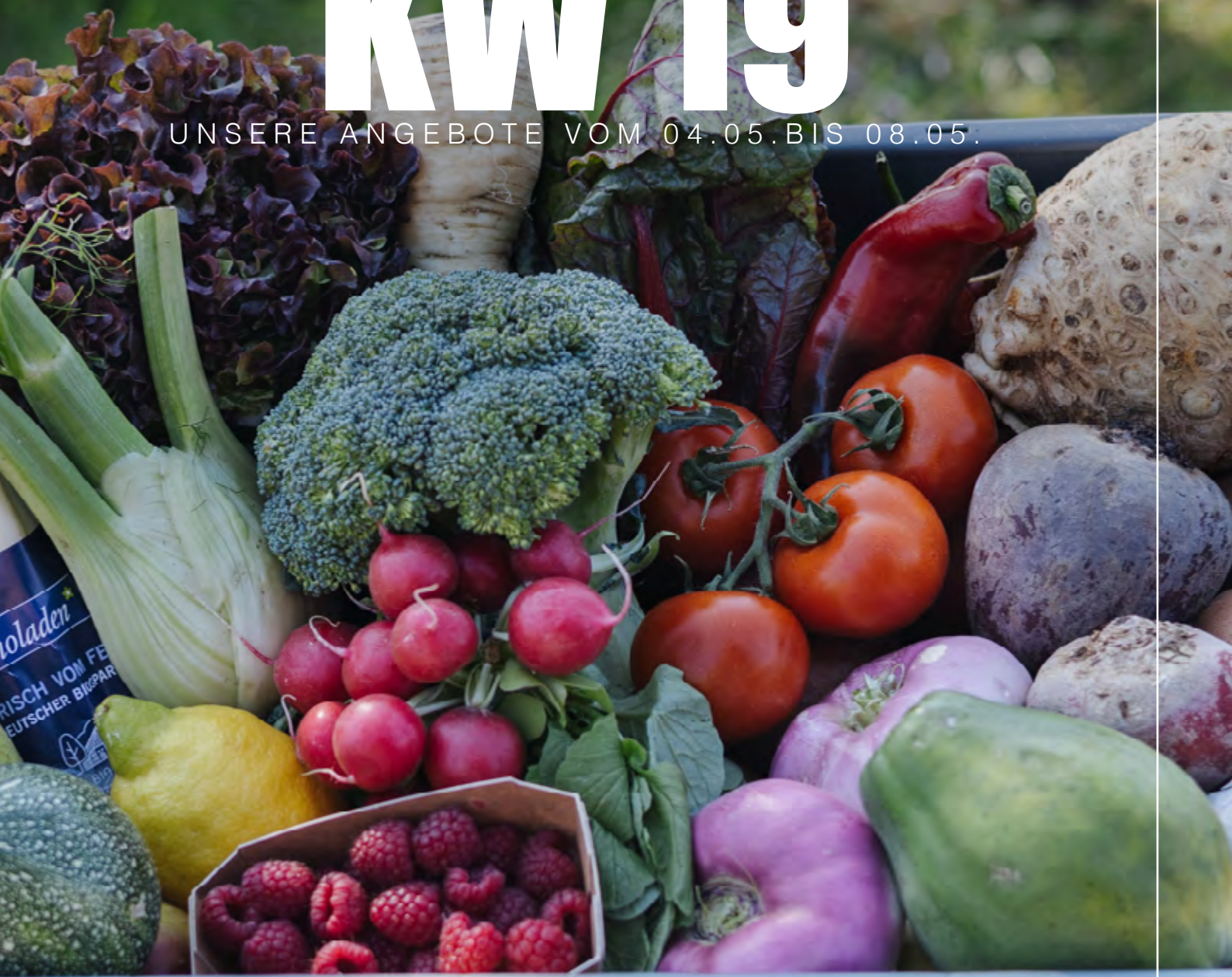


# Neuheiten KW 19

UNSERE ANGEBOTE VOM 04.05. BIS 08.05.



04.05. - 08.05. WOCHEN-  
**ANGEBOTE**





## „Die ersten süddeutschen Erdbeeren sind eingetroffen!“

Der letzte Regen ist schon wieder eine Weile her und seitdem gibt es Sonne satt. Was schön für alle Spaziergänger klingt, bringt unsere Landwirte und Gärtner schon wieder in Bedrängnis. Ohne Bewässerung geht es nicht mehr. Gerade die Jungpflanzen benötigen dringend Wasser, um anzuwachsen. Hier käme ein schöner Landregen genau richtig, da zu Beginn des Wachstums ja auch nicht viel Wasser benötigt wird. Wassersparende Methoden wie Tröpfchen-Bewässerung sind im Gewächshaus durchaus praktikabel, auf dem Acker aber schwierig umzusetzen.

Ein Vorteil durch den Bio-Anbau: Ökologisch bewirtschaftete Böden speichern deutlich mehr Wasser als Flächen konventioneller Betriebe durch den höheren Humusgehalt und mehr Poren z.B. durch eine höhere Population an Regenwürmern. Zu diesem Ergebnis kommt die Kommission Bodenschutz beim Umweltbundesamt in ihrem Positionspapier „Böden als Wasserspeicher“. Funktionierende Böden können Regenwasser rasch aufnehmen, große Mengen davon speichern und später den Pflanzen zur Verfügung stellen, sowie die Grundwasserneubildung sicherstellen.

Schwierig wird es, wenn ökologischer Gemüseanbau in „Wasser-Konkurrenz“ zu Energiepflanzen im konventionellen Anbau wie z.B. Mais steht. Da sollte die Priorität eigentlich selbstverständlich sein. Ist sie aber leider „noch“ nicht. Positiv bewertet wird, dass wenigstens die anderen Pflanzen, Beikräuter, auch nicht wachsen und einige Stunden an Hacken gespart werden.

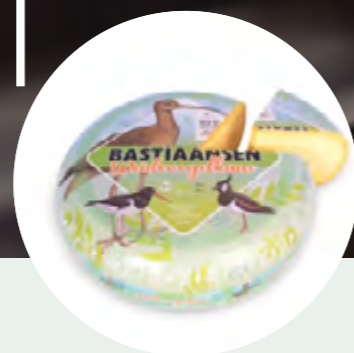
In den Gewächshäusern wächst es

reichlich und die Türen werden tagsüber geöffnet, wenn es heiß wird, und nachts geschlossen, weil es empfindlich kalt wird. Gepflanzt werden u.a. Mangold, Fenchel, Porree, Sellerie, Kohl und weiter Salate. Der Übergang von Gewächshaus zu Freiland läuft gerade bei den Salaten relativ nahtlos. Auch den Erdbeeren gefällt das Wetter und wir können die Preise runternehmen und ab Montag auch schon regional beziehen. Auch die Frühkartoffeln sind gut am Wachsen und werden z.T. noch mit Vlies abgedeckt. Wir rechnen ab Ende Mai mit den ersten aus der Region.

Mit den frühlingshaften Temperaturen zum Monatswechsel kann in unserer Region endlich mehr Spargel geerntet werden. Auch grüner Spargel vom Hof Meyer-Nutteln ist mittlerweile in guten Mengen verfügbar. Die Preise geben nach. Die Kartoffeln Laura, Linda, Bernina & Co. unserer niedersächsischen Höfe sind geschmacklich unübertroffen. Die Lagerware neigt jetzt im Frühjahr allerdings dazu schneller Keime auszubilden. Regionale Möhren gehen bezüglich Qualität und Verfügbarkeit leider ihrem Saisonende entgegen. Wer eine Alternative aus neuer Ernte sucht, trifft mit den italienischen Frühmöhren eine gute Wahl.

Spitzkohl wird bereits in Süddeutschland geerntet. Am Montag starten wir in die neue Saison. Tomaten und niederländische Paprika werden mit steigenden Mengen günstiger. Der Preis für Rhabarber aus Baden-Württemberg sinkt ebenfalls. Die ersten süddeutschen Erdbeeren sind eingetroffen! Sie überzeugen bereits mit einem tollen Aroma.

# UNSER KÄSE ANGEBOT



ZUM  
ANGEBOT

HIER  
KLICKEN

## WEIDEVOGELKAAS

Die Zahl der Weidevögel, die in den Niederlanden ihre Jungen großziehen, ist seit Jahren stark rückläufig. Um auf das Weidevogelproblem aufmerksam zu machen, hat Bio Bastiaansen Käse, in Zusammenarbeit mit dem niederländischen Vogel- schutzverein, den Bio Bastiaansen Weidevogel Käse entwickelt. Die Milch für diesen Käse stammt von drei Biobauern, die ihre Flächen nach den Vorgaben des Weidevogel- schutzes bewirtschaften. Einen Teil ihres Landes stellen sie den Weide- vögeln zum Nisten und Aufzucht und deren Jungen zur Verfügung. Für diesen nachhaltigen Vogel- schutz erhalten sie eine Entschädigung, die aus dem Verkauf des Käses stammt.

Bauer Henk Pelleboer ist einer der Landwirte von diesem Vogelschutzprogramm. Für Bauer Henk ist es eine Herzensangelegenheit, Weidevogelzüchter zu sein. Seine Begeisterung für die Weide- vögel wurde bereits ausgezeichnet und so gewann Henk im Jahr 2018 den Golden Uferschnepfe Award, den Preis für den naturfreundlichsten Landwirt der Niederlande. „Wir berücksichtigen auf allen Flächen die Weidevögel und richten sie zu diesem Zweck ein.“

Die Weidevogelsaison dauert von Mitte März bis Mitte Juni. „Da die Weidevögel oberste Priorität haben, dürfen unsere Kühe vor dem 15. Juni nur auf die Flächen, auf denen die Weidevögel nicht brüten. Auf unserem Land haben wir mehrere Teiche angelegt, was bedeutet, dass wir das Land von Mitte Februar bis Mitte Juni überschwemmen. Auf dem Land stehen dann etwa 5 bis 20 Zentimeter Wasser. Die Weidevögel nutzen dieses Biotop zur Nahrungssuche, zur Balz, zum Schlaf und zum Brüten. Ein Drittel unserer Fläche ist kräuterreiches Grünland. Mit dem Mähen beginnen wir erst, wenn alle Weidevögel flügge geworden sind, was in der Regel Mitte Juni der Fall ist. Das kräuter- reiche Grünland, auf dem die Vögel leben, düngen wir ausschließlich mit Strohmist. Dieser ‚biologi- sche‘ Mist ist vorteilhafter für das Bodenleben, daraus resultierend die Weidevögel mehr Nahrung finden und der Kiebitz nutzt die Strohstücke aus dem Mist, um sein Nest zu bauen.“

All diese Maßnahmen führen zu einer wunderschönen ökologischen Landschaft, die während der Brutsaison voller Weidevögel und Nester ist. Die meisten Weidevögel halten sich nur für kurze Zeit auf den Weideflächen in den Niederlanden auf, da sie Zugvögel sind und nach dem Sommer nach Spanien oder Südafrika ziehen und dort zu überwintern.



ZUM  
ANGEBOT

HIER  
KLICKEN

## LE MAITRE ROUGE VACHE

Feiner, cremiger, halbfester Bio-Schnittkäse. Die vollrahmige Milch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus den Niederlanden. Der Einfluss der angrenzenden Nordsee mit klarer, salzhaltiger Luft prägt die Weidelandschaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter.



ZUM  
ANGEBOT

HIER  
KLICKEN

## RED LEICESTER

Der Red Leicester kommt aus den englischen Midlands, der Region North Somerset. Er gehört zur Familie der Cheddar. Die orange-rote Farbe erhält er durch Annato, einem natürlichen Farbstoff, der aus den Samen des Rukubaumes, einer südamerikanischen Pflanze, gewonnen wird.



ZUM  
ANGEBOT

HIER  
KLICKEN

## PECORINO STAGIONATO

Der Pecorino stagionato wird aus frischer Rohmilch hergestellt. Das bedeutet, dass die natürliche Flora der Milch erhalten bleibt. Sie ist es, die diesem Käse eine vielschichtige Geschmacksausprägung ermöglicht. Die ca. 2,2 kg schweren Laibe reifen auf Fichtenbrettern und werden regelmäßig gewendet und gebürstet. Diese aufwendige Pflege fördert das Wachstum spezieller Schimmelpkulturen auf der Rinde. Auf den ersten Blick mag es paradox wirken, aber die Schimmelbildung schützt den Käse und trägt ebenfalls zur Geschmacksbildung bei.



ZUM  
ANGEBOT

HIER  
KLICKEN

## LE MAITRE ZIEGE GARTENKRÄUTER

Die vollrahmige Ziegenmilch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus den Niederlanden. Der Einfluss der angrenzenden Nordsee mit klarer, salzhaltiger Luft prägt die Weidelandschaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter. Unser Allgäuer Maître Fromager Anton kreiert die in Handarbeit aufgelegten Kräuter- und Blüten-Mäntel. Seine Käse-Spezialitäten schmecken nicht nur exzellent, sondern duften auch nach Kräutern und Blüten. Deshalb empfehlen wir den Verzehr mit Kräutern.

# DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## **PIZZOLATO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY**

Prickelnde Frische aus Glera und Chardonnay. Feines Bukett von grünen Äpfeln, im Mund saftig, fruchtig und ausgewogen.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## **BURRATA**

Burrata gehört wie Mozzarella zu der Gruppe der Filata Käse. Die Hülle wird von Hand geformt und mit einer Mischung aus Sahne und zu Strängen gezogenem Käseteig gefüllt. Die Sahnefüllung gibt der Burrata ihre cremige Konsistenz, daher rührt



WINDBEUTEL MIT JOHAN-  
NISBEEREN (4 STÜCK)



SOJADE LIMETTE-KOKOS



LEBENSFREUDE  
GESCHENKSET



HAMBURGER BUNS GF



HUMMUS-PASTE



GUANCIÁLE AMATRICIANA

**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

# NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



# 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**



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

**POLENTA MIT  
OFEN-RADIESCHEN  
& FETA**



**PORREE-TARTE  
MIT SPECK**



# BIO-KOCHBOX FÜR KW 19



HIER  
KLICKEN

**SHAKSHUKA MIT  
FETA & GEMÜSE**



**GEFÜLLTE HÄHN-  
CHENBRUST MIT  
OFENGEMÜSE**





# DANKE SAGEN MUTTERTAG

Der Muttertag ist die perfekte Gelegenheit, einfach mal Danke zu sagen. Mit frischen Blumen, feinen Bio-Spezialitäten und liebevoll ausgewählten Produkten schenkst du nicht nur Genuss, sondern echte Wertschätzung. Kleine Aufmerksamkeiten, die zeigen: Du bist etwas ganz Besonderes.

Überrasche deine Mutter mit einem entspannten Frühstück, einem frühlingshaften Menü oder einem liebevoll gefüllten Präsentkorb. Frisches Obst, süße Leckereien und hochwertige Bio-Produkte machen den Tag zu etwas ganz Besonderem – ganz ohne Stress, dafür mit viel Genuss.

**JETZT  
STÖBERN!**

HIER  
KLICKEN



**Muttertagsherzen  
mit Makronenmasse  
(4 Stück)**



**Muttertagsherzen  
mit Nougat-Butter-  
creme (4 Stück)**



**Weichkäseherz  
„Süße Sissi“**



**„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](mailto:alamea.hogrefe@gemueseabo.com)

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

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

🗨️ WhatsApp-Kanal