

www.gemueseabo.com

KW
20

Neuheiten KW 20

UNSERE ANGEBOTE VOM 11.05. BIS 15.05.

11.05. - 15.05. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Auf den heimischen Äckern geht es auch gut voran: die Möhren sind gesät, der Kohl ist gepflanzt.“

Da ist er, der lang ersehnte Regen. Der Boden atmet auf und obwohl die Sonne gerade nicht scheint, spürt man, wie die Pflanzen alles aufsaugen und sich aufrichten. Wusstet ihr, dass die längste Regenphase auf der Erde 1 Million Jahre dauerte? Steter Tropfen höhlt den Stein.

Gutes Stichwort: Tröpfchenbewässerung und Steinobst: Die Nektarinen und Pfirsiche kommen jetzt zu Saisonbeginn aus geschütztem Anbau, das erklärt den relativ hohen Preis aber auch die herausragende Qualität. In etwa zwei Wochen erst beginnt die Freiland-Ernte in Extrema Dura, der Hauptanbauregion für Steinobst in Spanien. Dann erst erwarten wir fallende Preise, erwartungsgemäß startet dann aber auch der Zuckergehalt etwas niedriger, als bei der derzeitigen Ware. Also: greift jetzt zu!

Auf den heimischen Äckern geht es auch gut voran: die Möhren sind gesät, der Kohl ist gepflanzt. Gut dem, der schon alle Kartoffeln im Boden hat. Ist die Erde zu feucht lässt sie sich ja eine Weile nicht befahren, ohne Schäden zu verursachen.

Auch in den heimischen Gefilden ändert sich das Angebot, langsam leeren sich die Lager: Drillinge gehen zu Ende, Zwiebeln gelb können wir euch noch aus Hassel von Jürgen Kramer anbie-

ten. Die milde Gemüsezwiebel aus Spanien ist eine besondere Zwiebelpezialität, die aufgrund ihrer Zartheit nur kurz im Angebot ist.

Die Saison für regionale Möhren aus der Ernte 2025 ist fast beendet. Die Lagerware vom Auehof ist aufgebraucht und Familie Allers hat uns die letzten Kisten geliefert. Weiter geht es nun mit neuen Möhren aus italienischem Anbau.

Zu Montag erwarten wir die ersten Cantaloupe-Melonen aus Italien. Geschmacklich gelten sie als eine der feinsten Melonensorten. Typisch sind das kräftig orange farbene Fruchtfleisch und die raue, beige-grüne Schale. Neben grünen Kiwis aus Italien sind nun auch wieder die beliebten Gold-Kiwis von Zespri aus Neuseeland verfügbar.

Bei den Salaten gibt es bei der regionalen Ware einen nahtlosen Übergang von der LohmannsHof Gärtnerei zur AllerFrische. Somit wächst auch das Salatangebot. Ab sofort sind Eichblatt rot/grün, Batavia rot/grün, Kopfsalat rot/grün und Mini-Romana rot/grün verfügbar. Neu im Programm sind außerdem frischer Knoblauch aus Italien, gelbe Fleischtomaten aus Frankreich.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SCHWEIZER TRÜFFELPERLE

Würzig nussiges Aroma mit einer Note von Moos und frischen Pilzen, feiner Käse mit kräftigem Trüffel-Aroma. Inmitten der unberührten Hügel des norditalienischen Piemont gedeihen unsere Bio-Trüffel – die wahren Schätze der Natur. Diese edlen Pilze bringen das Geheimnis, ihrer intensiven Aromen direkt in unseren Bio-Käse ein. Jeder Käse wird mit Hingabe und Respekt für das natürliche Gleichgewicht hergestellt, unter strengen Standards, die die Weisheit alter Käsetraditionen mit dem Wunsch nach Nachhaltigkeit, vereinen. Nach einer sorgfältigen Reifung von zwei Monaten in unserem Käsekeller, bei der der Käse die Essenz der Bio-Trüffel vollends aufnimmt, erstrahlt er schließlich als Juwel unter den Käsen – ein wahrer Aromadiamant aus der Güntensperger Käserei, bereit, mit seinem reichen und authentischen Geschmack zu begeistern.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TIROLER ALMSCHNITTLAUCHKÄSE

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

PFEFFER REBELL

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

KÄSE „ROCKER“

Hier steckt Musik drin! Söbbeke spendet je verkauftem Kilo Bio Rocker 1€ an die Udo Lindenberg-Stiftung zur Förderung des Panik-Preises 2026. Der Panikpreis ist ein renommierter Musikpreis der Udo Lindenberg Stiftung für junge deutschsprachige, Nachwuchskünstler, der alle zwei Jahre verliehen wird. Er prämiert Bands und Solokünstler, die eigene Songs abseits des Mainstreams produzieren. Die Gewinner erhalten Preisgelder, sowie Auftritte beim Hermann Hesse Festival in Hirsau bei Calw.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

LE MAÎTRE ROUGE CHÈVRE

Feiner, halbfester Bio-Ziegen-Schnittkäse. 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.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

CHARDONNAY WEISS BIOLADEN*

Das frische Aromenspiel dieses rebsortenreinen Chardonnays erinnert an Zitrusfrüchte, Äpfel und Walnüsse. Feinfruchtig begleitet er bei 12 °C Trinktemperatur die leichte Küche.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SCHWEIZER GRUYÈRE

Der Gruyère AOP verdankt seinen unvergleichlichen Geschmack und seine einwandfreie Qualität in erster Linie dem zu 100 % handwerklichen Know-how und der von Generation an Generation weitergegebenen Tradition. Die Herstellung des Gruyère AOP erfolgt, nach einem strengen Verfahren, das von den Milchproduzenten, den Käsern und den Handelsfirmen lückenlos befolgt werden muss.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



AUBERGINEN-PASTE



ERDBEERROLLE (18 CM)



FRISCHKÄSE "OLIVA"



JOGHURT PUR LIMONE
3,5% BECHER



TK MINI CONES MIX
MULTIPACK



KARTOFFELBROTMEHL

**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



www.gemueseabo.com

**SPINAT-CANNELLONI
AUS DEM OFEN**



**KARTOFFEL-
PORREE-AUFLAUF
MIT SPECKKRUSTE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 20



HIER
KLICKEN

**CRÊPES MIT
PILZFÜLLUNG**



**GEFÜLLTE PAPRIKA
MIT HACKFLEISCH**



SPARGELZEIT genießen!

Mit dem Frühling wächst auch wieder eines der beliebtesten Saisongemüse heran: Spargel. Die zarten weißen und grünen Stangen stehen für frischen Genuss und sind traditionell von April bis Juni erhältlich.

Ob klassisch mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder in kreativen Frühlingsspeisen – Spargel bietet vielfältige Möglichkeiten für die Küche.

Aus regionalem Anbau aus Südkampen von Jürgen Oestmann vom Alp's Hof bieten wir aktuell:

- Spargel weiß 1. Sorte, geschält
- Spargel weiß 1. Sorte (16–26 mm), ungeschält
- Spargel weiß 2. Sorte (12–16 mm), ungeschält

**JETZT
STÖBERN!**

HIER
KLICKEN



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

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