

www.gemueseabo.com

KW
25

Neuheiten **KW 25**

UNSERE ANGEBOTE VOM 15.06. BIS 19.06.

15.06. - 19.06. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Diese besonders nachhaltig angebauten Avocados aus Kenia werden ausschließlich mit Regenwasser kultiviert.“

Es wird heiß - die Sonne brennt vom Himmel und im Kopf: Fußball-Fieber. Noch mehr Hitze: Grillen gehört dazu. Wir bieten als vegetarische Alternative Gemüse an: Hervorragend eignen beispielsweise Auberginen, Zucchini, Paprika, Hokkaidos und Grillchampignons. Dazu passen bestens Frühkartoffeln von LohmannsHof.

Empfehlen können wir ebenfalls noch die Kartoffeln vom letzten Jahr. Lagerkartoffeln haben zwar eine Schale, die nicht zum Verzehr einlädt, sind aber aromatischer als die neuen. Frühkartoffeln sind zwar zart, bringen aber viel Erde mit, da der Boden recht nass ist und sie nicht gebürstet werden dürfen, Schalenverletzungen würden zu schnellem Verderb führen.

Auch Salate gehören zum Grillen: große Köpfe verleiten zum Kauf und schaffen ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Auch Krautsalate passen zu Gegrilltem, also greift auch gerne bei dem neuen Weißkohl beherzt zu.

Chance auf eine tolle Spargel-Woche: Meistens endet die Spargelsaison traditionell am Johannistag, dem 24. Juni. Damit der Spargel in der nächsten Saison Kraft hat, um wieder Spargeltriebe zu erzeugen, muss er einen grünen Busch bilden. Dieses Jahr ernten die Spargelbauern nur bis zum 17.6., da die Pflanzen im kühlen Mai nicht so gut mit Wärme versorgt wurden. So kann er durch Photosynthese Energie sammeln, diese in der Wurzel einlagern und im Frühjahr wieder neu austreiben.

Der Spargel braucht dafür ca. 100 Tage bevor der erste Frost kommt. Es beginnt also die geruhsamere Zeit auf den Äckern unseres Spargelbauern Jürgen Oestmann.

Neben Bundmöhren vom Auehof beziehen wir jetzt auch die ersten losen Möhren aus Steyerberg. Sie kommen von Florian Meyer. Unsere raingrown Avocados der Sorte Hass nehmen wir in den Kalenderwochen 25 und 26 ins Angebot. Diese besonders nachhaltig angebauten Avocados aus Kenia werden ausschließlich mit Regenwasser kultiviert. Der schonende Anbau trägt dazu bei, dass die wertvollen Wasserressourcen der lokalen Bevölkerung erhalten bleiben.

Die Frühlingssprossen von Keimland werden ab sofort von den Sommersprossen abgelöst. Im Melonenbereich tut sich nochmal so einiges: wir bekommen die Honigmelonen Piel de Sapo, Canari/Amarillo, Charentais und Wassermelone Negra neu dazu. Auch beim Steinobst kommen einige Neuheiten ins Angebot: Flach-Pfirsiche in gelb, Flach-Nektarinen und weiße Nektarinen. Bei den Beeren wird es sommerlicher und regionaler. Die ersten deutschen Heidelbeeren, rote und grüne Stachelbeeren und rote Johannisbeeren von Jürgen Winkel aus Brackenheim.

Zu den Trauben gesellt sich noch die weiße kernlose Arra. Die perfekten Zucchini zum Grillen bieten wir in gelb, grün und rund an, jeweils von Rudolf Speckhan aus Wunstorf.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TIROLER ALMSCHNITTLAUCH

Herrlich, cremige Schnittkäsespezialität mit wildwachsender Almschnittlauch von der Tiroler Koblalm am Wilden Kaiser.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SOMMER REBELL

Feinste Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu animierender Maracuja und hellem Karamell.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BLEU DE BOURGOGNE

Zartschmelzender Käse mit dezenter Blauschimmelnote. Sahmig, buttrig auf der Zunge. Im Mund zergehend besitzt der Käse absolutes Suchtpotential.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TOMME DE SAVOIE

Der Käse präsentiert sich im Innern, fein säuerlich und buttrig. Fast schon brav. Mit Rinde genossen kommen erdige Aromen hinzu. Macht sich super auf einer französischen Käseplatte.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

LA NAUC

Fein-aromatischer Schafmilchkäse. Milchig, nussig und leicht erdig. Sehr ausgewogen

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GRÜNER VELTLINER HEIDEBODEN

Feinfruchtig und harmonisch am Gaumen mit leichter Würze und schönem Pfefferl. Milde Säure, sehr harmonischer Gesamteindruck, angenehm mild und langanhaltend.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TOMME DE SAVOIE

Der Käse präsentiert sich im Innern, fein säuerlich und buttrig. Fast schon brav. Mit Rinde genossen kommen erdige Aromen hinzu. Macht sich super auf einer französischen Käseplatte.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



AUGENPADS



JOGHURT PUR LIMONE 3,5%



MEIN TASSENKUCHEN
MATCHA HIMBEERE GF



SHAKE DRINK
ROASTED HAZELNUT



TK GEFLÜGEL HACK



TK PURE VANILLE EIS 850 ML

**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
KLICKE!

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**GEFÜLLTE CRÊPE-
RÖLLCHEN, SPARGEL
UND GRUYÈRE**



**ZUCCHINI-FLAN
MIT PARMESAN,
KRÄUTERSALAT UND
PINIENKERNEN**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 25



HIER
KLICKEN

**SCHMORKOHL MIT
SCHINKEN, APFEL
UND KÜMMEL AUF
KARTOFFELSTAMPF**



**HACKBÄLLCHEN IN
SALBEI-ZITRONEN-
SAUCE MIT MANGOLD**



**GEBACKENE
ARTISCHOCKEN-
KARTOFFEL-TÖRT-
CHEN MIT ZITRONEN-
CREME**



**GESCHMORTE
MÖHREN MIT GRÜN-
KERN, APRIKOSE UND
PISTAZIE**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 25



**KNUSPRIGE REISBÄLL-
CHEN MIT SPINAT,
BOHNEN UND OFEN-
TOMATEN**



**WARMER RHA-
BARBER-LINSEN-
SALAT MIT OFEN-
ROTE BETE**



BIO-RINDFLEISCH aus Verden-Eitze

Es gibt wieder regionales Bio-Rindfleisch vom StoffersHoff aus Verden-Eitze. Die Rinder wachsen in ganzjähriger Weidehaltung auf – das sorgt für beste Qualität, kräftigen Geschmack und echtes Fleisch aus der Region.

Die neuen Termine:
Auslieferung: 06.07. – 10.07.2026
Bestellschluss: 02.07.2026, 08:00 Uhr

Auslieferung: 24.07. – 30.07.2026
Bestellschluss: 22.07.2026, 08:00 Uhr

Auslieferung: 28.08. – 03.09.2026
Bestellschluss: 26.08.2026, 08:00 Uhr

Da die Menge begrenzt ist, werden bei hoher Nachfrage die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

**JETZT
STÖBERN!**
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@gemueseabo.com

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

🏠 www.gemueseabo.com

💬 WhatsApp-Kanal