

Neuheiten **KW 27**

UNSERE ANGEBOTE VOM 29.06. BIS 03.07.

29.06. - 03.07. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Weiterhin können wir euch eine größere Menge wunderschöner Basilikumtöpfe von der Gärtnerei Kraut & Blüten aus Westen anbieten.“

Schon vorbei? Schade! Die schönsten Dinge im Leben dauern oft viel zu kurz. Neben der Spargelsaison ist auch die Erdbeersaison bei Florian Meyer bereits beendet. Die Erträge bei seinen späten Sorten sind so gering, dass es sich nicht lohnt, sie zu beernten.

Auch bei Michi Scharein gibt es nur noch wenig Erdbeeren. Durch den schnellen Wechsel von kalt auf warm haben die Pflanzen sehr wenige Blüten ausgebildet und durch die hohe Verdunstung steht den Pflanzen auch sehr wenig Wasser zur Verfügung, wodurch die Fruchtgröße gering bleibt.

Da Pflanzenwurzeln aber zum Wasser und nicht zum Dünger wachsen, eignet sich die im konventionellen Anbau gängige Methode (direkte Nährstoffversorgung der Pflanzen über Tropfschläuche) im ökologischen Anbau nur bedingt. Die Pflanzen kommen nur an einen Teil der im Boden befindlichen Nährstoffe ran, nämlich dort wo es feucht ist. Konventionell erzeugtes Gemüse wird also auch im Freiland wie im Gewächshaus üblich fast komplett über die Nährstofflösung in Gießwasser versorgt. Auch der anfallende Abfall ist bei Tropfschläuchen nicht unerheblich und außerdem schwer zu verwerten.

Um Verdunstung zu verringern, haben einige Kommunen das Bewässern tagsüber verboten. Also stellen Gärtner nicht selten nachts ihre Bewässerungsschläuche um.

Auch die Pflanzen in den Gewächshäusern haben es nicht leicht: Sonnenblumen macht das Wetter zu schaffen, die einen sind innerhalb kürzester Zeit zu weit, während die anderen noch nicht weit genug sind.

In Spanien wird das Fruchtgemüse knapper, da es zu heiß wird und dadurch die Mengen runtergehen. Kein Problem: Gurken, Tomaten, Zucchini und Auberginen bekommen wir aus Deutschland. Von Ute Hoffmann aus Asendorf erreichen uns fruchtig saure Beeren: Stachelbeeren rot und grün und rote Johannisbeeren. Aber auch süße Glaskirschen hat sie für uns parat.

Weiterhin können wir euch eine größere Menge wunderschöner Basilikumtöpfe von der Gärtnerei Kraut & Blüten aus Westen anbieten.

Die Jungpflanzen vom Hof Homfeld sind nochmal im Angebot bevor sie Anfang Juli in die Pause gehen. Neben den Jungpflanzen erhalten wir auch hübsche Blumen für den Garten: die weißen Cosmeen bieten nicht nur etwas fürs Auge, denn ihre Blüten sind auch eine leckere Dekoration für Salate. Den Fingerhut hingegen sollte man lieber nicht essen – giftig! Dafür ist er eine tolle Nahrungsquelle für Bienen, Hummeln und Insekten und blüht im 2. Jahr wunderschön rosa-weiß.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HAPPY MRS. JERSEY ALT

Seit über 60 Jahren hat sich Treur Kaas in Woerden – im Herzen des niederländischen Käsezent-rums – auf die Veredelung von Bio-Käsespezialitäten spezialisiert. Das Herzstück des Sortiments: die Bio Jersey Käse der Linie Happy Mrs. Jersey. Jerseykühe sind eine besondere Rasse – kleiner, ruhiger und mit einer Milch, die von Natur aus reicher an Fett, Eiweiß, Carotin und ungesättigten Fettsäuren ist. Die 62 Kühe der Milchviehhaltung Sprangers in Kaatsheuvel leben in einem innova-tiven Stall mit hohem Tierwohl und nachhaltiger Integration in die Landschaft. In temperatur- und feuchtigkeitsgeregelten Lagern mit Holzregalen veredelt Treur Kaas jeden Laib mit Zeit und Sorgfalt. Die Käse reifen so unter optimalen Bedingungen – für den perfekten Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HUBERTUS ZITRONENPFEFFER

Bio Halbfester Schnittkäse handwerklich hergestellt im Allgäu und mit Rotschmiere gereift. Rinde mit Bio Zitronenpfeffer ummantelt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SCHWEIZER BERGFRÜHLING

Dieser fein-schmelzende, gehaltvolle Schnittkäse wird aus naturbelassener Milch gekäst. Während seiner 3-monatigen Reifezeit wird er regelmäßig mit Rotkulturen gepflegt, dadurch erhält er seinen mildwürzig-ausgewogenen Geschmack. Der ÖMA Schweizer Bergfrühling ist sowohl für die kalte als auch für die warme Küche geeignet.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO KRÄUTERRINDE

Dieser Pecorino wird mit Olivenöl extra eingerieben, die Rinde wird von einer duftenden Kräuter-mischung umhüllt. Rosmarin, Minze, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Koriander sorgen für den vielfältigen Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO WACHOLDER & MINZE

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

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ROSADO PALMERA

Ein kräftiger, fruchtig ausgewogener Rosé aus Spanien. Von über 80-jährigen Weinstöcken geerntet.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BAUCKHOF HEIDE-LUNI

Handwerklich hergestellter Grillkäse! Traditionell nach arabischem Rezept gekäst.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



MEIN TASSENKUCHEN
MATCHA HIMBEERE GF



TK STRUDELINO VANILLE
ERDBEER EIS



BOCKSHORNKLEE,
GEMAHLEN



TK PIZZICATO TRICOLORE



ERDNÜSSE IM
KNUSPERMANTEL



WRAPS (3 STÜCK)

**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

**ÜBERBACKENE AU-
BERGINE MIT FRISCH-
KÄSE UND TOMATEN**



**GESCHNETZELTES
MIT PILZEN,
PETERSILIE UND
BANDNUDELN**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 27



HIER
KLICKEN

**GNOCCHI MIT LAUCH,
SPECK UND SALBEI**



**OFEN-PFANNKUCHEN
MIT SPINAT, FETA
UND TOMATEN**



**GEFÜLLTE ZUCCHINI
MIT QUINOA, TAHIN
UND PINIENKERNEN**



**BLUMENKOHLS-
STEAKS MIT
KARTOFFELSTAMPF
UND HASELNUSS**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 27



HIER
KLICKEN

**GLASNUDELSALAT
MIT PAK CHOI, ERB-
SEN UND ERDNUSS-
DRESSING**



**OFEN-SÜSSKARTOF-
FEL MIT LINSEN-SPI-
NAT-FÜLLUNG UND
JOGHURT**



Basilikumtöpfe

besondere Sorten

Von der Gärtnerei „Kraut & Blüten“ aus Westen bieten wir verschiedene Basilikumtöpfe mit besonderen Aromen an. Neben dem klassischen Genoveser Basilikum gibt es auch Zitronen-, Busch- und Rotes Basilikum zu entdecken.

Die regional angebauten Sorten bringen frische Würze und Abwechslung in sommerliche Gerichte – und machen auch auf Balkon oder Fensterbank eine gute Figur.



Buschbasilikum
Kompakt, aromatisch und ideal für Balkon, Terrasse oder Küchenfenster.



Rotes Basilikum
Würzig, dekorativ und ein echter Hingucker auf Salaten, Bowls und kalten Platten.



Genoveser Basilikum
Der Klassiker für Pesto, Pasta, Salate und mediterrane Gerichte.



Zitronen-Basilikum
Frisch, leicht zitronig und wunderbar zu Fisch, Gemüse, Desserts oder Sommergetränken.

**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