

Neuheiten **KW 28**

UNSERE ANGEBOTE VOM 06.07. BIS 10.07.

06.07. - 10.07. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Aus der LohmannsHof Gärtnerei erreichen uns neben Gurken und Kräutern ab sofort auch Aubergine, Lauchzwiebeln und Tomaten in gelb, rot, groß und klein.“

Endlich ein wenig Abkühlung. Nicht nur uns, sondern auch unseren Anbauern war es teilweise zu heiß. Auch die Pflanzen in den Gewächshäusern sind an ihr Limit gekommen und haben das Wachstum eingestellt. So mussten wir auf einige Produkte aus den Niederlanden verzichten, da zu hohe Temperaturen im Gewächshaus (ab ca. 35 °C) Pflanzen in extremen Hitzestress versetzen. Die Photosynthese wird gedrosselt, was zum Wachstumsstopp führt. Abkühlung bedeutet Wachstum.

Warum ist gerade bei Steinobst die Preisschere zwischen Bio- und konventioneller Ware so groß? Da stellt sich folgende Frage: Was haben Erdbeeren, Spinat, Grünkohl, Pfirsiche, Birnen, Nektarinen, Äpfel, Weintrauben, Paprika, Kirschen, Heidelbeeren und Bohnen gemein? Sie sind das „dirty dozen“: im konventionellen Anbau besonders stark mit Pestiziden belastetes Obst und Gemüse. Bei Steinobst ergeht sogar vom LAVES das Fazit, dass konventionelle Nektarinen und Pfirsiche sehr häufig Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten. In 100% der konventionellen Proben werden Rückstände gefunden. Natürlich werden die Grenzwerte unterschritten, da sie sonst nicht verkauft werden dürften. Das allerdings bezieht sich auf die einzelnen Substanzen. Es gibt aber zu den Wechselwirkungen der einzelnen Stoffe keine Untersuchungen. Zu vielfältig sind die Kombinationsmöglichkeiten. Daher sind diese Lebensmittel konventionell deutlich preisgünstiger zu erzeugen. Durch die chemisch-synthetische Düngung können höhere Erträge erzielt werden; Schädlinge und Schadpilze werden mit Pflanzenschutzmitteln bekämpft, um eine gute Stabilität im Supermarkregal zu gewährleisten. Nachvollziehbar für Ladner, aber ungesund für den Endverbraucher.

Bei den Buschbohnen wechseln wir von spanischer Ware zu regionaler Ware von der AlerFrische. Vom LohmannsHof bekommen wir den ersten frischen Porree. In Spanien ist die Grapefruitsaison vorbei und wir wechseln zu südafrikanischer Ware. Die Traubensaison in Europa ist bereits gut gestartet – aus Italien und Spanien erreicht uns bereits eine große Vielfalt. Bis zu Traubenernte vom bioladen* Partner Don Luigi müssen wir uns noch ein bisschen gedulden.

Aus der LohmannsHof Gärtnerei erreichen uns neben Gurken und Kräutern ab sofort auch Aubergine, Lauchzwiebeln und Tomaten in gelb, rot, groß und klein. Neben den großen Schlangengurken haben wir für euch auch einige „Midi-Gurken“ – kleiner als eine Schlangengurke, größer als eine Mini-Gurke. Ebenfalls von der AlerFrische bekommen wir die ersten frischen Gemüsezwiebeln mit Grün, sie wiegen ca. 400 g pro Stück.

Die argentinische Birnensaison ist so gut wie vorbei und wir können nahtlos nach Europa wechseln – uns erwarten nächste Woche Birne „Guyot“ aus Frankreich und Birne „Etruria“ aus Italien. Bei Michi Scharein geht es nach einer kurzen Pause weiter mit frischen Heidelbeeren – für euch als 250 g, 500 g und 1 kg Schale verfügbar.

Aus Italien erreichen uns wieder die leckeren Pfirsiche „Percoca“ – diese spezielle Pfirsichsorte kommt ursprünglich aus Asien und ist besonders in Kampanien und Apulien sehr beliebt. Geschmacklich erinnert sie an Dosenpfirsiche – süß, samtig und sehr aromatisch.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

LA 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, salzhaltige Luft prägt die Weidelandschaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter. Unsere Maîtres Fromagers Danielle und Jozef, echte Meister ihres Fachs, käsen daraus nach überlieferten Rezepten aus dem Elsass sogenannte „grüne“ Käse. Sie kommen aus einer kleinen, handwerklich arbeitenden Bio-Käserei und müssen so gekäst werden, dass sie für die anschließende Rindenreifung im Schönauer Reifekeller geeignet sind. Dafür ist unser Allgäuer Maître Fromager Anton zuständig. Er versteht die Kunst der Rotkultur-Affinage.

BAUERNKÄSE DILL

Cremiger Schnittkäse mit frischem Dill verfeinert.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ALLG. SCHNITTCLAUCHKÄSE

In den Kräutergärten von Heilkundigen und Köchen hat Schnittlauch schon seit dem Mittelalter einen festen Platz. Wer die schlanken, grünen Röhren pur aufs Butterbrot oder im Topfen liebt, wird diesen Schnittlauchkäse aus naturbelassener Heumilch erst recht ins Herz schließen. Der frische Schnittlauch verleiht dem Schnittkäse mit der feinen, essbaren Rotschmiererinde eine dezente Schärfe und macht ihn so zu einem ganz besonderen Gusto-Stück.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PIZ VALREIN

Das kleine Dorf Nufenen liegt kurz vor dem San Bernardino-Pass, hier ist die italienische Kultur bereits deutlich spürbar. So wird im Sommer für den Winter bis auf 2200 m. ü. M. geheut. 21 Milchbauern liefern die Milch in die genossenschaftlich betriebene Sennerei Nufenen. Die gesamte Milchmenge ergibt eine durchschnittliche Tagesproduktion von 80 Laiben. Diese ruhen mindestens 9 Monate in eigenen, modernen Reifekellern und reifen zu einem im Geschmack temperamentvollen Käse mit kristalliner Struktur.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO STAGIONATO

Die natürliche Flora der Rohmilch ist entscheidend für den ausgeprägten Geschmack. Ein typischer Pecorino, duftig, mit vielschichtigen Aromen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

RIESLING WEISS

Saftiger Riesling, fruchtig und mit mineralischen Anklängen. Erfrischende Fruchtsäure.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO STAGIONATO

Die natürliche Flora der Rohmilch ist entscheidend für den ausgeprägten Geschmack. Ein typischer Pecorino, duftig, mit vielschichtigen Aromen

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



KNUSPER BREZELSTÜCKE
SÜSSER SENF



GEFLÜGEL WIENER



TK EISHÖRNCHEN SOJA
VEGAN GLUTENFREI



TARTE AU CITRON (4 STÜCK)



TK MIX-IT NUGGETS
(HÄHNCHEN+GEMÜSE)



VENEZERO APERITIVO SPRITZ

**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

**ZUCCHINI-FRISCH-
KÄSE-LASAGNE**



**KARTOFFEL-
GRATIN MIT LAUCH
UND SPECK**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 28



HIER
KLICKEN

**KRÄUTEROMELETT
MIT CHAMPIGNONS
UND SALAT**



**HÄHNCHENPFANNE
MIT PAPRIKA UND
ZUCCHINI**



**GEBACKENE AUBER-
GINE MIT TOMATEN-
LINSEN-FÜLLUNG**



**KARTOFFELPFANNE
MIT BOHNEN UND
PAPRIKA**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 28



HIER
KLICKEN

**KICHERERBSEN-EIN-
TOPF MIT ZUCCHINI,
APRIKOSE UND
KORIANDER**



**GEBRATENE REISNU-
DELN MIT PAK CHOI,
PILZEN UND
LIMETTEN-SAUCE**



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