

Neuheiten **KW 29**

UNSERE ANGEBOTE VOM 13.07. BIS 17.07.

13.07. - 17.07. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Von Augustin aus dem Alten Land sind zum Wochenbeginn wieder leckere Aprikosen in Demeter-Qualität verfügbar.“

Sommerzeit ist Ferienzeit - und natürlich passend dazu hängen die Gewächshäuser voll, die Heidelbeeren wachsen hervorragend, und viele unserer Kundinnen und Kunden sind im Urlaub. Schade, dass wir das nicht besser aufeinander abstimmen können. Insgesamt ist es durch die Ferienzeit merklich ruhiger, was auch seine angenehmen Seiten hat. Kann man doch in dieser Zeit das eine oder andere aufarbeiten, was in den turbulenten ersten beiden Quartalen liegengeblieben ist.

Unser Apfelanbauer Augustin berichtet, dass er in der Hitze fleißig beregnen musste, um die Äpfel vor Sonnenbrand zu schützen. Die jungen Äpfel sind sehr empfindlich. Die Beregnung schafft ein Mikroklima in den Anlagen und kühlt die Schale der Früchte, um Sonnenbrand auf der Schale zu verhindern. Die durch die räumliche Nähe zur Elbe verfügbaren Wassermengen erweisen sich mal wieder als klarer Standortvorteil. Anlagen, die an dem super heißen Wochenende nicht beregnet worden sind, zeigen bis zu 15% verbrannter Früchte. Bis zur neuen Ernte sind genügend knackige Äpfel aus der alten Ernte vorhanden. Die Jonagoldgruppe mit den Sorten Jonagored, Marnica und Red Jonaprince sind exzellent geerntet und gelagert. Diese werden wir bis Ende August verkaufen. Danach kommen die ersten frischen Santana und Elstar. Vorher starten wir jedoch mit den Frühsorten. Eine Parallellistung und Verkauf stellen uns alle vor Herausforderungen.

Bei so hohen Temperaturen wie in der vorangegangenen Hitze-Phase haben leider auch die Möhren gelitten. Geerntet bei extrem hohen Temperaturen war die Haltbarkeit leider nicht von langer Dauer. Jetzt bekommen wir die Möhren vom Lohmanns Hof. Frisch in den Morgen-

stunden geerntet, ausreichend runtergekühlt und täglich frisch geliefert. Wir hoffen das Beste.

Nach einer kurzen Verschnaufpause startet der Sommer zum Wochenwechsel wieder richtig durch. Das beflügelt die Nachfrage nach frischem Obst. Passend dazu empfehlen wir euch ein besonderes Produkt aus der Region: Von Augustin aus dem Alten Land sind zum Wochenbeginn wieder leckere Aprikosen in Demeter-Qualität verfügbar. Aus Süddeutschland erhalten wir die ersten Demeter-Zwetschgen. Pfirsiche, Nektarinen und Pflaumen aus Spanien und Italien überzeugen weiterhin mit tollen Qualitäten. Erdbeeren haben nun ihr Saisonende erreicht. Das Wetter lässt auch bei den Beeren-Brüdern aus Schleswig-Holstein keine nennenswerten Erträge mehr zu. Grapefruit beziehen wir nach dem Saisonende in Spanien nun aus Südafrika.

Frisch eingetroffen aus Westen ist schöner Porree vom LohmannsHof, neu vom LohmannsHof sind außerdem bunte Bundmöhren, Gelbe-, Rote- und Ringelbete. Hokkaido-Kürbisse können wir nun ebenfalls wieder aus regionaler Ernte anbieten. Die ersten Kisten kommen von Familie Speckhan aus Wunstorf.

Die Ernte der europäischen Birnen geht fleißig weiter: neben der Birne Guyot aus Frankreich erreichen uns noch Carmen aus Italien und Limonera aus Spanien.

Die Tomatenvielfalt von der LohmannsHof Gärtnerei wächst stetig und neben roten Salattomaten und runden Cherrytomaten erreichen uns auch Cherrydatteltomaten und ein bunter Mini-Tomaten Mix.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

AURORA MAMA KUH

Die Milch für diesen mild-cremigen Käse stammt von zwei Demeter-Höfen am Niederrhein. Beide Betriebe setzen seit mehreren Jahren auf kuhgebundene Kälberaufzucht. In den ersten 12 Wochen wächst das Kalb in der Herde bei seiner Mutter oder einer Amme auf. Es lebt im sozialen Verband, kann spielen und erhält intensive Fürsorge. Das Kalb trinkt direkt von der Kuh, wodurch die natürliche Bindung erhalten bleibt und eine wesensgemäße Entwicklung gefördert wird.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BARTHOLOMÄUS HOLUNDERBLÜTE

Die goldbraune Hülle aus feinen Bio-Holunderblüten verleihen dem halbfesten Schnittkäse sein floral-duftiges, leicht süßliches Aroma. In Kombination mit den Rotkulturen entsteht ein geschmeidiges Gaumenerlebnis erster Güte.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

L'AMOUR ROUGE BIERGARTEN

Fruchtiger Paprika, aromatischer Kümmel, schwarzer Pfeffer, Zwiebeln und pikanter Knoblauch würzen im ÖMA Biergarten-L'amour Rouge den rahmigen Käseteig. Die herrliche Kombination der traditionellen Obatzda-Gewürze kommen in dem cremig-sahnigen Rotkultur-Käse aus Bioland-Heumilch wunderbar zur Entfaltung.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

CHÈVRE DU QUERCY

Traumhafter Käse mit ganz dezenten Ziegenmilcharomen und einem leichten, fluffigen „Innenleben“. Ideal auch für Ziegenkäse-Anfänger.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

WOLPERTINGER SCHAF & ZIEGE

Während des Reifeprozesses verzweigt sich der blaue Edelpilz mehr oder weniger tief in das Innere. Durch den natürlichen Reifeprozess kann auch die Außenseite von blauem Edelpilzschimmel überzogen sein.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

MÜLLER-THURGAU

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



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BUTTERKÄSE

Aurora Gold Butterkäse ist ein drei Wochen gereifter Schnittkäse aus hochwertiger Bioland-Milch. Er reift in Folie, wodurch seine besonders milde, cremige und gleichmäßige Struktur erhalten bleibt. Der Käse wird in praktischer Brotform hergestellt und eignet sich ideal für das saubere Schneiden gleichmäßiger Scheiben.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



WEIZEN PITA TASCHEN
4 STÜCK



TK KÄSESPÄTZLE



TORTENGUSS ROT



KNUSPER BREZELSTÜCKE
TOMATE



PFLAUMENSTREUSELKUCHEN
(4 STÜCK)



TOMATENSAUCE ROASTED
GARLIC

**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
MIT TOMATENSAUCE**



**GEFÜLLTE PORTO-
BELLO-PILZE MIT SPI-
NAT UND WALNÜSSE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 29



HIER
KLICKEN

**OFEN-OMELETT MIT
OFENGEMÜSE UND
FETA**



**GESCHNETZELTES
MIT PILZEN UND THY-
MIAN**



**GEFÜLLTE PAPRIKA
MIT BULGUR UND GE-
RÖSTETEN KICHER-
ERBSEN**



**CREMIGER MAIS-
KARTOFFEL-EINTOPF
MIT LAUCH**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 29



HIER
KLICKEN

**GEBRATENER REIS
MIT FRISCHEN ERB-
SEN UND PAK CHOI**



**OFEN-FENCHEL MIT
ORANGEN, OLIVEN
UND CIABATTA**



Aktuelle Infos aus unseren **Backstuben**

In den kommenden Wochen gibt es kleine Änderungen bei unserem Backwarensortiment.

Der **Lohmanns Hof** legt in KW 29 und 30 (13.–26.07.2026) eine Backpause ein. Die Backwaren können anschließend wieder für die Lieferung ab dem 31.07.2026 bestellt werden.

Als Alternative stehen dir in dieser Zeit unsere anderen Backstuben zur Verfügung:

Steinofenbackstube Hollen

- Backwaren dienstags, donnerstags und freitags
- Mittwochs entfällt die Backstube bis einschließlich KW 35

Steinofenbäcker Ibbenbüren

- Täglich bestellbar

Lenes Bio-Backstube

- Täglich bestellbar

So musst du auch während der Backpause nicht auf frische Backwaren verzichten.

**ZU UNSERN
BACKWAREN**

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