



" Vom LohmannsHof erhalten wir eine große Kürbis-Vielfalt in allen Farben, Formen und Größen."

Nicht nur in Deutschland zieht der Herbst ein, auch in Spanien beginnt die kältere Jahreszeit. Leider haben damit die Melonen, Pfirsiche und fast alles an Steinobst ihr Saisonende erreicht. Zum Glück wohnt jedem Ende auch ein Anfang inne und so erhalten wir neben Esskastanien und Mandeln auch Granatäpfel Wonderful. Und passend beginnt die Zitrusfruchtsaison mit den Orangen Navelina und den Clementinen der Sorte Clemenruby.

Regional sind die Lagerkartoffeln geerntet und erbringen gute Erträge. Gerade ist es schon wieder so lange trocken, dass Lohmanns Sellerie und Porree bewässern müssen. Durch die Trockenheit sind aber auch Boden-Arbeiten wie das Pflügen deutlich schwieriger. In Griechenland hingegen hat es gerade geregnet und auch das erschwert Kulturarbeit, nämlich die Ernte. Nach zwei Schritten auf dem Acker wiegen die Schuhe jeweils 5 kg mehr – da läuft es sich schwer.

Aus Portugal erreichen uns die wohl ungewöhnlichsten Trauben, die wir je probieren durften: Die Sorte Candy Crunch erinnert etwas an Zuckerwatte. Wer will nicht gerne Kaviar essen? Vegetarier und Veganer, doch wir haben jetzt einen Weg gefunden: Kaviarlimetten tragen statt den zitrusüblichen Segmenten (Schnitzen) kleine grüne lose Kügelchen in ihrem Herzen. Ironischerweise werden sie roh als Topping für Fisch, Meeresfrüchte, Sushi und auch Salate verwendet. Neben dieser exotischen Zitrusfrucht bieten wir auch noch Yuzu und Combava Limetten an. Alle drei finden vor allem in der asiatischen Küche ihre Verwendung.

Aus Westen von der LohmannsHof Gärtnerei erreichen uns, bevor die Bete für Salat geräumt werden, neben den letzten Tomaten auch grüne Spitzpaprika. Vom LohmannsHof erhalten wir eine große Kürbis-Vielfalt in allen Farben, Formen und Größen. Im Apfelsortiment ergänzen wir mit den Sorten Finkenwerder Herbstprinz, Royal Gala, Pinova, Pilot und Elise.









VULKAN REBELL

Den Namen verdankt dieser Käse seiner Optik. Das satte Orange und der cremige Käseteig im Inneren erinnern an das heiße Magma. Die unregelmäßige, grobe und dunkle Oberfläche mit leicht scharfen Noten macht das Farbenspiel des Vulkans perfekt. Die feine Schärfe aus der Mischung von Pfeffer, Schwarzkümmel und Chili löst sich im cremigweichen Käseteig verblüffend schnell auf. Ein echter Blickfang für jede Käsetheke. Verfeinert mit Joghurt und Möhrensaftkonzentrat.





PECORINO MARZOLINO

Der Marzolino ist alles andere als ein typischer Pecorino: der trapezförmige Laib mit seiner satten roten Farbe fällt einfach auf. Hergestellt wird er aus laktosefreier Schafsmilch. Das verleiht ihm einen leicht süßlichen Geschmack, kombiniert mit einer frischen Note, die er aufgrund seiner kurzen Reifezeit (ca. 20 Tage) hat. Der Teig ist geschmeidig und zart.









APFELPUNSCH ALKOHOLFREI



BANANE-VANILLE SAFT



HIMBEER MOUSSE PULVER



SOJADE APFEL-ZIMT



WECHSELKOPFZAHNBÜRSTE SOFT





Entdecke die Macht der Mikroben!

7 Hauben Gemüsefermentationskochkurs

Wir haben eine großartige Neuigkeit für dich! Vom 01. Oktober bis 31. Dezember bieten wir dir die Möglichkeit, kostenlos an einem exklusiven Fermentations-Kochkurs teilzunehmen!

Lerne von den 7Hauben Experten, wie du gesunde, leckere und vor allem selbstgemachte fermentierte Lebensmittel herstellen kannst – und das alles in einer entspannten Umgebung, nämlich bei dir zu Hause. Perfekt, um deine kulinarischen Fähigkeiten auf das nächste Level zu bringen!

> **AKTIONS-ZEITRAUM:** 01.10. bis 31.12.2025





So erreichst du Alamea:



oder **Anregungen**?

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





