



### "Wir sind der Ansicht, dass Bio früher beginnen sollte, nämlich schon bei der Züchtung."

Am kommenden Sonntag haben wir alle die Gelegenheit, eine geschlagene Stunde länger in den Federn zu liegen! Das bedeutet für unsere Gärtner eine kurze Phase der Entspannung bei der morgendlichen Ernte, bevor die kürzer werdenden Tage auch diesen Zeitvorteil wieder auflösen.

Abends werden die meisten von uns vermutlich erst im Dunkeln nach Hause kommen. Auf den Anbauflächen herrscht noch weiterhin reges Treiben, aber der Blick ist auch schon auf das nächste Jahr gerichtet und die Planung beginnt.

Saatgut muss bestellt werden und dazu benötigen die Anbauer Daten von uns, um euch mit frischem Obst und Gemüse sicher zu versorgen. Denn mit unserer Anbauplanung können wir die Mengen so steuern, dass immer genug Ware zur Verfügung steht, aber auch keine Überproduktion entsteht.

Nach Definition der EU-Ökoverordnung muss für den Biolandbau sogenanntes biologisches Saatgut verwendet werden. Meist stammt dieses Saatgut von Sorten aus konventioneller Züchtung und wurde lediglich für eine Generation unter Biobedingungen vermehrt. Ist das genug? Wir sind der Ansicht, dass Bio früher beginnen sollte, nämlich schon bei der Züchtung. In der Bio-Züchtung werden samenfeste Bio-Sorten entwickelt, die für die speziellen Anforderungen des biologischen Anbaus mit Methoden und Techniken geeignet sind und mit den Prinzipien des Biolandbaus vereinbar sind. Natürlich müssen diese Sorten nicht nur im Anbau, sondern auch für den Handel passen und unseren und euren Ansprüchen entsprechen.

So werden wir versuchen, diese Sorten von unseren Landwirten anbauen zu lassen, da wo es Sinn macht. Wir werden immer berücksichtigen, wie "sensibel" der Markt ist und dass durch diese Bio-Sorten kein Nachteil, sondern im Gegenteil ein Alleinstellungsmerkmal entstehen könnte. Denn eine unabhängige Biolandwirtschaft braucht eigene, angepasste Bio-Sorten für mehr Vielfalt auf unseren Äckern und Tel-

Aus unserem Obst- und Gemüsesortiment gibt es nicht viel neues zu berichten. Die deutsche Bohnen-Saison ist vorbei. Wir wechseln zu spanischen Stangenbohnen. Neben der Mango Osteen bereichert die Mango Keith, ebenfalls aus Spanien, unser Angebot. Aus Deutschland erreichen und Flower Sprouts und Brunnenkresse.









#### **NUSS REBELL**

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.





## HALLOWEENKÄSE

"Harmloser" Möhrengouda, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen. "Unheimlich" guter Geschmack, mit einem Hauch von Ingwer.





#### **DER ALLGÄUER HEUMILCH**

Die lange Reifezeit verleiht diesem Schnittkäse aus frischer Bio-Heumilch seinen außergewöhnlichen, vollen Geschmack – zartschmelzend am Gaumen, kräftig im Nachklang. Die feine Rotschmiererinde darf mitgegessen werden und sorgt für zusätzliche würzige Akzente. Durch seine cremige, zartschmelzende Konsistenz erinnert dieser Bio-Schnittkäse an einen länger gereiften Bergkäse. Unser Allgäuer hat beim 33. World Cheese Championship Contest in Wisconsin, USA die Goldmedaille gewonnen und ist somit Klassenbester in der Kategorie Schnittkäse!



#### PECORINO POLLINE DI CASTAGNO (KASTANIENPOLLEN)

Eine ganz besondere Kreation ist dieser Pecorino mit Kastanienpollen: die zarte, cremige Textur des Käses und sein feines Aroma harmonieren perfekt mit den goldenen Pollen, die wie kleine Edelsteine in den Teig eingearbeitet sind. Das intensive, fein-würzige Aromen-Spektrum der Schafsmilch harmoniert mit den süßeren Noten der Kastanienblütenpollen, dessen unverwechselbares Aroma an Wald und Erde erinnert, mit Nuancen von Holz und dunklem Honig. Eine Mischung aus Blütenblättern von Malve- und Ringelblume dekoriert dieses Kleinod farbenprächtig in violett und gelb.





MANDEL STERN (4 STÜCK)



TK FISCH CURRY MIT REIS MSC



QUITTENSAFT



KÖRNER TOASTBROT



JOGHURT KIRSCHE SCHOKOSPLITS 3,5%



HIMBEER MOUSSE PULVER









# Raclette Saison

Mit dem nass-kalten Wetter ist der Herbst nun so richtig bei uns angekommen. Jetzt ist es wieder Zeit den Abend mit bei Kerzenschein mit einem leckeren Raclette in gemütlicher Runde ausklingen zu lassen.

Passend dazu bekommst du ab sofort bei uns köstlichen Raclettekäse – am Stück, in Scheiben oder aus Schafmilch. Da ist für jeden etwas dabei.



### So erreichst du Alamea:



Das Gemüseabo GmbH Brocksfeld 7, 27313 Dörverden

alamea.hogrefe@gemueseabo.com

0 42 34 / 94 25 79 13

Instagram (f) Facebook

(n) www.gemueseabo.com

WhatsApp-Kanal



