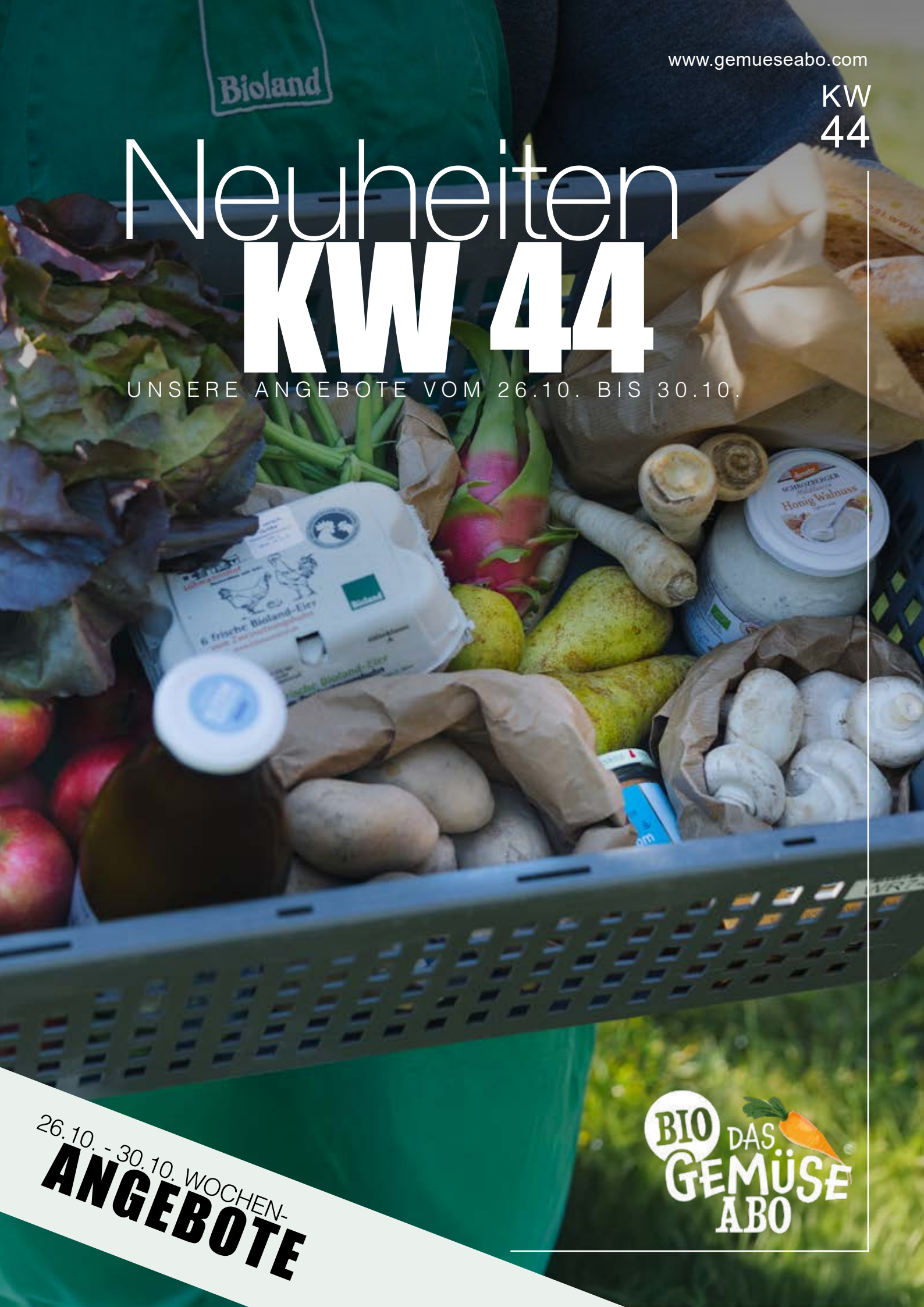


www.gemueseabo.com

KW
44

Neuheiten KW 44

UNSERE ANGEBOTE VOM 26.10. BIS 30.10.

26.10. - 30.10. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS GEMÜSE ABO



„Die Zitrussaison nimmt weiter Fahrt auf und wir können unser Sortiment ab sofort wieder mit Bergamotten und einer besonderen Sorte Orangen bereichern.“

Am kommenden Sonntag haben wir alle die Gelegenheit, eine geschlagene Stunde länger zu schlafen! 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.

Während hier Lebensmittel gut verfügbar sind, bleiben viele Supermärkte in Süditalien leer. Grund sind Proteste von Logistikunternehmen, Landwirten und Gärtnern aufgrund hoher Dieselpreise. Auch uns betrifft dieser Protest in geringem Maße. Zum jetzigen Zeitpunkt droht der seit Tagen bestehende landesweite Streik im Transportgewerbe fortgeführt zu werden. Italien wäre damit faktisch lahmgelegt. Uns fehlen damit unter anderem Trauben. Allerdings: wir können mit unseren Partnern in Griechenland und Spanien glänzen und derzeit sehr leckere Trauben der Sorten Crimson und Sultana anbieten.

Gerade wo sich die Situation im Fruchtgemüse entspannt und die Produktion in Spanien hochfährt, regnet es dort. Teilweise in schier unvorstellbarem Ausmaß. Unfassbare 600 Liter pro Quadratmeter wurden an mehreren Messstationen im Osten Spaniens gemessen. Die Ware für das Wochenende ist gesichert und die Region um Valencia ist für uns momentan noch nicht relevant, was Warenbezüge angeht.

In Frankreich waren die Niederschläge auch heftig. In der Provence kamen über 300 Liter/m² in gerade mal 3 Stunden herunter und haben unseren Salatanbauern so einige Gewächshäuser unter Wasser gesetzt. Die Böden, die seit April viel zu trocken sind, können diese Mengen natürlich nicht mal ansatzweise aufnehmen.

Aufgrund der kühleren Witterung steht uns bei vielen Produkten ein Saisonwechsel bevor. So läuft z.B. die Ernte regionaler Salate allmählich aus. Wir starten in die Importsaison mit grünem Batavia aus Italien. Der Auehof hat die letzte Brokkoli-Lieferung angekündigt. Danach geht es mit spanischer Ware weiter. Regionaler Blumenkohl ist ebenfalls immer weniger verfügbar. Wir ergänzen das knappe Angebot mit Blumenkohl aus Frankreich. Auberginen aus den Niederlanden werden von spanischer Ware abgelöst. Aus Spanien beziehen wir jetzt auch wieder schwarze Fleischtomaten.

Neu im Kernobst Sortiment sind Äpfel Pinova und Glockenäpfel. Neu dazu kommen Äpfel Kissabel Rouge. Eine leichte Beerennote, eine intensiv rote Schale und ein rotes Fruchtfleisch machen diese Sorte besonders. Spanische Kakis der Sorte Rojo Brillante ersetzen nun die Sorte Maxim.

Aus der LohmannsHof Gärtnerei gibt es wieder große Weißkohlköpfe, perfekt für Kohlrouladen oder Sauerkraut. Die Zitrussaison nimmt weiter Fahrt auf und wir können unser Sortiment ab sofort wieder mit Bergamotten und einer besonderen Sorte Orangen bereichern. Die Orangen rosé Sorte Red Lina sind eine frühe Sorte mit einer leichten Bitternote, ihr Fruchtfleisch ist roséfarben. Die beliebten Clementinen von Biosybaris aus Italien gibt es ab sofort im praktischen 1,5kg Kistchen. Es gibt mit den Mango Keitt und Palmer noch ein letztes Mal europäische Mangos, bevor wir wieder Mangos von der Elfenbeinküste beziehen.



UNSER KÄSE ANGEBOT

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

WEIDEVOGELKAAS

Die Zahl der Weidevögel, die in den Niederlanden ihre Jungen großziehen, ist seit Jahren stark rückläufig. Um auf das Weidevogelproblem aufmerksam zu machen, hat Bio Bastiaansen Käse, in Zusammenarbeit mit dem niederländischen Vogelschutzverein, den Bio Bastiaansen Weidevogel Käse entwickelt. Die Milch für diesen Käse stammt von drei Biobauern, die ihre Flächen nach den Vorgaben des Weidevogelschutzes bewirtschaften. Einen Teil ihres Landes stellen sie den Weidevögeln zum Nisten und zur Aufzucht ihrer Jungen zur Verfügung. Für diesen nachhaltigen Vogelschutz erhalten sie eine Entschädigung, die aus dem Verkauf des Käses stammt. Einer dieser Bauern, Bauer Henk, interessierte sich schon immer für die unterschiedlichen Weidevögel. „Als wir den Bauernhof übernommen haben, hatten wir nur ein paar Vogelnester auf unseren Wiesen und da nimmt man natürlich Rücksicht.“ Umso mehr ist es Henk nun eine Herzensangelegenheit, ‚Weidevogelzüchter‘ zu sein und den Vogelbestand wieder zu verbessern. Henks oberste Priorität: Was kann man noch mehr tun, um die Weidevögel zu schützen? „Wir berücksichtigen auf immer mehr Flächen die Weidevögel und Ihre Nester und bieten den Vögeln einen möglichst optimalen Lebensraum. Die Weidevogelsaison dauert von Mitte März bis Mitte Juni. „Da die Weidevögel oberste Priorität haben, dürfen unsere Kühe vor dem 15. Juni nur auf die Flächen, auf denen die Weidevögel nicht brüten. Auf unserem Land haben wir mehrere Teiche angelegt, die daraus entstehen, dass wir das Land von Mitte Februar bis Mitte Juni überschwemmen. Auf dem Land stehen dann etwa 5 bis 20 Zentimeter Wasser. Die Weidevögel nutzen dieses Biotop zur Nahrungssuche, zur Balz, zum Schlaf und zum Brüten. Ein Drittel unserer Fläche ist kräuterreiches Grünland. Mit dem Mähen beginnen wir erst, wenn alle Weidevögel flügge geworden sind, was in der Regel Mitte Juni der Fall ist. Das kräuterreiche Grünland, auf dem die Vögel leben, düngen wir ausschließlich mit Strohmist. Dieser Mist fördert das Bodenleben, sodass die Weidevögel mehr Nahrung finden. Außerdem nutzt der Kiebitz die Strohstücke aus dem Mist für seinen Nestbau. All diese Maßnahmen führen zu einer wunderschönen ökologischen Landschaft, die während der Brutsaison voller Weidevögel und Nester ist. Die meisten Weidevögel halten sich nur für kurze Zeit auf den Weideflächen in den Niederlanden auf, da sie Zugvögel sind und nach dem Sommer nach Südspanien oder Südafrika ziehen und dort zu überwintern.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

HALLOWEENKÄSE

Der Aurora Gold Halloween vereint ein spannendes Zusammenspiel aus milder Cremigkeit und herbstlicher Würze. Das Möhrensaftkonzentrat verleiht ihm seine leuchtend orange Farbe und eine feine, leicht süßliche Note. Ingwer bringt eine dezente, frische Schärfe, während geröstete Kürbiskerne für eine nussige, aromatische Tiefe und einen angenehmen Biss sorgen. Das Ergebnis ist ein lebendiger, herbstlich inspirierter Käse mit ausgewogenem, charaktervollem Profil. Durch die Reifung wird der Milchzucker abgebaut – der Käse ist somit laktosefrei.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

GOUDA BASILIKUM KNOBLAUCH

Vollmundig-cremiger Schnittkäse mit feiner Basilikum- und Knoblauchnote.

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

FEIGEN LENZ

Eine Käsezubereitung der ganz besonderen Art: Diese Spezialität wird aus einem Schnittkäse hergestellt, der während seiner Reifezeit einen leicht würzigen Geschmack erhält. Die würzige Komponente des Käses und die Süße der Feigen in Verbindung mit der fruchtigen Schärfe des Feigensenfs ergeben ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

PECORINO STAGIONATO

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

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

FINCA MAS ENGUERA TEMPRANILLO

Wunderschöner Einstiegs-Tempranillo mit toller Frucht, schmeichelnder Würze und seidiger Tanninstruktur.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

BELRIETHER DORFKÄSE BLAUMOHN

Blauer Mohn zählt zu den ältesten europäischen Kulturpflanzen. Bereits in den Kulturen des Altertums galten sie als Symbol der Fruchtbarkeit, des Glücks und des Reichtums. Es sind über 100 Mohnsorten bekannt, der Blaumohn zeichnet sich durch kraftvolle Aromen aus und ist geschmacklich sehr gehaltvoll. Er geht eine Symbiose mit dem zarten Käseteig ein. Die leicht lilafarbende Marmorierung bekommt er durch die Zugabe des Holundersaftes.



NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



TK CHICKEN TIKKA MASALA



BERGKRÄUTER TEE TB



XL-DOMINOSTEIN, VOLLMILCH (4 STÜCK)



FRUCHTIGE RENNER 5X20ML



BRONZING DROPS



GESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS

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

BIO-KOCHBOX FÜR KW 44



ROSENKOHL-YORK-SHIRE-PUDDING-BLECH MIT APFEL-ZWIEBEL-RELISH UND JOGHURT-SENF-CREME

Bild mit KI generiert



PAK-CHOY-GRILLKÄ-SE-PFANNE MIT BULGUR, GELBER BETE UND ZIT-RONENJOGHURT

Bild mit KI generiert

ROMANESCO-TO-MATEN-COBBLER MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTER-SCONES

Bild mit KI generiert

BERGKÄSE-GOUGÈRES MIT WARMEM GELBE-BETE-APFEL-SALAT UND SENF-JOGHURT

Bild mit KI generiert

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN

Bild mit KI generiert

BULGUR-PAELLA MIT ROMANESCO, KIDNEYBOHNEN UND GERÖSTETER ZITRONE

Bild mit KI generiert

PAK-CHOY-KRAUTNUDELN MIT RÄUCHERTOFU, MÖHREN UND APFEL-INGWER-LACK

VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 44

BIO DEINE KOCHBOX
HIER KLICKEN

ROSENKOHL-FATTEH MIT GELBER BETE, KICHERERBSEN, FLADENBROTCHIPS UND ZITRONEN-ZWIEBEL-DRESSING

Bild mit KI generiert

WEISSKOHL-KIBBEH VOM BLECH MIT KIDNEYBOHNEN, APFEL UND PETERSILIEN-ZITRONEN-SALAT

Bild mit KI generiert



Herbstzeit ist Federweißer-Zeit

Passend zur Jahreszeit sind Federweißer und Zwiebelkuchen wieder bei uns im Sortiment. Neben rotem und weißem Federweißer findest du verschiedene Zwiebelkuchen-Varianten, sowohl klassisch als auch vegetarisch.



Badischer Federweißer, rot
5,49 € / 1 L



Federweißer, weiß
5,49 € / 1 L



Zwiebelkuchen mit Schinken-speck
17,09 € / 4 Stück



Zwiebelkuchen mit Räuchertofu
17,09 € / 4 Stück



Schwäbischer Zwiebelkuchen rund (12 Stk.)
19,15 € / Kuchen



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

DE-ÖKO-006 © 2026 Das Gemüseabo GmbH