

www.gemueseabo.com

KW
46

Neuheiten KW 46

UNSERE ANGEBOTE VOM 09.11. BIS 13.11.

09.11. - 13.11. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS GEMÜSE ABO



„Besonders freuen wir uns auf die ersten Cara-Cara-Orangen der neuen Saison! Diese besondere Navel-Orange überrascht mit ihrem rosa bis rötlich-orangen Fruchtfleisch.“

Die Nächte werden zwar immer kälter, doch das wunderschöne Farbenspiel bei Sonnenauf- und Sonnenuntergang hat uns in den vergangenen Tagen das Herz erwärmt. An solchen Herbsttagen schmecken typische Gerichte der kalten Jahreszeit, wie ein herzhafter Grünkohl, besonders gut.

Das Wetter bestimmt natürlich auch unser Angebot, und so verabschieden sich nach und nach viele Produkte aus unserer Region. Die letzten heimischen Freilandsalate sind abgeerntet, doch wir können nahtlos auf frische Ware aus Frankreich zurückgreifen. Während die roten Salate noch etwas Zeit brauchen, sehen die grünen bereits richtig toll aus und haben ordentlich zugelegt.

Auch unsere regionalen Buschbohnen haben ihr Saisonende erreicht. Abgelöst werden sie nun von Buschbohnen in Demeter-Qualität aus Italien.

Besonders freuen wir uns auf die ersten Cara-Cara-Orangen der neuen Saison! Diese besondere Navel-Orange überrascht mit ihrem rosa bis rötlich-orangen Fruchtfleisch. Sie verbindet die angenehme Süße einer klassischen Orange mit einer feinen Säure und einer leicht beerigen Note, die ein wenig an Himbeeren erinnert. Ein echtes Geschmackserlebnis!

Zum Wochenbeginn erwarten wir außerdem die erste Lieferung der beliebten Tacle-Clementinen aus Italien. Diese Kreuzung aus der Halbblutorange Tarocco und einer Clementine vereint das Beste beider Früchte: eine kräftig orange Farbe, viel Saft, einen ausgewogenen süß-säuerlichen Geschmack und eine gute Schälbarkeit.

Potzblitz! Äpfel mit kleinen Macken und ganz viel Geschmack

Heute möchten wir euch noch eine besondere Spezialität vom Bio-Obsthof Augustin vorstellen: die Potzblitz-Wetteräpfel!

Ein Obsthof ist schließlich kein Ponyhof. Auch in der schönsten Obstplantage spielt das Wetter nicht immer mit. Mal erwischt ein später Frost die jungen Früchte, mal hinterlässt die Sonne ihre Spuren, und manchmal reicht ein kräftiges Gewitter mit Hagel, um den Äpfeln ein paar Macken zu verpassen.

Ob vernarbte Hagelstellen, leichte Berostung, Sonnenbrand, eine schwächere Ausfärbung oder ungewöhnliche Formen durch Frostschäden – all das macht diese Äpfel zu kleinen Unikaten. Am guten Geschmack ändert sich dadurch nichts.

Mit den Potzblitz-Wetteräpfeln gibt Augustin diesen Früchten den Platz im Obstregal, den sie verdienen. Denn schließlich kommt es auf die inneren Werte an! Und weil die Äpfel optisch nicht ganz der Norm entsprechen, gibt es sie zu einem besonders attraktiven Preis.

Weniger Perfektion, voller Apfelgeschmack – und viel zu schade zum Aussortieren!

POTZBLITZ WETTERAPFEL

HIER KLICKEN



UNSER KÄSE ANGEBOT



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

WINTER WENZEL

Der Winter Wenzel reift nach der handwerklichen Herstellung ganze 9 Monate auf Fichtenbrettern. Dadurch bekommt er seinen unverwechselbar würzigen Charakter. Für jedes verkaufte Kilogramm spendet Söbbeke einen Euro für wertvolle Projekte. Der Käse ist jedes Jahr ab November erhältlich – aber nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht!

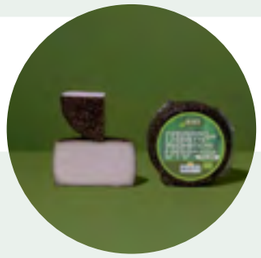


ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

BALDAUF RACLETTE HEUMILCH

Hartkäse aus Kärnten mit Milch aus dem österreichischen Berggebiet. Voller Stolz, der Gipfel des Genusses: ein kräftiger Hartkäse mit ausgewogener Würze, fein-nussigen Noten und betont geschmeidiger Textur. Aus den Bergen für echte Genießer, authentisch, charakterstark und voller alpiner Seele.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

PECORINO KRÄUTERRINDE

Dieser Pecorino wird mit Olivenöl extra eingerieben, die Rinde wird von einer duftenden Kräutermischung umhüllt. Rosmarin, Minze, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Koriander sorgen für den vielfältigen Geschmack.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

RACLETTE LOU FESTAÏRE SCHAF

Der ÖMA Schaf-Raclette Lou Festaïre ist ein Tribut an das Können der Käser, an die Leidenschaft der Franzosen für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis und an die „Käseveredler“, die ihr Handwerk aus Liebe und Leidenschaft ausführen. Der Schaf-Raclette bietet eine einzigartige Textur und ein Aroma, das an den blumigen Duft des Aveyron erinnert. Mit einer Reifezeit von mindestens 6 Wochen entfaltet der Schnittkäse mit Rotkultur eine raffinierte Würze, die voller feiner Aromen ist und durch eine leichte Schaf-Note abgerundet wird. Er legt sich mit seinem feinen Schmelz gerne ins Raclette-Pfännchen und ist auch pur genossen eine Delikatesse. Ein vollmundiger Rotwein oder ein würziges Dunkelbier, unterstreichen die feinen Nuancen dieses außergewöhnlichen Käses.

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

PRIMA DONNA

Prima Donna bio ist die Bio-Spezialität der Prima Donna famiglia. Dieser Käse vereint die Cremigkeit des holländischen Goudas mit den kräftigen, leidenschaftlichen Aromen des Parmesans. Herzhaft und nussig, mit einer subtilen Süße, die an Karamell erinnert. Er hat eine feine, pikante Note, während die charakteristischen Reifungskristalle für ein angenehmes Knuspererlebnis sorgen. Dieser vegetarische Käse wird aus 100 % biologischer Weidemilch hergestellt, von Kühen, die lange Zeit auf der Weide grasen dürfen (180 Tage im Jahr, mindestens 8 Stunden pro Tag). Mit seinem reichen Geschmack, handwerklicher Qualität und biologischer Herkunft ist Prima Donna bio ein einzigartiger Käse zum Genießen. Perfekt für die Käseplatte, auf frischem Brot oder in warmen Gerichten.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

SOUVIGNIER GRIS WEISS

Das kühl grüne Schimmern im Glas alleine würde schon erfrischen. Der Duft nach grünem Apfel Zitrus, Grapefruit und etwas Tabakblättern gepaart mit spannender Cremigkeit und einer kräutrigen Note versprechen Freude und Genuss. Der Tanz auf der Zunge, ist lang und durch die filigrane Säure vergnügt griffig und so erfrischend wie die Farbe. Frische Cremigkeit Aromen wie Cashewkerne und beginnender Sommerregen auf Steine tröpfelnd.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

KOLSASSER KORBKÄSE BOCKSHORN

Besonders bekannt ist die Biosennerei Kolsass für ihre Weichkäsespezialitäten, die ihr 2012 bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten sogar eine Silbermedaille einbrachten. Zu den Spezialitäten der Sennerei zählen der Tiroler Bio-Korbkäse. Spezielle Körbe geben dem Käse sein typisches, kuppelförmiges Aussehen. Auch die Rillen des Körbchens sind nach der Reifung noch deutlich sichtbar. Er besticht durch sein fein-herbes Pilzaroma und seinen schmelzend cremigen Teig. Hier wird der Korbkäse noch verfeinert im Teig mit gerösteten, Bockshornkleesamen, was dem Käse ein wunderbar nussiges Aroma verleiht.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



BERGKRÄUTER TEE



CHAMPIGNON CREMESUPPE



FRUCHTAUFRICH
HOLUNDER MIT
HOLUNDERBLÜTEN



GÄNSERILLETTE (SCHMALZ)



GEFÜLLTER MANDELKUCHEN
(4 STÜCK)



TK PIZZA PROSCIUTTO

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 46



Bild mit KI generiert

GESCHMORTE AUBERGINEN MIT KICHERERBSEN, TOMATEN UND FETA



Bild mit KI generiert

LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT CHAMPIGNONS, MOZZARELLA UND JOGHURT-SENF-DRESSING



Bild mit KI generiert

PFANNKUCHENRÖLLCHEN MIT SPINAT, PILZEN UND CRÈME FRAÎCHE

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN



POLENTAAUFLAUF MIT SPINAT, TOMATEN UND FETA

Bild mit KI generiert

Bild mit KI generiert

GEFÜLLTER HOKKAIDO MIT REIS, CHAMPIGNONS UND SPINAT

Bild mit KI generiert

HERBST-BOWL MIT ZITRONENREIS, OFENGEMÜSE UND KICHERERBSEN

VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 46

MÖHREN-LINSEN-SUPPE MIT KOKOSMILCH UND KORIANDER

Bild mit KI generiert

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN

SPAGHETTI MIT AUBERGINE, TOMATEN UND PETERSILIEN-KERN-CRUNCH

Bild mit KI generiert



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