

www.gemueseabo.com

KW
47

Neuheiten KW 47

UNSERE ANGEBOTE VOM 16.11. BIS 20.11.

16.11. - 20.11. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS GEMÜSE ABO



„Aus Frankreich erreicht uns Komatsuna, auch japanischer Senfspinat genannt – er schmeckt mild, leicht senfig mit einer feinen Süße und ist weniger scharf als der Name vermuten lässt.“

Welches Produkt gibt es in der größten Vielfalt? Woran scheiden sich am stärksten die Geister? Bei welchem Obst gab es schon in der Renaissance intensive, erfolgreiche züchterische Bemühungen?

Ihr werdet es schon erraten haben: diese Woche erfahrt ihr einiges über Äpfel: rund zwei Dutzend Apfelsorten befinden sich zurzeit in unserem Angebot. Wenig überraschend - nur eine davon ist über 100 Jahre alt: der Boskoop. Die moderne Züchtung hat Marktentwicklungen wie Farbe, Zuckergehalt, Süße-/Säureverhältnis, Lagerfähigkeit und Festigkeit im Fokus – Parameter, die vor hunderten von Jahren noch nicht in einer messbaren und damit objektiv vergleichbaren Form existierten. Wenn auch einige der alten Sorten ein phantastisches Aroma haben, können sie sich auf dem modernen Markt nicht behaupten, wenn z.B. ihre Schalenfarbe grau ist oder sie mehlig sind. Die Apfelsorte Deichperle ist eine Sorte aus dem Züchtungsprogramm der ZIN. Die ZIN, Züchtungsinitiative Niederelbe, wurde 2002 von ehemaligen Schülern eines Obstbaumeister-kurses im Alten Land gegründet. Die Schüler wollten ein regionales und faires Apfelsortenzuchtprogramm für Norddeutschland ins Leben rufen, um für die Bauern Abhängigkeiten von großen Zuchtorganisationen zu minimieren. Mit der Deichperle ist ihnen dies nun erstmals gelungen. Die beiden Elternsorten von Deichperle werden schon lange im biologischen Anbau kultiviert und ihre Früchte sind bei den Kunden sehr beliebt. Bei den Eltern handelt es sich um Topaz x Antares-Dalinbel. Von beiden Sorten hat Deichperle die Apfelschorfresistenz geerbt und eignet sich damit ideal für den biologischen Anbau. Die Figur von Deichperle erinnert an die Form des Topaz. Das Fruchtfleisch unter der Schale ist wie beim Topaz fest und saftig – das süße, fast an Marzipan erinnernde Aroma kommt vom Antares-Dalinbel. Gerne probieren!

Die schweren Unwetter in Spanien und Frankreich haben ihre Spuren hinterlassen: ein Gärtner in der Provence hat alle frisch gepflanzten Salate verloren, die Paprika wachsen aufgrund der recht niedrigen Temperaturen nicht gut, außerdem gibt es in den Beständen Schäden, die zu höherem Sortierausfällen führen. Entspannter sieht es bei Gurken und Tomaten aus. Es sind wieder gute Mengen verfügbar und die Preise der Tomaten fallen von ihren schwindelerregenden Höhen endlich auf ein normales Niveau. In den Niederlanden ist die Saison für Tomaten und Paprika beendet. Weiter geht es nun mit spanischer Ware.

Die köstlichen Clementinen aus Sizilien fallen aufgrund des heißen Sommers in diesem Jahr kleiner aus, dafür sind sie noch aromatischer und saftiger. Aus Spanien erhalten wir Granatapfel Mollar und runde Zucchini. Aus Frankreich erreicht uns Komatsuna, auch japanischer Senfspinat genannt – er schmeckt mild, leicht senfig mit einer feinen Süße und ist weniger scharf als der Name vermuten lässt. Man kann ihn als Salat oder in Smoothies roh verzehren oder wie herkömmlichen Spinat dünsten.

UNSER KÄSE ANGEBOT



BAUERNKÄSE THYMIAN

ZUM ANGEBOT
HIER KLICKEN

Das Besondere der Bauernkäse ist, dass sie noch auf traditionelle Weise aus der hofeigenen Rohmilch hergestellt werden. Hier bleibt die gesamte Microbenflora der Milch erhalten und der Käse kann so seinen ganz eigenen Charakter entwickeln. Die Pflanzenarten der Weiden sind für ein kräftiges, würziges und regional typisches Aroma entscheidend. Schnittlauch verleiht dem Bauernkäse eine frische Note die farblich und geschmacklich hervorragend in die Jahreszeit passt.



WILDER ÖSTERREICHER

ZUM ANGEBOT
HIER KLICKEN

Dieser Österreicher gibt sich auf dem Etikett etwas wilder als er ist. Eigentlich hat er einen feinen Kern und einen ausgewogenen Charakter: seine angenehm würzigen Aromen sind eingebettet in einen zartschmelzenden Teig.



ALTER BERND

ZUM ANGEBOT
HIER KLICKEN

Münsterländer Hartkäse mit Rotschmiererinde. Der Käse wird affiniert mit einer Mischung aus Dinkelkorn und Eichenrinde.



PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MONATE

ZUM ANGEBOT
HIER KLICKEN

Strohgelb, feinkörnige Struktur, runder, vollmundiger Geschmack.



ZIEGENGOUDA BLAUSCHIMMEL

ZUM ANGEBOT
HIER KLICKEN

Junger, rahmiger Teig korrespondiert mit kräftigen Noten des Blauschimmels.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

SOUVIGNIER GRIS LÖSSKINDL

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....wir kommen ins Schwärmen!



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

WILLIBRIE GERÖSTETE WALNÜSSE

Von Hand geschöpft entsteht ein cremiger Weichkäse, in einem samtigen, weißen Mantel überzogen. Das Topping mit gerösteten Walnüssen gibt ihm eine nussige und angenehm herbe Note mit Röstaromen. Mit zunehmender Reife kräftiger im Geschmack. Die Milch stammt von dem Bioland- Hof „Hof Klanhorst“, einer Zweigstelle des Diakonischen Werkes Minden, wo Menschen mit Einschränkungen arbeiten.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



ALLGÄUER KÄSEFONDUE



CRISPY CHILI ÖL



FROSCH IM HALS TEE TB



MÜNCHENER WEISSWURST



PUMPKIN SPICE GEWÜRZ



TK BREGENWURST VOM WEIDERIND 1 STÜCK

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

Bild mit KI generiert

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS, TOMATEN UND MOZZARELLA

Bild mit KI generiert

KARTOFFEL-PORREE-GRATIN MIT SPECK UND FETA

BIO-KOCHBOX FÜR KW 47

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN

OFENKÜRBIS MIT FETA UND BULGUR

Bild mit KI generiert

SPAGHETTI IN SPINAT-ZITRONEN-SAUCE MIT CRÈME FRAÎCHE

Bild mit KI generiert

Bild mit KI generiert

AUBERGINEN-ZUCCHINI-PFANNE MIT KICHERERBSEN UND ZITRONENKERNEN

Bild mit KI generiert

CREMIGE KARTOFFEL-PORREE-SUPPE MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS

VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 47



GEBRATENER REIS MIT PORREE, MÖHRE UND TOFU

Bild mit KI generiert

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN



ROTER LINSENTOPF MIT KÜRBIS, TOMATEN UND SPINAT

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