

## Federweißer wieder da!

Ab September ist es endlich wieder so weit: Die Federweißer Saison hat begonnen!

Die Saison läuten wir direkt mit einer tollen Federweißer-Aktionswoche ein. Ihr könnt den frischen, spritzigen weißen Federweißer vom Weingut Sauer und den aromatischen roten Federweißer von Friedrich Kiefer ab sofort vorbeistellen!

**Auslieferung:** 08.09.2025 – 12.09.2025

**Bestellschluss:** 27.08.2025 um 8 Uhr



## Kartoffeltag auf dem LohmannsHof

Am Sonntag, 7. September von 11–17 Uhr lädt der LohmannsHof zum alljährlichen Kartoffeltag ein – dieses Jahr mit großem Jubiläum: 40 Jahre Ökolandbau! Kommt vorbei und erlebt:

- Kartoffelernte zum Mitmachen in Gelb, Rot & Violett
- Leckere Bio-Spezialitäten: von Röstkartoffeln bis Eis
- Info-Stände & Hofführungen rund um den Öko-Landbau
- Kinderprogramm mit Strohburg, Zirkus & mehr
- Live-Musik, Austausch & regionale Erzeuger vor Ort



### Zutaten

6 Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
200 ml Sahne  
1 EL Bohnenkraut  
Salz, Pfeffer

### Kartoffelgratin mit Bohnenkraut-Sahne

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken und zusammen mit der Sahne und dem Bohnenkraut vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten und die Kartoffel-Scheiben hineinlegen. Nun die Soße drüber gießen und für ca. 30 Min. goldbraun backen. Nach dem Herausnehmen das Gratin heiß genießen.

### Zutaten

200 g Staudensellerie  
500 g Mehl  
2 EL gehackte Mandeln  
3 EL Sojasoße  
1 TL Backpulver  
300 ml Wasser  
Salz, Pfeffer

### Selleriepuffer

Den Sellerie in kleine Stückchen schneiden. In einer Schüssel Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen. Anschließend die Sojasoße und das Wasser zu einer Masse vermengen. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin den Teig portionsweise zu Puffern von beiden Seiten anbraten.

### Zutaten

100 g Kekse  
400 g Naturjoghurt  
8 Walnüsse  
4 Kiwi Gold  
4 EL Honig

### Kiwi-Dessertgläser

Die Kiwis in Würfel schneiden und die Walnüsse grob hacken. Die Kekse zerkleinern und zusammen mit den Walnüssen auf Gläser verteilen. Den Joghurt mit etwas Honig süßen und in die Gläser auf die Kekse verteilen. Zum Schluss noch die Kiwis oben auf den Joghurt toppen und genießen.



[Frisches Gemüse direkt aufs Handy – Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!](#)

