Aktuelle INFOS

Lamm-Aktion

Wir bieten wieder frisches Lammfleisch vom LohmannsHof an.
Die Lämmer stammen der alten Rasse „Rauwolliges Pommersches Landschaf“ ab und grasen auf den Wiesen in der Heide und an der Aller. Sie nehmen in der Fruchtfolge des Hofes einen wichtigen Platz ein.

Bestellschluss: 16.11.2026 08:00 Uhr
Auslieferung: 23.11.2026 – 27.11.2026
MHD: bis einschließlich 29.11.2026



Deine Weinzeit

Zum Essen oder für einen Abend mit Gästen: Finde den Wein, der zu deinem Anlass passt. Entdecke Rotwein, Weißwein und Rosé und bestelle vom 16.11.26 bis 20.11.26 mit 10 % Rabatt.

Weihnachtszeit



Wenn es draußen früher dunkel wird und die ersten Kerzen brennen, beginnt die Zeit der kleinen Rituale. In unserer Weihnachtszeit findest du Weihnachtsartikel, winterliche Spezialitäten und Geschenkideen in Bio-Qualität für festliche Tage, gemütliche Abende und alles, was dazwischen schön ist.
Ein besonderer Moment braucht nicht viel: eine winterliche Spezialität zum Teilen, ein liebevoll ausgesuchtes Geschenk oder etwas Feines für den Adventsnachmittag. Stöbere in unserem Sortiment nach Ideen für dich und deine Liebsten und überlege rechtzeitig, was du für die Festtage brauchst.











Rezept DER WOCHE
KW 46

Zutaten
300 g Süßkartoffeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer
100 g Feldsalat
50 g Walnüsse
2 EL Granatapfel Kerne

Süßkartoffel-Feldsalat-Salat
Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Süßkartoffeln in kleine Würfel schneiden. Diese mit 2 EL Öl Salz und Pfeffer vermengen, auf ein Blech verteilen und für 25 Min. rösten. Den Feldsalat auf zwei Teller verteilen. Die Süßkartoffeln etwas abkühlen lassen und über den Feldsalat verteilen. Die Walnüsse hacken und zusammen mit den Granatapfel Kernen über dem Salat verteilen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Fenchelknolle
500 g gelbe Bete
1 L Gemüsebrühe
120 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Gelbe Bete Suppe
Gelbe Bete und Fenchel in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln glasig dünsten, den Knoblauch hinzugeben und mit dünsten. Die Bete und den Fenchel hinzugeben und kurz anrösten. Das Ganze mit dem Wein ablöschen, Gemüsebrühe hinzugeben und für 50 Min. auf kleiner Stufe köcheln lassen. Zum Schluss die Suppe pürieren und servieren.

Zutaten
100 g Haferkekse
400 g Naturjoghurt
8 Walnüsse
4 goldene Kiwis
4 EL Honig

Kiwi-Dessertgläschen
Kiwi in gleichgroße Würfel schneiden und die Walnüsse grob hacken. Die Kekse zerkleinern und mit den Walnüssen vermischen. Die Keks-Mischung auf vier Gläser verteilen. Den Joghurt gleichmäßig in die Gläser verteilen und 1 EL Honig pro Glas übergießen. Zum Schluss die Kiwi Würfel oben drauf verteilen und servieren.

Frisches Gemüse direkt aufs Handy –
Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!

WEITERE LECKERE REZEPTE
HIER KLICKEN

DE-ÖKO-006

BIO DAS GEMÜSE ABO