



Monatsbrief

Dezember 2019

Irgendwann ist einmal Schluss, weil irgendwann Schluss sein muss.

Liebe Kunden,



Das Jahr geht langsam seinem Ende zu und auch wir Gärtner verabschieden uns vorerst.

Unser Gartenbaubetrieb hat sich ganz dem **biologischen Anbau**

von Feingemüse und sommerlichen Fruchtgemüse verschrieben. Dummerweise haben wir, wenn dann der erste Frost kommt, auch meist nicht mehr viel zu ernten.

Wir sind zu flächenarm und unsere Böden sind zu schwer. Das sind die Hauptgründe, warum wir viele Lagergemüse im Winter nicht haben. Ein weiterer Grund ist aber, dass uns der Sommer mit seinen herrlichen Früchten einfach viel mehr zusagt. Da macht das Gärtnern Spaß. Ganz **ohne rote Nase und eiskalte Finger**. Ehe man sich versieht, ist dann einfach kein Platz mehr für Möhre, Pastinake und Co. auf den Feldern.

Bei Saisonarbeiten ist es auch meist so, dass man sich freut, wenn die Saison beginnt. Man läuft zu Hochtouren auf, ist dann aber auch irgendwann froh, wenn die wohlverdiente Pause kommt.

Ein kleiner Rest an Zuckerhutsalat, Sellerie, Porree und Mangold ist noch da. Und die Wintersalate **Postelein und Feldsalat gibt es den ganzen**



Winter von uns, aber ansonsten kehrt die sehnlichst gewünschte Ruhe ein.

Wir hoffen unser Gemüse, hat Ihren Geschmack getroffen und war immer pünktlich, zur richtigen Menge und in bester Qualität vor Ihrer Haustür. Wir haben schon Pläne **für nächstes Jahr** und sollte das Wetter mitspielen, gibt's **wieder reichlich Abwechslung in Ihrer Kiste**.

Regional einkaufen, spart so unglaublich viel an Transportenergie. Wir hoffen, dass wir auch Impulse geben konnten, für weitere klimaschützende Maßnahmen. Auch wenn vielleicht nicht jedem unsere versteckten oder offenen **Apelle zum Klimaschutz** und für eine gerechtere Welt gefallen, werden wir es trotzdem auch nächstes Jahr nicht lassen können.



Black week oder **black friday**, da haben sich die Werbemanager wieder einmal selbst entlarvt. Wahrlich **schwarze Tage fürs Klima**, wenn ohne Sinn und Verstand rund um den Erdball bestellt und versendet wird, weil es ja ach so günstig ist. **Wir sagen Schluss damit!**

Wir wünschen allen Bekannten und Unbekannten und vor allem Ihnen ein **schönes Weihnachtsfest mit viel Ruhe und Muße**.

Irgendwann ist einmal Schluss. Bis zum nächsten Jahr!! Eure Gärtner aus Süchterscheid

Inhalt:

Angebote	im Dezember	Seite 2+3
Neue Lieferanten	Sonnentor & Burgermühle	Seite 4
Rezept	Postelein-Salat mit Granatapfel	Seite 4

Gemüse des Monats

Unser Postelein

„Unser Tellerkraut erfreut sich immer mehr Beliebtheit. Ist es doch auch so vielseitig einsetzbar“

Angebote im Dezember

Eierbandnudeln 500g

4,85 EUR Eierhof Ellingen

Weihnachtsbandnudeln Nikolini

1,99 EUR Naturata

Frische Spätzle

2,90 EUR Bio Verde



Olivenöl Blume des Öls

13,99 EUR

Himbeer Essig 500ml

6,30 EUR Byodo



Wheaty Vegan Seitanmedaillon 175g

3,99 EUR

Tofu Rosso 200g

2,99 EUR Taifun

Wheaty Vegan Rosmarin Roulade 175g

3,99 EUR



Feigenkonfitüre extra bioladen 240g

3,60 EUR

Orangemarmelade bioladen 240g

2,99 EUR

Blutorangemarmelade bioladen 240g

2,99 EUR

Wildblütenhonig cremig bioladen 1kg

10,99 EUR

Akazienhonig flüssig bioladen 1kg

17,99 EUR



Feigen Senf 125ml

2,99 EUR Byodo

Dijon Senf 125ml

2,30 EUR Byodo



Advent Tee Beutel

3,80 EUR Sonnentor

Tee-Adventskalender 2019

4,50 EUR Sonnentor



Käse

Blaue Stunde 220g

6,16 EUR (28,00/kg)

Käse Fondue 400g

6,90 EUR

Ziegenfrischkäse pikant

2,99 EUR (23,90/kg) Edelkäserei Kalteiche



Schweizer Raclette Scheiben 300g

6,90 EUR (23,90/kg)

Le Petit Trüffel 330g

9,87 EUR (29,90/kg)



Passendes zum Anstoßen

Heißer Winterapfel alkoholfrei 0,7l

2,99 EUR Voelkel

Heißer Winterapfel alkoholfrei 6x0,7l

17,50 EUR Voelkel

Regent rot trocken 0,7l

7,99 EUR Weingut Wick

Regent rot trocken 6x0,7l

40,50 EUR Weingut Wick

Musikus Prosecco weiß 0,7l

7,50 EUR Weingut Wick

Musikus Prosecco weiß 6x0,7l

39,00 EUR Weingut Wick

Musikus Prosecco rosé 0,7l

7,50 EUR Weingut Wick



Musikus Prosecco rosé 6x0,7l

39,00 EUR Weingut Wick

Vulkanlöss rot 0,7l

5,99 EUR Friedrich Kiefer

Vulkanlöss rot 6x0,7l

33,00 EUR Friedrich Kiefer

Vulkanlöss rosé 0,7l

5,99 EUR Friedrich Kiefer

Vulkanlöss rosé 6x0,7l

33,00 EUR Friedrich Kiefer

Vulkanlöss weiß 0,7l

4,99 EUR Friedrich Kiefer

Vulkanlöss weiß 6x0,7l

28,00 EUR Friedrich Kiefer



Alle Angebote in diesem Monatsbrief behalten Ihre Gültigkeit nur, solange die Ware verfügbar ist.
Für Druckfehler keine Haftung. Es gelten unsere AGB

Bier zum Fest

Winterfestbier 0,5l

1,40 EUR Lammsbräu

Winterfestbier 10x0,5l

13,90 EUR Lammsbräu



Riedenb. Weihnachtsfestbier 0,5l

1,60 EUR *unser Tipp*



Für die Weihnachtsbäckerei

Weinsteinbackpulver

0,95 EUR

Weinsteinbackpulver Dose

3,70 EUR



Bourbon Vanillezucker

1,45 EUR

Puderzucker aus Rohrohrzucker

1,99 EUR



Vanillepulver Bourbon 15g

2,79 EUR

Vanilleschoten Rührchen

9,99 EUR

Lebkuchengewürz Tüte 50g

2,85 EUR

Zimt gemahlen Ceylon Dose 30g

2,99 EUR

Punsch Glühweingewürz Tüte

1,99 EUR



Mandeln blanchiert ganz 100g

3,50 EUR

Mandeln blanchiert gehackt 100g

3,50 EUR

Mandeln natur gemahlen 100g

2,99 EUR

Mandelstifte 100g

3,50 EUR

Mandelblättchen 100g

3,50 EUR



Vollmilch Kuvertüre 200g

3,50 EUR

Zartbitter Kuvertüre 200g

3,50 EUR



Honig Marzipan 250g

5,99 EUR

Nougat 40g

1,85 EUR

Kokosraspeln 250g

2,50 EUR

Sultaninen 500g

3,50 EUR



Orangeat ohne Weißzucker 100g

2,25 EUR

Zitronat ohne Weißzucker 100g

2,25 EUR

Orangenöl 2x2 ml

2,50 EUR

Zitronenöl 2x2 ml

2,50 EUR



Walnusskerne halbiert 100g

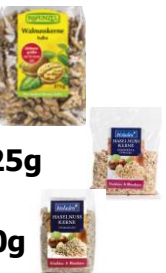
2,99 EUR

Haselnusskerne geröstet gehackt 125g

3,50 EUR

Haselnusskerne natur gemahlen 100g

2,99 EUR



Weizenmehl Typ 550

2,65 EUR

Weizenmehl Typ 1050

2,65 EUR

Dinkelmehl Typ 630

4,50 EUR



Viele **Obst** und **Gemüse**
Weihnachtsangebote und Infos
rund um uns und unsere Hofkiste
finden Sie **auf unserer Homepage.**

Posteleinsalat mit Walnuss-Dressing und Granatapfel

Zutaten: 150 g Postelein, 1 Granatapfel, 75 g Speckwürfel, 2 EL Rapsöl, 2 EL Apfelessig, 2 EL Ahornsirup, 1 kleine Knoblauchzehe, 75 g Walnüsse

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Granatapfel aufbrechen und Kerne herauslösen. Speckwürfel in 1 EL Öl anbraten und abkühlen lassen. Für das Dressing Apfelessig, Ahornsirup, 1 EL Öl und die gepresste Knoblauchzehe mit den gehackten Walnusskernen mischen. Speckwürfel zugeben. Den Salat mit den Granatapfelkernen anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Wissenswertes zu unserem Postelein:

Haben Sie bereits unseren Postelein probiert? Bekannt auch unter den Namen Tellerkraut, Portulak oder schlichtweg einfach dem etwas anderem Feldsalat, ist er doch tatsächlich viele Jahre in Vergessenheit geraten. Doch Postelein ist alles andere als nur ein lästiges Kraut und wird bei uns zusammen mit dem Feldsalat über die Wintermonate in unseren Gewächshäusern angebaut. Gerade durch die vielen Verwendungsmöglichkeiten lässt er keine Wünsche offen. Roh lässt er sich tatsächlich wie Feldsalat mit Blatt und Stiel verzehren. Dabei hat er einen nicht so kräftigen und auch leicht nussigen Geschmack. Er lässt sich aber auch fein



hacken und als frisches Gewürz zu Suppen, Fleisch oder Soßen verwenden. Kurz blanchiert oder leicht gekocht passt er perfekt zu Eiergerichten und wenn er doch mal etwas länger im Kühlschrank gelagert wurde, können Sie den Postelein mit etwas Sahne gebunden ganz einfach wie Rahmspinat zubereiten. Immer wieder sehr lecker zu Kartoffelstampf oder Fisch. Doch auch ganz schnell und einfach mit Parmesan bestreut und anschließend im Ofen überbacken, ist er eine willkommene Abwechslung, in der sonst nicht so vielseitigen winterlichen Küche.

Von: Nicole Wolf Verkaufsleitung

Sonnentor und Burgermühle unsere Lieferanten stellen sich vor.

Gerne möchten wir Ihnen bereits im Dezember einen kleinen Einblick zu zwei neuen Lieferanten aus unserem Sortiment geben. Im Laufe des Dezembers, werden wir die ersten neuen Produkte dieser beiden Lieferanten aufnehmen. Wir wollten jedoch nicht bis Januar warten. Unsere neuen Lieferanten bestechen durch Nachhaltigkeit und keinen Plastikmüll. Das finden wir toll. Freuen Sie sich auf mehr.

Sonnentor:

Sonnentor begeistert schon seit 1988 mit biologischen Tees, Kräutern und Gewürzen. Das Unternehmen steht für **Handarbeit** und Wertschätzung von Mensch und Natur. Die Ernte an besonderen Tagen, Trocknung nicht über 40° und das sorgsame **Verpacken von Hand** zeigen hier den Unterschied. So erhalten Sie oftmals die ganzen Blätter die noch voller Ätherischer Öle stecken die sonst verfliegen. Und auch die Tüten werden seit 2008 zu Rund **70% aus nachwachsenden Rohstoffen** gefertigt. Dazu zählen Holz, Folien aus Cellulose, Teebeutel aus Bananenfaser und Maisstärke und die Verwendung von Papier und Karton.
www.sonnentor.com



Burgermühle:

Die Spielberger-Mühle ist ein traditionsreicher Hersteller von Getreideprodukten – vorwiegend in **Demeter-Qualität**. Das Spielberger und Burger-Sortiment umfasst über 170 Produkte. Neben Getreiden und Mahlerzeugnissen auch Müslis, Flocken, Flakes sowie Saaten, Reis und verschiedene Teigwaren. Seit 2016 arbeitet die Spielberger-Mühle intensiv an einem neuen Verpackungskonzept und hat mittlerweile einen Großteil des Sortimentes in **Beutel aus 100% Papier** verpackt. Bedruckt werden die Verpackungen mit Farben auf Wasserbasis. Auch das Sichtfenster besteht nicht etwa aus Plastik, sondern aus Pergamentpapier.
www.spielberger-muehle.de

