

Neubereiten KW 24

UNSERE ANGEBOTE VOM 10.06. - 14.06.

Bioland

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

10.06. - 14.06. WOCHEN-
ANGEBOTE



GEMÜSE AUS DEINER REGION

"Beim Gemüse wird es immer regionaler."

Manche von euch stellen sich vielleicht die Frage: „**Warum ist es gerade so kalt?**“

Die Antwort liefert ein Wetterphänomen, das in den letzten Jahren seltener geworden ist: Anfang bis Mitte Juni kann es zur sogenannten **Schafskälte** kommen. Sie tritt durch die unterschiedliche Erwärmung von Land und Wasser auf: Während sich die Landmassen durch die steigende Sonneneinstrahlung schnell aufheizen, erwärmt sich das Meer deutlich langsamer. Wenn der Wind dreht, kommen kühlere Polar-Luftmassen nach Mitteleuropa, so kann die Temperatur um fünf bis zehn Grad sinken. Seit gefühlten Ewigkeiten ist es momentan wohl mal wieder so.

Beim Steinobst geht es munter mit großartigen Qualitäten und in bunter Vielfalt weiter.

Und es wird noch süßer: Wir erwarten die ersten **schwarzen Feigen** aus Spanien – sehr früh im Verhältnis zum letzten Jahr.

Auch die Melonen Ernte ist in vollem Gange und bringt herrliche Sorten. Neu

dazu kommt die **Honigmelone Canari/ Amarillo**. Das süß-saftige und aromatische Fruchtfleisch ist hellgelb bis fast weiß. Bei zunehmender Reife duftet sie stark.

Bei den Äpfeln gibt es fast keine deutsche Ware mehr. Wir konnten köstliche neue **Jazz Äpfel** aus Frankreich einlisten, sowie aus Italien die Sorte „**Gold Rush**“ – eine Sorte, die sehr stark an Golden Delicious erinnert. Beide Sorten haben uns geschmacklich sehr überzeugt.

Das leckere Birnen-Angebot bleibt weiterhin groß.

Beim Gemüse wird es immer regionaler. Die ersten **regionalen Zucchini** kommen von Speckhahn aus Wunstorf, es gibt grüne runde und gelbe Zucchini. Auch der **Wirsing** kommt ab sofort von Speckhahn. Die ersten **Rote Bete Bunde und gelbe Bete** gibt es ab sofort auch aus Deutschland.

Lohmanns haben die ersten Bundmöhren für uns. Ganz jung und zart starten wir mit den ersten frischen Möhren aus der Region!

SOMMERPAUSE DER BACKSTUBEN

Wichtige Info zu unserem regionalen Brot: Die **Steinofenbackstube Hollen** backt **in der Zeit vom 26.06.-24.07. nicht.**

Alle Mittwochskunden müssen in dieser Zeit leider auf das Brot der Hollener verzichten. Als einzige Ausnahme können das Kernkornbrot und das Grobkornbrot weiterhin bestellt werden. Jedoch werden diese schon am Vortag, am Dienstag, gebacken.

Lohmanns Backstube verabschiedet sich ebenfalls in die Sommerpause: **Vom 08.07.-25.07. bleibt hier der Ofen kalt.**

[Schau dich gerne in unserem Shop](#) nach einer Alternative von der Ibbenbürener Backstube um - **die Auswahl ist köstlich!**



UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GOUDA „GRÜNZEUG“

Jetzt wird's grün! Nur für kurze Zeit gibt es diese Kreation aus der Käseküche von Manon ten Dam: sahnig-milder Gouda mit einer Mischung aus Zwiebel, Petersilie und Lauch. Das Etikett mit den grünen Gartenstiefeln mitten im Kräuterbeet passt hervorragend und macht Lust und Laune.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DAMSE KRÄUTERBRIE

Der Damse Kräuterbrie ist ein weicher Weißschimmelkäse mit einer schönen, runden Form. Seinen besonderen Geschmack und seine cremige Textur verdankt er einem einzigartigen Herstellungsverfahren und den sorgfältig von den Käsemeistern ausgewählten Reifungskulturen. Er wird aus pasteurisierter, ausschließlich belgischer, lokaler Bio-Kuhmilch in der Damse Käserei in Damme, bei Brügge, zubereitet.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



BUTTERMILCHDRINK
VERSCHIEDENE SORTEN



CURRYSAUCE
MADRAS



HAUSMACHER SÜLZE
IM GLAS



KESSELCHIPS
VERSCHIEDENE SORTEN



TK KÄSE STICKS



TK PIZZA DIAVOLO

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

**IN KW 24 & 25 ERHÄLTST DU 10 % RABATT
AUF UNSERE NEUEN BIOLADEN WEINE!**

10 % RABATT AUF DIE NEUEN BIOLADEN WEINE



CUVÉE ROSÉ (DE)



CUVÉE ROT (DE)



GRAUBURGUNDER
WEISS (DE)



RIESLING WEISS (DE)



WEISSBURGUNDER (DE)



Jetzt in der neuen Mehrwegflasche!

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



2. BREMER BIOMESSE

AM 12.06.24
11-17 UHR
FORUM KÜCHE

Cheese & Onion Scones

Deutschland vs. Schottland

REZEPT VON HEIDI HANKE

UNSER EM-REZEPT ZUM
SPIEL DEUTSCHLAND
GEGEN SCHOTTLAND

ZUTATEN

300 g Mehl
200 g Cheddar, gerieben
80 ml Milch
50 g weiche Butter
2 Zwiebeln
1,5 EL Backpulver
1 TL Senf
2 TL Salz
Etwas Muskatnuss
Optional: Pfeffer

HIER
KLICKEN

**& ZUR KISTE
HINZUFÜGEN!**

Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne anbraten, bis glasig. Mehl, Butter, 150 g Käse, Backpulver, Senf, Salz und Muskat in einer Schüssel vermengen. Zwiebeln unterheben. Kneten und dabei nach und nach die Milch dazugießen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig mit etwas Mehl 4 cm dick ausrollen. Mit einem Glas ausstechen und die Teiglinge auf ein Backblech legen. Mit Milch bestreichen und den restlichen Käse darüber verstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Min backen, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und genießen!

KOMM UNS BESUCHEN!

Am 12. Juni präsentieren sich zahlreiche Produzenten und Händler mit ihrem Angebot an Bioprodukten und bioregionalen Produkten für die Bremer Gemeinschaftsverpflegung sowie Gastronomie.

Wir werden auch mit einem Stand vor Ort sein!

Zum Programm:

- Moderierte Gesprächsrunden rund um Biowaren in Großküchen
- Unternehmen präsentieren sich auf der Bühne
- Showkochen aus bioregionalen Zutaten für Gastronomiegäste und Kinder

Schau gerne vorbei und nutze die Gelegenheit mit Bio-Fachleuten ins Gespräch zu kommen, Neues zu erfahren oder etwas Leckeres zu essen.

Wir freuen uns auf dich!

Mehr Infos findest du unter <https://www.vhs-bremen.de/forumkueche>.
Bremer VHS, Bamberger Haus, Faulenstraße 69, 28195 Bremen



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

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