



# KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

## ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 11.8.18

### Käse der Woche: Gouda Sommerkäse mit Kornblume

Art-Nr. 5310

Saisankäse mit Kornblumen, Hornveilchen,  
Meerrettich und Senf schmeckt  
angenehm frisch und würzig.  
Deutschland, min. 50 %  
Fett i. Tr.



1,89  
€ / 100 g  
18,90 / 1kg

### Soja Backen und Streichen

Art-Nr. 5027

Der Bio Soja Brotaufstrich von Provamel - natürlich cholesterinfrei  
und vegan. Schmeckt herrlich! Bio Soja Backen und Streichen kann  
zum Kochen, Backen und sogar zum Braten verwendet werden. Der  
Clou: Trotz des geringen Fettgehalts gibt es dank der einzigartigen  
Rezeptur beim Braten so gut wie keine lästigen Fettspritzer. 250 g



1,79  
€ / 250 g



## HALLO KISTENLIEBHABER !

Haben Sie den Beitrag über uns auf TV Mainfranken gesehen?  
Im Rahmen der Sendung „Shoppingtour“ berichtete der Kanal  
über unseren Lieferservice und die bunte Tomatenvielfalt.  
Auf unsere Homepage im Bereich Wissenswertes > Presse  
können Sie das Video ansehen. Wie finden Sie es?

Die erste Veranstaltung der Tomatenverkostung am  
18.08.2018 ist restlos ausgebucht. Zwischen 15 Uhr und  
17 Uhr sind noch wenige Plätze frei. Greifen Sie jetzt zu!

Viele von Ihnen verabschieden sich jetzt in den wohlver-  
dienten Urlaub. **Wir wünschen Ihnen eine geruhsame Zeit und  
freuen uns schon darauf, Sie nach Ihrer Rückkehr wieder belie-  
fern zu dürfen.**

Ferdinand Pietz

Ihr Ferdinand Pietz

## TOMATENVERKOSTUNG



Führung durchs Tomatenparadies mit allerlei Anbau-Tipps  
und abschließender Verkostung von rund 100 Sorten.

Samstag, 18.8.18, 15-17 Uhr

18,- € p. P. gegen Vorkasse

Anmeldung erforderlich, begrenzte Teilnehmerzahl

regionaler Bio-Liefersdienst

# ÖKOKISTE

BRINGT BIO INS HAUS



Beste BIO-Qualität - für Sie zertifiziert.

Unser Unternehmen ist BIO-Zertifiziert durch DE-ÖKO-037

# DIESEN MONAT FÜR SIE IM ANGEBOT

## Waschmittel Color Mint Lemon

Art-Nr. 9524

Die besondere, energiesparende Sonett-Methode des Verseifens ohne Zufuhr von Energie und der Einsatz von Ölen und ätherischen Ölen zu 100 % aus kontrolliert biologischem Anbau sind wesentliche Qualitätsmerkmale des Waschmittels Color. **1,5l**



Gültig bis 1.9.18

statt 6,99

**6,29**  
€/1,5l

## Agavendicksaft flüssig

Art-Nr. 6666

Agavendicksaft ist ein alternatives Süßungsmittel, das sich vielseitig einsetzen lässt. Sehr mildes Aroma mit abgerundetem, leicht malzig-karamelligem Geschmack. **500 ml.**



statt 4,79

**4,29**  
€/500 ml



## 7 Zwerges Kindersaft

Art-Nr. 8041

verschiedene Fruchtformen aus allen Regionen der einheimischen Pflanzenwelt - Baum, Busch, Strauch und Wurzeln - zu einer wohlschmeckenden Komposition zu vereinen. Mit 89 % Frucht- und 11 % Möhrensaft ist 'Unser Original', im Sinne einer ganzheitlichen Ernährung, speziell auf die Bedürfnisse und den Geschmack des wachsenden Kindes abgestimmt. **0,7l**



statt 3,29

**2,89**  
€/0,7l

## Kartoffel-Püree

Art-Nr. 7323

2x115 g



statt 2,49

**2,29**  
€/2x115g



## Falafel, natur

Art-Nr. 7333

Köstliche Falafel-Mischung, hergestellt aus der Speise-Platterbse, angebaut in der Nähe von Wertheim.

250 g.

**3,99**  
€/250 g



## REZEPT-TIPP

### Zucchini-Pizza-Happen

#### Zutaten:

4 EL	Tomatenmark	3 EL	Wasser
1/2 TL	Oregano	1/2	Zwiebel
2	Knoblauchzehen	1	Zucchini
100 g	Parmesan oder Gauda	4-5	Cocktailtomaten
2 TL	Oregano		

Für die Tomatensauce Tomatenmark mit Wasser, Oregano, Zwiebel und Knoblauch vermischen. Zucchini waschen, in 0,5cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl von jeder Seite angebraten. Scheiben auf ein Backblech legen und mit der Tomatensauce bestreichen. Käse, Tomatenscheibchen und Oregano darauf verteilen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 5 - 6 Minuten backen.

Die kleinen Zucchini-Pizza-Happen schmecken kalt wie auch warm sehr gut.



**3,90**  
€/100 g

**Parmiggiano**  
Art-Nr. 5661

demeter

RARITÄTEN  
GÄRTNEREI  
Veit Plietz

DER PROFIRÄT

Pflanze der Woche

Ein Spinat als Kletterpflanze, haben Sie davon schon gehört??!

#### Der Kaukasische Kletterspinat

ist eine schnellwachsende, ausdauernde und äußerst ergiebige Rankpflanze, die im Herbst einzieht und im Frühjahr wieder austreibt.

Essbar sind Blätter, junge Triebe und vor allem die Frühjahrsprossen, roh oder wie Spinat gedünstet. Die ersten Schösslinge im Frühling werden in einer Länge von etwa 5-10 cm geschnitten, später nur noch die oberen Spitzen.

**4,95**  
€/Pflanze

**Kaukasischer Kletterspinat**  
Art-Nr. 4373

Herausgeber: Ökokiste Schwarzach e.K. - Inhaber: Ferdinand Plietz - Gewerbering-Nord 6 - 97359 Schwarzach a. Main - BIO-Zertifikat-Kontrollnummer: DE-ÖKO-037 - Amtsgericht Würzburg - HRA 7292 - Ust. IDNr. DE175907955  
Eigenerzeugung: Raritätengärtnerei & Demeter-Gärtnerei Veit Plietz - Am See 9 - 97359 Schwarzach a. Main - Demeter Betriebsnummer: 17520 Redaktion: lauterbach.kreativbetreuung e.K. - oekokiste@kreativbetreuung.de

Alle Artikel sind im Internet unter [shop.oekokiste-schwarzach.de](http://shop.oekokiste-schwarzach.de) oder telefonisch via 09324 - 978 99 0 bestellbar (Anruf ins deutsche Festnetz, Kosten variieren nach Anbieter) zum angegebenen Preis. Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie durch Eingabe der Artikelbezeichnung oder -nummer im Suchfeld unter [shop.oekokiste-schwarzach.de](http://shop.oekokiste-schwarzach.de). Die Abgabe der Artikel erfolgt nur in haushaltsüblichen Mengen, solange der Vorrat reicht und ohne Dekoration bzw. Belägen. Texte und Abbildungen von uns, unseren Partnern, spicebox, fotolia, pixabay oder cheffkoch.de. Für Druckfehler keine Haftung.