



KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 1.9.18

Käse der Woche:

Bärlauch-Rebell Art-Nr. 5725

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichmaßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden florale Noten einen schönen Kontrapunkt. **Österreich, min. 50 % Fett i. Tr.**



2,99

€ / 100 g
29,90 / 1kg



Delikatess Vollkorn Knäcke

Art-Nr. 6014

Kross, luftig, lecker: Das Delikatess Vollkorn-Knäckebrötchen von Naturata überzeugt durch seinen einzigartigen knusprigen Biss und seinen herzhaften Roggengeschmack. Die knusprig-leichte Brot-Alternative ist bekömmlich und schmeckt sowohl herzhaft als auch süß belegt. **250 g**

statt 1,99

1,79

€ / 250 g

HALLO KISTENLIEBHABER !

Die Tomatenverkostung am Samstag ist eingeschlagen wie eine Bombe. Beide Veranstaltungen waren dieses Jahr noch früher ausgebucht als in den Vorjahren.

Rund 45 Tomaten-Freunde ließen sich von Veit Plietz ins bunte Tomatenparadies entführen und kosteten anschließend von der „bescheidenen Auswahl“ von mehr als 100 Sorten. Als Beilage zur Tomate servierten wir traditionell Weißbrot, Balsamico, Essig und Öl, um dem Tomatenaroma möglichst wenig entgegenzusetzen.

Der Tomatenpapst Veit Plietz umriss die Geschichte der Frucht und erzählte von der Zeit, in der er den Paradeisern verfiel. Bei der Führung durchs Gewächshaus schilderte er den anwesenden Hobby-Gärtnern, was beim Anbau zu beachten sei, wie man z.B. das Risiko der Braunfäule reduziere und was es mit der Blütenendfäule auf sich habe. **Wer dieses Jahr nicht dabei sein konnte, darf sich auf die Tomatenverkostung 2019 freuen. Bis dahin haben wir weiter am Programm gefeilt und noch mehr Sorten.**

Ferdinand Plietz

Ihr Ferdinand Plietz

JETZT VORMERKEN

Hoffest am 16.09.2018, 10 bis 17 Uhr

In der Gärtnerei, Am See 9, 97359 Schwarzach



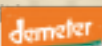
Führungen, Essen, Trinken,
bunt gemischte Aussteller,
Kinder-Bespaßung, Live-Musik



regionaler Bio-Lieferdienst

ÖKOKISTE

BRINGT BIO INS HAUS



Beste BIO-Qualität - für Sie zertifiziert.

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

MITTELMEER-WOCHEN

... für Urlaubsgefühle zu Hause!

Gültig bis 1.9.18

Oliven-Mix, gekräutert

Art-Nr. 7212
kalt verarbeitet, nicht erhitzt, bissfest.
Griechenland/Spanien, 150 g



Weinblätter mit Reis

Art-Nr. 7201
Saftig-frische Spezialität der orientalischen Küche - Die zarten Weinblätter werden von Hand mit Reis und Gewürzen befüllt und in Olivenöl eingelegt. Traditionell als kalte Vorspeise, ideal auch zum Schlemmen zwischendurch oder als herzhafter Snack. **Türkei, 280 g**

statt 3,99

3,89

€/280 g



2,99
€/180 g

Griechischer Schafsfeta

Art-Nr. 5859
Lecker zu Salat und Olivenöl.
Griechenland, 180 g



4,39
€/150 g



Olivenöl Kapantaidakis

Art-Nr. 7113

Bio-Olivenöl aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf Kreta, ohne weitere Umwege vom Erzeuger bezogen. Hervorragend zu warmen Gerichten mit milden Gemüsen wie Aubergine, Zucchini und kalt zu Salaten oder einfach mit Brot. **Griechenland, 500 ml**



11,95
€/500 ml

NEU

Erdnüsse geröstet

Art-Nr. 771
Besonders lecker! Der ideale Snack zu Ouzo etc. **Ägypten, 250 g**



3,99
€/250 g



Weisswein Michele

Art-Nr. 8216

San Isidro kann auf mehr als 50 Jahre Erfahrung im Weinbau zurückblicken und gehört zu den größten ökologischen Weinproduzenten in Spanien. Feiner Duft nach gelben Sommerfrüchten: Zarte Birne, Mirabelle mit einem Touch Exotik. Milde Säure. Begleitet Spargelgerichte, knackige Salate, helles gebratenes Fleisch. **Spanien, 1 l**



3,99
€/1 l



REZEPT-TIPP

Italienischer Reis - Melonen - Salat

Zutaten:

100 g	Reis	1	gelbe Paprika
2	Lauchzwiebeln	1/2	Galia-Melone
150 g	Mozzarella	1 Bund	Basilikum
1	Zitrone	2 TL	weißer Balsamico
4 EL	Olivenöl		

Den Reis kochen und abkühlen lassen. Paprikaschote würfeln, Lauchzwiebeln putzen und fein hacken. Melone schälen, entkernen und mit dem Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden. Alles mit dem Reis mischen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Für das Dressing Zitronensaft, Essig, Pfeffer und Salz verrühren, das Olivenöl unterschlagen.

Dressing, Basilikum und Reis vermischen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde bis zum Verzehr ziehen lassen. Guten Appetit!



Galia Melone
Art-Nr. 9036

2,49
€/500 g

demeter
**RARITÄTEN
GÄRTNEREI**
Veit Plietz

DER PROFI RÄT Im August: Erdbeeren pflanzen

Wer im kommenden Jahr eine reiche Erdbeernte einfahren will, sollte im Sommer neue Erdbeerpflanzen in die Erde bringen, denn die Zeit von Mitte Juli bis Ende August ist dafür ideal.

Prinzipiell können Erdbeeren immer - auch im Frühling - gepflanzt werden, dann fällt die Ernte jedoch geringer aus und die Früchte werden nicht so groß.

Das Jungpflanzen-Angebot finden Sie in unserem Onlineshop. Oder rufen Sie uns an.

