



# KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

## ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 15.9.18

### Käse der Woche: Schwarzer Wenzel

Art-Nr. 5711



Dies ist ein pikanter, besonders lange gereifter Käse in die Reihe der Münsterländer Käsespezialitäten aus der Dorfkäserei Söbbeke. Das Besondere am Münsterländer Schwarzer Wenzel

ist die Reifung. Er lagert 12 Monate auf Fichtenbrettern und entfaltet hierbei seinen kräftigen Geschmack.

Deutschland,  
min. 50 % Fett i. Tr.

3,29  
€/ 100 g  
32,90 / 1kg

### Cannellini-Bohnen aus Italien

Art-Nr. 6328

Die länglichen weißen Bohnen kochen cremig weich, ohne zu zerfallen. Sie kommen aus dem Piemont in Italien und werden dort von Familie Bernardi traditionell angebaut. 250 g



2,99  
€/ 250 g



## HALLO KISTENLIEBHABER !

Nächste Woche am Sonntag, den 16.09.18 feiern wir unser alljährliches Hoffest. Von 10 Uhr bis 17 Uhr präsentieren sich unsere Lieferanten und andere Aussteller in der Gärtnerei.

Sie können sich einen Eindruck verschaffen können, wo die Produkte herkommen und die Menschen dahinter kennenlernen. Zugesagt haben unter anderem: Obstbau Rauch (Äpfel, Zwetschgen, Birnen), Naturlandhof Lehner (Eier, Geflügel, Lamm), Die Genießermanufactur (Aufstriche, Pasten), Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg (Muttersäfte, Liköre) und viele mehr. Unser Großhändler Weiling wird auch vor Ort sein und die Herkunft der Trauben präsentieren, genauso wie die sozialen Bananen-Projekte in Ecuador und der Dominikanischen Republik.

In Zusammenarbeit mit DEMETER wird es ein großes Gewinnspiel geben. Erster Preis: ein Wochenende auf einem Erlebnis-Bauernhof mit Ihrer Familie. Verlosung nur auf dem Hoffest! Vorbeikommen lohnt sich also mehrfach!

Ferdinand Pletz  
Ihr Ferdinand Pletz

## ! KOMMEN UND MITFEIERN !

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

NICHT  
VERPASSEN !

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!

Wegen großer Nachfrage verlängert bis 15.9.18



2,99  
€/180 g

## Griechischer Schafsfeta

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



statt 3,99

3,89

€/280 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**



## Erdnüsse geröstet

Art-Nr. 771  
Besonders lecker! Der ideale Snack zu Ouzo.

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



## Oliven-Mix, gekräutert

Art-Nr. 7212  
kalt verarbeitet, nicht erhitzt, bissfest.

Griechenland/Spanien, 150 g

4,39

€/150 g



## Olivenöl Kapanaidakis

Art-Nr. 7113

Bio-Ölivenöl 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

## REZEPT-TIPP

### Tomaten einkochen

#### Zutaten:

3 kg Tomaten



Tomaten waschen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, dann portionsweise für einige Minuten in kochendes Wasser geben, bis sich die Haut ablöst. Tomaten aus dem Wasser nehmen, Haut abziehen, den grünen Stielansatz entfernen und in einer Schüssel fein pürieren.

Die pürierten Tomaten zum Kochen bringen, einige Minuten kochen lassen. Je nach gewünschtem Verwendungszweck die Tomaten auch länger kochen lassen, damit sie etwas eindicken.

Schraubgläser heiß ausspülen und die gekochten Tomaten sofort heiß einfüllen und verschließen.

Die eingekochten Tomaten eignen sich wunderbar für Pizza, Tomatensuppe, Tomatensoße usw.

### Suppentomaten

Art-Nr. 5035

Tomaten 2.Wahl.

Verschiedene Gebindegrößen im Online-Shop zu bestellen



## demeter RARITÄTEN GÄRTNEREI Veit Plietz

### DER PROFI RÄT

### Wichtiger Tipp!

Heute haben wir den wichtigsten aller Tipps für Sie!

Die Tomaten-Saison neigt sich allmählich dem Ende entgegen. Nutzen Sie die verbleibenden Wochen und essen Sie unsere Raritas-Tomaten.

Bald gibt es nur noch Wasser-"Tomaten".

Mein Sohn Ferdinand hat seinen Worten nach schon mindestens 35 kg gegessen - keine Übertreibung!



Tomaten Raritas  
Art-Nr. 404

4,20  
€/500 g