



# KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

## ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 22.9.18

### Käse der Woche: Scheunen-Rebell

Art-Nr. 5558

Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebel die dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche, salzige Momente hervor. Deutschland, min. 50 % Fett i. Tr.



2,39

€/ 100 g  
23,90 € / 1kg

### Pasta Nuova Mezzelune

Art-Nr. 9736

Frische vegane Bio-Pasta mit cremiger Süßkartoffel-Chili-Füllung. 250 g



2,69

€/ 250 g



## HERZLICHE EINLADUNG ZU UNSEREM HOFFEST!

Diesen Sonntag feiern wir wieder unser alljährliches Hoffest! Vorbeizuschauen lohnt sich allemal, es steht jede Menge auf dem Programm: Regionale Lieferanten stellen sich an zahlreichen Ständen vor, damit Sie wissen, woher z. B. die Äpfel, Muttersäfte, Weine und der Honig kommen. Außerdem können Sie mehr über Fair-Trade-Projekte erfahren.

In Zusammenarbeit mit **demeter** verlosen wir am Hoffest:  
1. Preis: Erlebnis-Wochenende auf dem Bauernhof für die ganze Familie  
UND 20 Präsentkörbe mit leckeren Demeter-Produkten.

Dennis Schütze und seine Band sorgen mit entspanntem Country für die richtige musikalische Umrahmung.

Ihr Ferdinand Plietz

F Plietz

Programm  
10 - 17 Uhr



# HOFFEST 16.9.

IN DER GÄRTNEREI: AM SEE 9 SCHWARZACH



Beste BIO-Qualität - für Sie zertifiziert.  
Unser Unternehmen ist BIO-Zertifiziert durch DE-ÖKO-037

regionaler Bio-Lieferdienst  
**ÖKOKISTE**  
BRINGT BIO INS HAUS





# MITTELMEER-WOCHEN

Wegen großer Nachfrage nochmals verlängert bis 22.9.18



## Erdnüsse geröstet

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



3,99 € / 250 g



## Oliven-Mix, gekräutert

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

4,39 € / 150 g



## Olivenöl Kapantaidakis

Art-Nr. 7113

Bio-Olivenöl aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf Kreta, direkt vom Erzeuger bezogen. Passt zu warmen Gerichten, kalt zu Salaten oder einfach mit Brot.  
Griechenland, 500 ml



11,95 € / 500 ml

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**



## 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

## Griechischer Schafsfeta

Art-Nr. 5859

Lecker zu Salat und Olivenöl. **Griechenland, 180 g**



2,99 € / 180 g



## REZEPT-TIPP

### Ravioli-Gemüse-Salat

#### Zutaten:

- |       |                                  |          |                     |
|-------|----------------------------------|----------|---------------------|
| 1     | kleine Möhre                     | 1/2      | Paprikaschote, rot  |
| 250 g | Mezzelune                        | 30 g     | getrocknete Tomaten |
| 75 ml | Gemüsebrühe                      | 50 ml    | Tomatensaft         |
| 18 g  | Parmesan                         | 1/4 Bund | Rucola              |
| je 1  | Knoblauchzehe / Frühlingszwiebel |          |                     |

Möhre in dünne Scheiben schneiden, Paprikaschote grob würfeln, Knoblauchzehe abziehen und getrocknete Tomaten halbieren. Zusammen mit Mezzelune und Olivenöl auf einem Backblech vermischen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 20 Min. backen. Nach etwa 10 Min. Gemüsebrühe und Tomatensaft zugeben und fertig garen, dann würzen. Gewaschenen Rucola, Parmesan und in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln auf der Mezzelune verteilen. Dazu passt frisches Ciabatta. Guten Appetit!



## Pasta Nueva Mezzelune

Art-Nr. 9736

Frische vegane Bio-Pasta mit cremiger Süßkartoffel-Chili-Füllung. 250 g

2,69 € / 250 g



## RARITÄTEN GÄRTNEREI Veit Plietz

### DER PROFI RÄT

## Fallobst aufsammeln

Damit sich Krankheiten und Schädlinge nicht ausbreiten können, sollte Fallobst regelmäßig aufgesammelt werden!

Abgefallene Äpfel enthalten beispielsweise sehr häufig die Raupe des Apfelwicklers. Wird sie nicht beseitigt, kann sie ihren Kreislauf vollenden, sich verpuppen und im nächsten Jahr als Falter Eier legen, sodass wieder zahlreiche Früchte mit Raupen befallen sein werden.

Faulendes Obst und ausgeschnittene Raupen besser nicht auf den Kompost, sondern in die Biotonne geben.

