



# KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

## ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 26.01.19

### Käse der Woche: Rosenblütenkäse

Art-Nr. 5580

Der blumige-elegante Rosenblütenkäse ist ein feinwürziger, aromatischer Schnittkäse. Er wird aus reiner Heumilch hergestellt, mit Rotschmiere geschmiert und am Ende seiner Reifezeit mit einer feinen Rosenblütenmischung affiniert. **Deutschland, 52 % i. Tr.**

2,49

€/ 100 g  
24,90 / 1 kg



### Pink Grapefruit Saft

Art-Nr. 8050

Die säurearme Sweetie - eine traditionelle Kreuzung von Grapefruit mit Pampelmuse mildert und balanciert das Säure-Zuckerverhältnis für einen besseren Geschmack. Reich an Vitamin C. **700 ml**

statt 3,69

2,99

€/ 700 ml



**JOB ANGEBOT**

### WIR BILDEN AUS!

Ab 1.9.18 Ausbildung zum/zur Kaufmann/frau im E-Commerce



Du möchtest in ein aufgeschlossenes Team hineinwachsen und anspruchsvolle, vielseitige Aufgaben übernehmen? Dann bewirb dich schnellstmöglich bei uns!

## HALLO KISTENLIEBHABER !

Unsere Gärtnerei befindet sich um diese Jahreszeit im Winterschlaf. Im Januar ernten wir sogar wie keine eigene Ware und ein Teil unseres Teams kann diese Phase nutzen, um sich auszuruhen und Überstunden abzubauen.

Andererseits nehmen die Vorbereitungen für die Jungpflanzen-Saison langsam Fahrt auf. Ungefähr 300 verschiedene Tomaten-, 80 Chili-, Paprika-, und Peperoni-, sowie 40 Gurken-, Auberginen, Melonen-, und Kürbissorten warten auf die Aussaat. Die Sorten werden in sehr unterschiedlichen Stückzahlen ausgesät: manche nur 25 mal, andere 1000 mal. Die ganze Aktion ist aufwendig - und macht einen Riesenspaß. Wir müssen penibel darauf achten, keine Sorten zu vermischen und beste Bedingungen für die Entwicklung von jungem Leben schaffen.

Zwischen Mitte April und Mitte Juni finden Sie in unserer Gärtnerei und im Onlineshop alles für Ihren Garten.

Ferdinand Pletz  
Ihr Ferdinand Pletz

# DIESEN MONAT FÜR SIE IM ANGEBOT

## Blütenhonig mit Haselnuss

Art-Nr. 6910  
Leckerer Honigaufstrich von der befreundeten Imkerin Christine Brauns  
Honigschätze aus Wiesbronn. **250 g**

4,59  
€ / 250 g  
18,36 / 1 kg



Gültig bis 02.02.19



statt 3,39

2,99  
€ / 32,2 g

## Chia-Samen

Art-Nr. 6541

Chiasamen können - in Wasser gequollen - pur gegessen werden, lassen sich wie andere Ölsaaten aber vielfältig verwenden als Zugabe in Backwaren, Müslis oder Nachspeisen. Traditionell werden Chiasamen in Fruchtsäfte eingerührt. **210 g**



5,99  
€ / 720 ml



## Ananas-Stücke im Glas

Art-Nr. 7359  
Die sonnenreifen Exoten werden direkt nach der Ernte in lokalen Betrieben verarbeitet - alles in sorgfältiger Handarbeit. **720 ml**



## Hamalakis Agoureleo Olivenöl

Art-Nr. 7118

Pikant-fruchtiges Bio Olivenöl erster Güteklasse aus der Messara auf Kreta. Leichtbitter und scharfer Abgang (Unfiltriert). **500 ml**

10,99  
€ / 500 ml  
21,98 / 1 l



## Grüne Harmonie

Art-Nr. 7812

Spuren von Zitronengras, Pfefferminze und Holunderblüten verfeinern diese liebeliche Grüntee-Mischung und verwöhnen den Gaumen. **30,6 g**

statt 3,39

3,19  
€ / 30,6 g

## REZEPT-TIPP

### Grünkohl-Chips

#### Zutaten:

50 g	Grünkohl	1 EL	Wasser
3 EL	gemahlene Mandeln	1 TL	Salatkräuter
2 EL	Zitronensaft		Knoblauch
2 EL	Olivenöl		Salz

Perfekt als  
Chipsersatz

Grünkohl waschen und von den Stielen befreien, grob zerzupfen.

**Vegane Käsecreme:** Restlichen Zutaten in einen Blender geben und fein pürieren, Grünkohl damit vermischen. Auf ein Blech geben und im Dörrgerät oder Backofen bei 42 °C trocknen.

Die Chips brauchen zwischen vier und sechs Stunden und haben danach Rohkostqualität. Wenn nicht auf Rohkostqualität geachtet wird, kann die Temperatur auf bis zu 70 °C erhöht werden.

Dementsprechend verkürzt sich die Dörrzeit.



## Zitronensaft

Art-Nr. 8049

Das natürliche Vitamin C macht diesen Direktsaft zu einer ganz besonderen Spezialität. **200 ml**

1,79  
€ / 200 ml



RARITÄTEN  
GÄRTNEREI  
Veit Plietz

DER PROFI RÄT

## Saatgut-Festival in Volkach

Markt der Vielfalt mit dutzenden Ausstellern,  
u. a. Dreschflegel, MUSTEA, Die Saatgutarche

Breites Vortragsprogramm:  
u. a. „Wem gehört die Tomate“ von Dr. Ruth Tippe;  
„Fraulein Brehms Tierleben“

Samstag, 9. Februar 2019  
von 11 Uhr bis 17 Uhr

