



KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

KW 17 · 2021

NÄCHSTE WOCHEN IM ANGEBOT

Käse der Woche für KW 18: Tante Holli

Sommerlicher Alpentilsiter mit Rotkulturreifung und feiner Bruchlochung. Mit Holunderblüten auf der essbaren Naturrinde.

Art.-Nr.: 31235



2,89
€/ 100 g

Österreich mind. 50 % Fett i. Tr.

Apfeltüte 2,5 kg

Art.-Nr.: 20001



14,50
€/ je Tüte

WIR SUCHEN AB SOFORT
Mitarbeiter in Vollzeit (m/w/d)
(40 Stunden/Woche)
für den Bereich **Kommissionierung**.

Ihre Vorteile:
 • sicherer Arbeitsplatz
 • gutes Betriebsklima
 • vergünstigte Einkaufsbedingungen für erstklassige Bio-Lebensmittel
 • betriebliche Krankenversicherung nach der Probezeit

Beste Bio-Qualität - für Sie zertifiziert.
 Ökokiste Schwarzach e.K. Gewerbering-Nord 6 97359 Schwarzach a. Main
 info@oekokiste-schwarzach.de Hotline: 09324 - 978 99 0

regionaler Bio-Liefersdienst
ÖKOKISTE
 BRINGT BIO INS HAUS



HALLO KISTENLIEBHABER!

Bitte heinerlei Verpackungsmaterial (z. B. Papiereinleger), Werbung (z. B. Kundenbrief) oder Lieferscheine in der Kiste belassen.
 Bitte entsorgen Sie sämtliches Papier und Plastik selbst.
 Pfandpflichtiges Leergut (Gläser, Flaschen, Getränkekästen) hingegen bitte unbedingt zurückgeben.

Ferdinand Pitz



"an apple a day keeps the doctor away"
TÄGLICH EINEN APFEL ESSEN, UND DEN ARZT KÖNNEN SIE VERGESSEN.

Rauch



„Wir pflanzen Apfelbäume für die Gesundheit der Natur, wir ernten Äpfel für die Gesundheit der Menschen.“
Franz Ochener, Betriebsleiter

UNSER LIEFERANT ÖKO OBST RAUCH GBR LIEFERT UNS IN DIESER WOCHE ÄPFEL DER SAISON.

Natya:

NATYA BESTICHT DURCH EIN HERVORRAGENDES GESCHMACKSERLEBNIS. DER APFEL IST HART, KNACKIG UND WUNDERSCHÖN SAFTIG. DER FRUCHTIG SÜßE GESCHMACK MIT LEICHTEN AROMEN VON BIRNE UND EINEM HAUCH VON ZITRUS MACHT LUST AUF MEHR.



Apfel der Saison
Art.-Nr.: 20000



Jonagold:

JONAGOLD IST DER PERFEKTE ALLROUNDER. ER SPIELT SEINE ROLLE EBENSO GUT ALS TAFELAPFEL WIE AUCH ALS KOCH- UND BACKAPFEL.

IN MITTEN DES BESTEN WEIN- UND OBSTBAUKLIMAS FRANKENS LIEGT DER OBSTBAUBETRIEB. WÄHREND DER HOF FRÜHER HAUPTSÄCHLICH ACKERBAU BETRIEB, WURDE 1998 MIT DER ANPFLANZUNG VON APFELBÄUMEN BEGONNEN. HEUTE WACHSEN AUF DIESEN FLÄCHEN 20 VERSCHIEDENE SORTEN. 2007 WURDE EINE MODERNE OBSTLAGERHALLE IM OBSTHAIN ERRICHTET. BEI AUSGEFEILTER LAGERTECHNIK BLEIBEN DIE ÄPFEL ÜBER DAS GANZE WINTERHALBJAHR FRISCH.



großflächig
dunkelrot



süß
aromatisch



sehr knackig
und saftig



APFEL-CRUMBLE

Für die Streusel

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 50 g gemahlene Mandelkerne
- 180 g Mehl

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel
- 150 g gehobelte Mandelkerne
- 3 EL Rosinen
- 1/2 TL Zimt
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern.
Die Butter in eine Schüssel geben und mit Zucker und Zimt gut verrühren. Das Mehl und die gemahlene Mandeln mischen und gut unterarbeiten.
Die Äpfel waschen, nach Belieben schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Früchte mit den Mandeln, Rosinen und Zimt mischen und in die Auflaufform geben. Von dem Teig Streusel auf die Äpfel streuen und in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Apfel-Auflauf vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



BLITZ-APFELBALLEN

Ballen Teig

- 3 Äpfel
- 200 g Magerquark
- 100 ml Rapsöl
- Mark einer Vanilleschote
- 110 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 10 g Backpulver
- Zucker-Zimt-Mischung

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
Die feuchten Zutaten mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote in einer Schüssel verrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit der Hand unter die Quark-Öl Masse kneten. Die Apfelstücke unterarbeiten. Der Teig ist feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun 6 bis 9 Ballen formen und diese mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.



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

Alle Artikel sind im Internet unter 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. Die Abgabe der Artikel erfolgt nur in haushaltsüblichen Mengen, solange der Vorrat reicht und ohne Dekoration bzw. Beilagen. Texte und Abbildungen von uns, unseren Partnerbetrieben, fotolia, pixabay oder cheffoch.de. Für Druckfehler keine Haftung.

