

Produktduktinfo KW14/20

Noch arbeiten wir. Das **eingeschränkte Angebot** hat Wirkung gezeigt und die vielen Überstunden und die **Arbeitsbelastung** bei den Kollegen hat sich etwas reduziert. Unsere Zulieferer leisten ebenfalls Großes. Es ist zur Kunst geworden, genug Ware heranzuschaffen. Danke ihnen dafür. In Frankreich darf nur noch bis 18.00 Uhr gearbeitet werden. Davon sind auch die **Speditionen** betroffen. Schließlich kommt Ware aus Spanien über diesen Weg zu uns. LKW, die bis dahin nicht abgefertigt sind, bleiben über Nacht stehen. Fehlende Rückfrachten für die Speditionen verteuern die Frachtkosten. Dazu kommt noch ein knappes Angebot. Was das heißt? Die Preise steigen. Das ist ärgerlich, aber durch uns nicht zu ändern.

Wir haben Glück. Das **milde Wetter**, hat **Rübstiel** und **Spinat** früh wachsen lassen und wir haben die erste frische Ware aus der Region. Ein Luxus unter den herrschenden Bedingungen. Leider ist das nur eine kurze Schwemme. Die für uns so wichtigen **Saisonarbeiter** aus Rumänien dürfen nicht einreisen. Das bedeutet, wichtige **Saat** kommt jetzt nicht in den Boden und das gesamte Anbaujahr wird darunter leiden. Wir werden sehen. Es erreichen uns viele gutgemeinte Hilfsangebote, aber die Arbeit auf dem Acker ist hart, lang und will gelernt sein.

Auch in unserer **Packhalle** sind wir auf gut eingearbeitete Kollegen angewiesen. Das ist unser **Flaschenhals** und der Grund, warum wir jetzt keine neuen Kunden mehr annehmen können.

Bei fast allen Nicht-Obst/Gemüse-Artikeln gibt es Schwierigkeiten mit der **Verfügbarkeit**. Für Sie bedeutet das, die meisten Artikel sind nicht in beliebiger Menge bestellbar und unterliegen **Beschränkungen**. Eier zum Beispiel können wir noch nicht einmal mehr im Shop anbieten. Schon jetzt ist klar, wir haben gerade mal sovielen bekommen, dass wir gerade so durch die Woche kommen. Unser Eierbauer greift jetzt schon auf den Ostervorrat zurück.

Der **Hofladen** ist weiter **geöffnet** (Montag Freitag 9-19 Uhr, Samstag 9-14 Uhr). Wenn Sie uns besuchen kommen - **Bitte nicht in Familienstärke**. Wir können nur eine begrenzte Anzahl an Kunden gleichzeitig in den Laden lassen. Der Rest muss draußen bleiben. Lassen Sie die Kinder also bitte im Auto oder gleich daheim. In einem kleinen Teil des Gartens haben wir ein wunderschönes **Pflanzenangebot** zurechtgestellt (das Frühlingserwachen im Vorgebirge als Veranstaltung fällt in diesem Jahr aus). Nutzen Sie das tolle Wetter zum Pflanzen!

(Rübstiel-) Stielmus-Pasta1-2 Personen

200 g Bandnudeln od. Spaghetti, 400g Stielmus, 1 rote Chilischote, 2 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Butter, 2 EL Creme Fraîche, Salz, weißer Pfeffer a.d. Mühle, 50g frisch ger. Parmesan

Nudeln in sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest garen. Stielmus putzen, waschen und klein schneiden. In ein Sieb geben und mit dem Nudelwasser übergießen(sozusagen blanchieren), die Nudeln mit etwas Olivenöl verrühren und warm halten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und im erhitzten Fett glasig dünsten. Chilisschote zeitweise mitschmoren; später entfernen.

Butter und Creme Fraîche einrühren und mit Salz + Pfeffer abschmecken. Rübstiel dazugeben, Nudeln unter die Sauce ziehen, sofort servieren. Parmesan dazu reichen.

Pastinaken mit Ahornsirup, Chili und Walnüssen

500 g Pastinaken, 100 g Walnüsse, 1 Chilischoten, rot, 2 EL Ahornsirup, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Die Pastinaken in Stifte schneiden. Die Walnüsse grob hacken, die Chilischote in feine Ringe schneiden (bei Bedarf vorher entkernen!). Alles gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Ahornsirup, Öl und Salz und Pfeffer vermischen und über die Pastinaken verteilen. Bei 200°C für 20 Min. in den Ofen geben, zwischendurch immer mal wieder wenden.

Pastinaken-Gemüse

700 g Pastinaken, event. die Hälfte durch Möhren ersetzen, 1 Zwiebel, etwas Butter, n. B. Thymian, Petersilie, Salz, Zucker, etwas Wasser, oder Wein

Die Pastinaken (und die Möhren) mit einer Bürste gründlich waschen und eventuell schälen. Dann in dünne, längliche Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter glasig braten. Pastinaken (+ Möhren) zugeben und nach Geschmack mit Thymian, Petersilie, Zucker und Salz würzen. ca. 10-15 Minuten leise köcheln. Etwas Wasser oder Wein zufügen. Vor dem Servieren mit 1 Prise Zucker abschmecken und gut umrühren.

Mariniertes Gemüse

1 Kohlrabi, 2-3 Möhren, 1 Fenchel, 1 Knoblauch, 4 EL Öl, 2 EL Balsamico, Salz + Pfeffer, 2-3 EL gehackte Walnüsse (Mandeln, geröstete SB-Kerne)

Kohlrabi schälen, Grün bis auf 2cm einkürzen (Blätter anderweitig verwenden), in Achtel oder Sechstel schneiden, Möhren in Scheibchen. Alles 3 Min. blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Knoblauch fein hacken. Marinade herstellen und über das Gemüse geben. Vor dem Servieren ca. ¼ Stunde ziehen lassen. Dazu passen Nudeln, Reis, Kartoffeln, Hirse,... oder Brot

Kartoffel-Kohlrabiblätter-Topf

500g Kartoffeln, 2 Knoblauchzehen, Kohlrabiblätter, 2 EL Öl, 200g Sahne, 1 EL Saft u. Schale 1 Zitrone, Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und längs vierteln, Knoblauchzehen fein würfeln Kohlrabiblätter putzen, waschen, das Blatt in feine Streifen, die Stiele in 3cm lange Stücke schneiden. Öl erhitzen, Kartoffel, Knoblauch, Kohlrabi-Stiele andünsten, ca. 15 Min. köcheln lassen. Die Kohlrabiblätter dazugeben und weitere 6-8 Min. zugedeckt schmoren. Sahne hinzugeben. Mit Zitronensaft und -schale, Salz, Pfefferwürzen und sofort servieren.

Spinatsalat

250g Spinat, ½ Teelöffel Senf, etwas Muskat, Pfeffer + Salz, 1 EL Essig, 2 EL Sonnenblumenöl, 2 Scheiben Brot, 30g weiche Butter, 2 Knoblauchzehen

Spinat gut waschen und Rosetten zerteilen. Senf, Muskat, Pfeffer, Salz, Essig mit dem Schneebesen gut verrühren, Öl begeben, gut rühren und die Sauce unter den Spinat mischen. Butter und Knoblauch mischen, die Brotscheiben beidseitig damit bestreichen und in der Bratpfanne knusprig backen. In Würfel schneiden und über den Salat streuen. Sofort servieren.

Tipp: ein rohes Eigelb in der Vinaigrette verschlagen. Ganz besonders lecker!

Börek- türkische Spinattaschen

1-2 Rollen Blätterteig, 0,5 kg Spinat, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Öl, 200g Schafkäse

Spinat putzen, waschen und tropfnass bei starker Hitze 3-5 Minuten zusammenfallen lassen, gut abtropfen lassen und grob klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anbräunen, den Spinat dazugeben, 1 Minuten kurz mitdünsten, von der Flamme nehmen. Schafkäse zerbröseln und mit dem Spinat vermischen. Den Blätterteig ausrollen, in 2 oder mehr Rechtecke teilen. Auf jedes Rechteck einen Klecks Spinat-Käse-Mischung und den Teig so zu klappen, dass die Füllung gut eingeschlossen ist. Mit etwas Eigelb bestreichen und bei 200°C ca. 30 Min. goldbraun backen.

Tourverschiebung

in KW 15 (Karwoche): die Freitagstouren werden Samstag ausgeliefert!

KW 16 (Osterwoche): Alle Touren werden um einen Tag verschoben!

**** ABO Gemüse Salat Obst**

von 30.03.2020 bis 05.04.2020

Kartoffel

11.....Tüte	Kartoffeln, festk._1,5kg	Deutschland	3,10 €/ Tüte
12.....Tüte	Kartoffeln, festk._2,5kg	Deutschland	4,95 €/ Tüte

Gemüse

1110.....kg	Auberginen	Spanien - kontr. Bio-Anbau	8,99 €/ kg
967.....Stück	Austernpilze 200g Schale	Italien - k	2,40 €/Stück
1001.....kg	Avocado	Spanien - kontr. Bio-Anbau	11,00 €/ kg
386.....kg	Bataten	Spanien - kontr. Bio-Anbau	6,50 €/ kg
100.....kg	Brokkoli	Italien - ICEA	7,10 €/ kg
766.....Stück	Cherry-Tomaten, 250gr	Spanien - k	2,50 €/Stück
1010.....kg	Fenchel	Italien - ICEA	5,50 €/ kg
422.....kg	Gemüsezwiebel kg	Spanien - kontr.	3,50 €/ kg
160.....kg	Grünkohlspitzen	regional eig. Anbau	8,40 €/ kg
911.....St.	Gurke Schlangen	Niederlande - kontr.	1,99 €/ St.
456.....Stück	Knoblauch-KNOLLE	Spanien - kontr. E	14,40 €/ kg
110.....Stk	Kohlrabi Stück	Spanien - kontr. Bio-An	1,75 €/ Stk
540.....Stück	Kresse Schale	Deutschland - EG-Kont	0,85 €/ Stück
833.....kg	Mangold, grün	Italien - ICEA	4,40 €/ kg
300.....kg	Möhren	Belgien - kontr. Bio-Anbau	2,99 €/ kg
303.....kg	Möhren Purple	Deutschland - Bioland	3,60 €/ kg
633.....kg	Paprika grün	Spanien - kontr. Bio-Anba	9,50 €/ kg
611.....kg	Paprika rot	Italien - kontr. Bio-Anbau	12,90 €/ kg
622.....kg	Paprika, gelb	Spanien - kontr. Bio-Anb	12,90 €/ kg
380.....kg	Pastinaken	Deutschland - Biokreis	4,30 €/ kg
500.....Bund	Petersilie, Bund	Spanien - kontr. Bio- <i>f</i>	2,30 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg	Niederlande -	6,90 €/kg_{iu}
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo	Deutschland	14,50 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling	Deutschland - E	27,00 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons	Deutschlar	12,50 €/kg
440.....kg	Porree, Kilo	regional eig. Anbau - Biolar	5,20 €/ kg
278.....kg	Radicchio, kg	Italien - kontr. Bio-Anbau	7,50 €/ kg
377.....Stück	Radieschen	Italien - kontr. Bio-Anbau	2,50 €/ Stück
371.....kg	Rettich schwarz	regional eig. Anbau -	2,90 €/ kg
541.....Stück	Rettichkresse, rot	Deutschland - EG-	1,30 €/ Stück
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr	Niederlan	2,50 €/Stück_{iu}
340.....kg	Rote Bete, Kilo	Deutschland - Demeter	3,00 €/ kg
877.....Bund	Rübstiel, Bund	regional eig. Anbau - Bi	2,70 €/ Bund
201.....St.	Salat 1	Frankreich - Naturland	2,70 €/ St.
433.....kg	Schalotten	Deutschland - Naturland	7,90 €/ kg
550.....Bund	Schnittlauch	regional eig. Anbau - Biola	2,25 €/ Bund
388.....kg	Schwarzwurzeln	Niederlande - kontr.	6,50 €/ kg
330.....kg	Sellerie, kg	regional eig. Anbau - Biolan	3,30 €/ kg
188.....Stk	Spitzkohl, Stück 750gr+	Spanien - D	3,90 €/ Stk
335.....St.	Staudensellerie	Spanien - kontr. Bio- <i>f</i>	4,30 €/ St.
1150.....Schale	Suppengemüse	regional eig. Anbau -	2,50 €/ Schale
711.....kg	Tomaten	Spanien - Naturland	6,45 €/ kg
384.....kg	Topinambur	Niederlande - kontr. Bio-Ai	5,70 €/ kg
133.....kg	WEISSKOHL, St	Niederlande - kontr. Bio	3,30 €/ kg
155.....St.	Wirsing, Stück	Deutschland - Bioland	4,05 €/ St.
1200.....kg	Zucchini, Kilo	Spanien - kontr. Bio-Anb	7,50 €/ kg
400.....kg	Zwiebeln	Deutschland - kontr. Bio-Anba	3,30 €/ kg

1633.....kg	Clementinen	Marokko - CCPB	6,20 €/ kg
1980.....Stück	Datteln, 250gr	Tunesien - Demeter	3,60 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg	Italien - ICEA	3,95 €/ kg
1922.....kg	Kiwi, Kilo	Italien - kontr. Bio-Anbau	4,90 €/ kg
1645.....kg	Limetten	Mexico - kontr. Bio-Anbau	7,90 €/ kg
1944.....Stück	Mango, Stück	Peru - BCS	3,30 €/ Stück
1600.....kg	Orangen	Spanien - Consejo Regulador d	3,95 €/ kg
1622.....Tüte	Saftorangen, Beutel 3kg	Spanien - I	7,50 €/Tüte
1623.....kg	Saftorangen, Kilo	Spanien - kontr. Bio	2,90 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse, frisch	Frankreich - kontr. B	11,50 €/ kg
1644.....kg	Zitronen	Spanien - Demeter	5,50 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....x 500g	Sauerkraut servierfertig 500gr	Di	2,70 €/ x 500g
------------------	---------------------------------------	----	-----------------------

Obst

1966.....Stück	Ananas, Stück	Elfenbeinküste - kontr. f	2,90 €/ Stück
1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten	regional - Bi	4,50 €/ kg
1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten	Niederlande	4,90 €/kg_{bau}
1522.....kg	Äpfel Topaz	regional - Bioland	4,50 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel	regional - B	11,90 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo	Dominikanische Republik	3,30 €/ kg
1577.....kg	Birnen, div. Sorten	Niederlande - SK <i>f</i>	5,10 €/ kg