

**So ein Käse! (KW18 vom 29.4.-5.5.) Deichkäse**, Schnittkäse. nussig, kräftig-pikant wird, Rinde mit Rotwein gepflegt. D. 50% Fett i. Tr., Rinde verzehrbar. Zutaten: ROHMILCH, Salz, tier. Lab, Milchsäurebakterien, Rotschmierekulturen.

**1 Stück ca. 200g, 25,90€; Art.-Nr. 5281**

## Das Fenster zum Hof - KW 17/24

**Fast** vergessen ist schon wieder das **sonnige**, warme vorletzte Wochenende. Es gab uns die Gelegenheit die späten **Kartoffelsorten** für den Sommer in die Erde zu bringen. Endlich war es ausreichend warm und die Erde leidlich trocken. Möglich gemacht hat es die **Kartoffelpflanzmaschine** (deutsches Wortungetüm) von Theo, die er uns dafür ausgeliehen hat. Damit konnte **Senior Max** (mithilfe von Enkel Matti) innerhalb eines Tages alle Kartoffeln setzen.

**Nicht** so glücklich sind wir gegenwärtig mit der Qualität all dessen, was gerade an **Bioware** für uns erhältlich ist. Jetzt sind wir wieder mittendrin in der **schwierigsten** Zeit des Jahres. Die großen Exporteure rund um's Mittelmeer haben ihr Pulver verschossen und die meisten Kulturen sind "durch". Währenddessen ist es bei uns noch **lange** nicht soweit. So heißt es für unseren **Einkauf**, gründlich suchen und in der **Packhalle** wird alles extra gut **sortiert** uns gesichtet, bevor es in die Kisten kommt.

**So** langsam merkt man beim **Topaz** die lange Lagerzeit. Nicht **jeder** Apfel übersteht sie gleich gut. Daher erreichen uns jede Woche Nachrichten von Kunden, deren Äpfel innen **braun** werden. Betroffen ist aber nur ein ganz geringer Teil und wir sind noch lange nicht so weit, deswegen auf **Aloisius'** Äpfel zu verzichten. Bitte **melden** Sie sich, wenn Sie unzufrieden mit den Äpfeln sind. Natürlich gibt es bei uns ohne zu diskutieren eine **Gutschrift**. Es lohnt sich aber, vorher zu probieren. Viele der Äpfel schmecken, trotz der Verfärbungen, **einwandfrei**.

**Unser Garten** ist offen. Inzwischen findet sich schon fast das **gesamte** Gemüsesortiment. Der aktuelle Fahrplan (Was gibt es ab wann?) findet sich auf unserer Homepage im Menü unter dem Punkt **"Jungpflanzen"**. Im Hofladen findet sich zudem eine große Auswahl an Sämereien. Der Garten ist zu unseren Hofladenöffnungszeiten von **Montag bis Freitag von 9-19.00 Uhr und ab Samstag (den ganzen Sommer) lang von 9-16.00 Uhr** zugänglich. Am Vormittag unter der Woche ist es erfahrungsgemäß ruhig und unsere Gärtner haben Zeit für Fragen. Auch bei nicht ganz so tollem Wetter lohnen sich ein **Spaziergang** durch die Felder und danach ein **Besuch** mit einer **Tasse Kaffee** in unserem Hofladen. Und nicht vergessen - **am 4. Mai ist Frühlingsfest** bei Apfelbacher.

## Spaghetti mit Blumenkohlsauce

1/2 Blumenkohl, 1kl Zwiebel, 300ml Milch, 50-60gr Reibekäse, 3El Semmelbrösel, Knoblauch, 500gr Spaghetti, Butter oder Olivenöl, etwas Zitronenschale

Blumenkohl klein schneiden (inkl. Strunk) und mit der gehackten Zwiebel in einen Topf geben, Milch dazu und die abgeriebene Schale von ca. 1/2 Zitrone, etwas salzen und ca. 10-12 Min. garen. Sehr fein pürieren, dann den Käse dazugeben und noch mal durchmischen. Warm stellen und nicht mehr kochen. Parallel dazu Blumenkohlblätter klein hacken und mit Semmelbröseln und Knoblauch bei mittlerer Hitze unter Wenden in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten. Spaghetti kochen - vielleicht bei Bedarf die Blumenkohlsauce mit Nudelkochwasser etwas verdünnen. Die Nudeln mit Blumenkohlsauce vermengen und mit den gerösteten Bröseln bestreut servieren.

**Liefertagsverschiebung  
In KW18 (nach dem Maifeiertag) verschieben sich alle Lieferungen um einen Tag**

## Fenchel überbacken

0,5kg Fenchel, 60g Butter, 1 Tasse Milch, 4 El Parmesankäse, 4 EL Semmelbrösel, 2 El. Pinienkerne

Fenchel putzen, vierteln und 5 Minuten blanchieren, dann Butter zerlassen, den Fenchel darin dünsten, bis die Butter aufgesogen ist und jetzt die Milch hinzugießen, fertig garen. In eine gefettete Auflaufform legen. Mit Parmesan, Semmelbrösel und Pinienkernen(oder Sonnenblumenkerne) bestreuen, Butterflocken darüber verteilen und das ganze 20 Min. gratinieren.

## Unsere Chefin ihr Lieblings-Rhaberkuchen

500g Rhabarber, 80g Zucker, Butter, 80g Butter, 1/2TI Vanillepulver, 1 Orange, 250g Joghurt, 2 Eier, 100gr Zucker, 300g Hartweizengrieß, 1/2Pck. Backpulver, 100g Zucker

Rhabarber in 2cm lange Stücke schneiden. in einer Schüssel mit Zucker mischen u. 30 Minuten ziehen lassen. Eine Tarteform einfetten und mit Grieß austreuen. Butter schmelzen. 1/2TI Orangenschale abreiben. Backofen auf 180°C vorheizen. Rhabarber gründlich abtropfen und den Saft auffangen. Joghurt, Eier, Zucker mit Vanille und Orangenschale mit einem Schneebesen verrühren. Butter unterrühren und Grieß gemischt mit Backpulver unterheben. In die Tarteform streichen und Rhabarberstückchen darauf verteilen (leicht andrücken). Kuchen ca. 40 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit den Rhabarbersaft mit 100ml Orangensaft und Zucker 1 Minute stark kochen, dann abkühlen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit begießen. Dazu Schlagsahne.

## Lauchkartoffeln

800gr Kartoffeln, 400gr Lauch, ca. 350-400ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

Kartoffeln schälen und in 3mm Scheiben hobeln, Lauch halbieren und gut waschen. Ebenfalls in 3mm Streifen schneiden. In einer Schüssel den Lauch mit etwas Salz vermischen. Eine Auflaufform buttern und den Lauch darin verteilen. Die Kartoffeln ebenfalls in einer Schüssel mit Salz, Muskat und Pfeffer mischen und auf dem Lauch verteilen. Mit der Gemüsebrühe angießen, so dass die Oberfläche gerade erreicht ist. Mit Butterflöckchen besetzen und bei 200°C (Umluft) in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Hitze auf 140°C reduzieren. Insgesamt ca. 60 Minuten garen (bis ein spitzes Messer leicht in die Kartoffelscheiben gleitet). Als Hauptgericht für 2-3 Personen. Mit Salat zusammen auch für mehr.

## Caponata (für die Reste der letzten Zeit)

Eine Paprika, eine mittelgroße Zwiebel, eine Zucchini und Gemüsereste aus dem Kühlschrank (z.B. Brokkoli, Fenchel, Staudensellerie, Aubergine), drei Tomaten, 2-300gr altes Brot in grobe Würfel geschnitten, Pinienkerne oder Mandeln, Knoblauch, 1-2 El Rosinen, 2El Essig, Olivenöl, 1EL Tomatenmark

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Paprika in Öl anbraten, Tomatenmark dazu - mit Essig und einem Schluck Wasser ablöschen. In der Zwischenzeit die Brotwürfel und Pinienkerne in einem auf 180°C vorgeheizten Ofen golden anrösten (gelegentlich wenden). In einer Pfanne in ca. 3cm hoch Pflanzenöl die übrigen Gemüse nach und nach zart braun frittieren und abtropfen lassen (das Öl aufheben - es eignet sich noch zum Kochen). Nun alles zusammen mit Knoblauch, grob gewürfelten Tomaten und Rosinen in einer weiten Schale mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch etwas Olivenöl dazugeben und frische Kräuter nach Geschmack. Mindestens zwei Stunden bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Noch besser schmeckt es über Nacht.

## - Guacamole - (Avocadomatsche)

1 reife Tomate, 1 Frühlingszwiebel, 1 grüne Chilischote, 1TI Petersilie, gehackt, 1 TL Zitronensaft, 1El Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 kleine reife Avocado, Tortillachips

Tomate in Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen, mit dem Grün klein schneiden. Chili waschen, entkernen und sehr fein schneiden. Alles mit Petersilie, Zitronensaft, Öl, Salz + Pfeffer mischen und kalt stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Chips im Ofen 3 Min. erwärmen. Avocado längs halbieren, Kern rauslösen, die eine Hälfte mit einer Gabel zerdrücken, die andere in kleine Würfel schneiden. Beides mit den kaltgestellten Zutaten vermischen, abschmecken und mit den warmen Tortilla-Chips servieren.

## \*\* ABO Gemüse Salat Obst

von 22.04.2024

bis 28.04.2024

### Kartoffel

19.....Stück	<b>4kg Kartoffeln</b> Deutschland - DB	<b>8,49 €/ Stück</b>
12.....Tüte	<b>Kartoffeln, festk. 2,0 kg</b> Deutschland	<b>4,65 €/ Tüte</b>
22.....Tüte	<b>Kartoffeln, mehlig 2,0 kg</b> Deutschland	<b>5,29 €/ Tüte</b>
15.....Netz	<b>Kartoffeln, vorw. festk. 12,5kg</b> Deuts	<b>24,90 €/ Netz</b>

### Gemüse

1110.....kg	<b>Auberginen</b> Spanien - IA	<b>4,60 €/ kg</b>
1001.....kg	<b>Avocado</b> Griechenland - BIO	<b>10,60 €/ kg</b>
566.....Stück	<b>Bärlauch, Beutel, ca 50 gr</b> Deutschland	<b>38,90 €/ kg</b>
387.....kg	<b>Bataten, regional</b> Niederlande - IA	<b>5,75 €/ kg</b>
170.....St.	<b>Blumenkohl, St weiß 600gr+</b> Spanien	<b>2,95 €/ St.</b>
100.....kg	<b>Brokkoli</b> Italien - IA	<b>5,45 €/ kg</b>
455.....Bund	<b>Bund-Knoblauch, frisch</b> regional eig. Anbau	<b>2,49 €/ Bund</b>
777.....Stück	<b>Cherrytomaten 250gr</b> Spanien - IA	<b>8,99 €/ kg</b>
255.....kg	<b>Chicoree</b> Niederlande - IA	<b>11,95 €/ kg</b>
281.....kg	<b>Cicoria Catalogna</b> regional eig. Anbau - D	<b>6,90 €/ kg</b>
1010.....kg	<b>Fenchel</b> Italien - IA	<b>3,95 €/ kg</b>
590.....kg	<b>Ingwer</b> China - IA	<b>15,90 €/ kg</b>
456.....Stück	<b>Knoblauch-KNOLLE</b> Ägypten - IA	<b>19,90 €/ kg</b>
110.....St.	<b>Kohlrabi Stück</b> Spanien - IA	<b>1,89 €/ St.</b>
522.....Bund	<b>Koriander, Bund</b> Spanien - IA	<b>2,30 €/ Bund</b>
540.....Stück	<b>Kresse Schale</b> Deutschland - EG	<b>1,10 €/ Stück</b>
922.....kg	<b>Landgurke</b> Spanien - IA	<b>3,20 €/ kg</b>
833.....kg	<b>Mangold, grün</b> Italien - IA	<b>4,85 €/ kg</b>
300.....kg	<b>Möhren</b> Italien - IA	<b>3,40 €/ kg</b>
166.....St.	<b>Pak Choi, Stück 300gr+</b> Niederlande - IA	<b>3,45 €/ St.</b>
622.....kg	<b>Paprika gelb</b> Niederlande - IA	<b>12,50 €/ kg</b>
633.....kg	<b>Paprika grün</b> Niederlande - IA	<b>10,60 €/ kg</b>
611.....kg	<b>Paprika rot</b> Spanien - IA	<b>8,99 €/ kg</b>
677.....kg	<b>Peperoni rot oder grün Kilo</b> Spanien	<b>18,90 €/ kg</b>
500.....Bund	<b>Petersilie, Bund</b> Deutschland - DB	<b>2,30 €/ Bund</b>
966.....kg	<b>Pilze Austernpilze, Kilo</b> Deutschland -	<b>19,90 €/ kg</b>
988.....kg	<b>Pilze Kräuterseitling</b> Deutschland - DB	<b>29,90 €/ kg</b>
977.....kg	<b>Pilze Shiitake</b> Deutschland - DB	<b>29,90 €/ kg</b>
955.....kg	<b>Pilze Steinchampignons</b> Deutschland	<b>12,90 €/ kg</b>
440.....kg	<b>Porree, Kilo</b> Niederlande - IA	<b>5,95 €/ kg</b>
377.....Bd.	<b>Radieschen</b> regional eig. Anbau - DB	<b>2,50 €/ Bd.</b>
371.....kg	<b>Rettich schwarz</b> regional eig. Anbau - DB	<b>3,95 €/ kg</b>
541.....Stück	<b>Rettichkresse, rot</b> Deutschland - EG	<b>1,59 €/ Stück</b>
1100.....kg	<b>Rhabarber</b> Niederlande - IA	<b>6,10 €/ kg</b>
344.....Stück	<b>Rote Bete Vakuum 500gr</b> Niederlande -	<b>3,10 €/ Stück</b>
877.....Bund	<b>Rübstiel, Bund</b> regional - DB	<b>2,95 €/ Bund</b>
230.....Bund	<b>Rucola, Bund, ca. 100g</b> Deutschland - EC	<b>2,20 €/ Bund</b>
201.....St.	<b>Salat 1</b> regional - DB	<b>2,75 €/ St.</b>
433.....kg	<b>Schalotten</b> Frankreich - IA	<b>6,49 €/ kg</b>
911.....St.	<b>Schlangengurken ca. 250g+</b> Niederlan	<b>2,29 €/ St.</b>
556.....Bund	<b>Schnittknoblauch</b> regional eig. Anbau - D	<b>2,20 €/ Bund</b>
246.....kg	<b>Schnittsalat "Baby Leaf"</b> regional eig.	<b>14,50 €/ kg</b>
330.....kg	<b>Sellerie, kg</b> regional eig. Anbau - DB	<b>3,70 €/ kg</b>
333.....Stück	<b>Sellerie, St. KLEINE 400+</b> regional eig. Ar	<b>1,60 €/ Stück</b>
1021.....kg	<b>Spargel, grün</b> Deutschland - DB	<b>22,90 €/ kg</b>
1020.....kg	<b>Spargel, weiß</b> Deutschland - DB	<b>22,90 €/ kg</b>
800.....kg	<b>Spinat</b> regional eig. Anbau - DB	<b>6,50 €/ kg</b>
188.....Stk	<b>Spitzkohl ca. 600gr</b> Spanien - IA	<b>3,95 €/ Stk</b>
335.....St.	<b>Staudensellerie Stück 400gr+</b> Spanien	<b>2,85 €/ St.</b>
1150.....Schale	<b>Suppengemüse</b> diverse Länder - BIO	<b>3,90 €/ Schale</b>
711.....kg	<b>Tomaten</b> Niederlande - IA	<b>8,95 €/ kg</b>
592.....Stück	<b>Zitronengras</b> Marokko - IA	<b>2,65 €/ Stück</b>
1200.....kg	<b>Zucchini, Kilo</b> Spanien - IA	<b>4,45 €/ kg</b>
1055.....Stück	<b>Zuckermais Vakuum</b> Niederlande - IA	<b>4,30 €/ Stück</b>

400.....kg

**Zwiebeln** Deutschland - DN **2,95 €/ kg**

### Obst

1500.....kg	<b>Äpfel 1, diverse Sorten</b> regional - DB	<b>4,40 €/ kg</b>
1501.....kg	<b>Äpfel 2, diverse Sorten</b> regional - DB	<b>4,40 €/ kg</b>
1522.....kg	<b>Äpfel Topaz</b> regional - DB	<b>4,40 €/ kg</b>
1911.....kg	<b>Bananen, Kilo</b> Dominikanische Republik - E	<b>3,50 €/ kg</b>
1577.....kg	<b>Birnen, kg</b> Argentinien - IA	<b>6,80 €/ kg</b>
1633.....kg	<b>Clementinen</b> Spanien - IA	<b>3,75 €/ kg</b>
1980.....Stück	<b>Datteln, 250gr</b> Tunesien - DD	<b>3,75 €/ Stück</b>
1640.....kg	<b>Grapefruit, kg</b> Frankreich - IA	<b>4,50 €/ kg</b>
1840.....Stück	<b>Heidelbeeren, Schale 125gr</b> Spanien -	<b>3,45 €/ Stück</b>
1922.....kg	<b>Kiwi, Kilo</b> Italien - IA	<b>6,60 €/ kg</b>
1645.....kg	<b>Limetten</b> Brasilien - IA	<b>9,90 €/ kg</b>
1944.....Stück	<b>Mango, Stück</b> Burkina Faso - IA	<b>1,90 €/ Stück</b>
1930.....kg	<b>Maracuja / Passionsfrucht</b> Columbianer	<b>29,90 €/ kg</b>
1750.....Stück	<b>Melone Wassermelone, Stück</b> Spani	<b>4,40 €/ Stück</b>
1599.....kg	<b>Mispeln, Kilo</b> Spanien - IA	<b>11,90 €/ kg</b>
1600.....kg	<b>Orangen</b> Spanien - CRAE	<b>3,70 €/ kg</b>
1866.....kg	<b>Walnüsse</b> Frankreich - IA	<b>11,90 €/ kg</b>
1644.....kg	<b>Zitronen</b> Spanien - IA	<b>3,49 €/ kg</b>

### Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....Stück **Sauerkraut servierfertig 500gr** Deuts

### Blumen und Pflanzen

21915.....Stück	<b>Kräutertopf Basilikum</b> Deutschland - DE	<b>3,30 €/ Stück</b>
21930.....Stück	<b>Kräutertopf Dill</b> Deutschland - DB	<b>3,30 €/ Stück</b>
21936.....Stück	<b>Kräutertopf Koriander</b> Deutschland - DE	<b>3,30 €/ Stück</b>
21948.....Stück	<b>Kräutertopf Petersilie</b> regional eig. Anb	<b>3,50 €/ Stück</b>
21967.....Stück	<b>Kräutertopf Schnittknoblauch</b> regionale	<b>3,90 €/ Stück</b>
21966.....Stück	<b>Kräutertopf Schnittlauch</b> regional eig.	<b>3,30 €/ Stück</b>