



Liefertagsverschiebung:
In KW18 (nach dem Maifeiertag) verschiebt
sich die Freitagslieferung auf Samstag.

Apfelbacher BIOHOF

Bioland

So ein Käse! (KW18 vom 27.4.-3.5.) Bleu d'Auvergne Cremiger, vollmundiger Blauschimmelklassiker aus der Auvergne. Schnittkäse, Frankreich, 55% Fett i. Tr., Rinde verzehrbar. Zutaten: MILCH, Salz, tier. Lab, Kulturen
1 Stück ca. 220g, 28,90€; Art.-Nr. 5258

Das Fenster zum Hof - KW 17/26

Endlich kommt wieder frisches Obst rein. Die Rede ist von Mispeln. Zwar sind die Früchte auch in Deutschland **heimisch**, doch bei uns wachsen sie ausschließlich **wild** im Wald und sind erst nach einem **Frost** genießbar. Die von uns angebotene Japanische Wollmispel wird in Spanien angebaut und ist auch normal ausgereift schon lecker. Frisch und ein wenig **säuerlich** schmeckt sie. Durch Reibung an Ästen und anderen Früchten entstehen braune Stellen und Schrammen an den **MISPELN**, die rein äußerlich sind. Hin und wieder auch Druckstellen, die dann braune Flecken im Fruchtfleisch hinterlassen. Typisch ist auch ein grau-weißer **Flaum** auf den Früchten (deswegen **WOLL**mispel), der häufig mit Schimmel verwechselt wird. In allen drei Fällen sind die Mispeln **einwandfrei**.

Für Ungeduldige: Unsere **Staudengärtnerei** ist auch jetzt schon geöffnet und bietet eine große Auswahl an Jungpflanzen sowie heimischen Stauden und Gehölzen.



Apfelbacher
BIOHOF

Jungpflanzenverkauf

Regionale
AusstellerInnen
Köstlichkeiten
aus der Hofküche
Live-Musik

Frühlingsfest

Samstag, 09. Mai 2026
von 11 - 19 Uhr



Knoblauch-Porreesuppe

1 Bundknoblauch, 500gr Porree, 400gr Kartoffeln, 100gr Sellerie, 2 Knoblauchzehen (ganz, geschält), 1Bd Petersilie 200gr Milch, 1,3ltr Wasser, 200ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Lorbeerblatt, 1El Butter

Porree/Knoblauch halbieren und gut waschen. Quer in 2-3mm Streifen schneiden. Danach in Salzwasser 2 Minuten kochen. Abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Danach gut abtropfen lassen. Kartoffeln sowie Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Milch, Wasser, den Knoblauchzehen und dem Lorbeerblatt aufsetzen, salzen und etwa 20 Minuten ganz weich kochen. Dann das Lorbeerblatt entfernen. Knoblauch-, Porreestreifen und die gehackte Petersilie hinzufügen, noch den Becher Sahne und das Ganze fein Pürieren. Zum Schluss die Butter unterrühren und mit Pfeffer, Muskat abschmecken. Eventuell noch nachsalzen. Schmeckt warm und kalt.

Kartoffelgulasch mit Pilzen

3 Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, 2-300gr Steinchampignons, 700 g Kartoffeln, 3 EL Öl, 3 EL Paprikapulver, edelsüß, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Mehl, 3 EL Rotweinessig, 1 EL Majoran, 1 EL Kümmel, Salz, Pfeffer, ½ Liter Brühe, bei Bedarf auch mehr

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln grob hacken, den Knoblauch halbieren. Pilze halbieren. Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Pilzhälften von allen Seiten anbraten – den herausnehmen. Nun die Zwiebeln bräunen, Kartoffeln dazugeben und ebenfalls bräunen. Das Paprikapulver darüber streuen und mit dem Tomatenmark kurz anrösten. Den Esslöffel Mehl unterrühren und mit dem Essig ablöschen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Knoblauchstücke dazugeben und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Min köcheln lassen. Die Pilze darunter mischen und in weiteren 15 Min. fertig garen.

Butternut mit Gremolata

1 Butternut, Salz, Pfeffer, 1/2 Bd. Petersilie, 30g Walnüsse (auch: Sb-Kerne, Mandeln oder Pinienkerne), Parmesan oder mittelalten Hartkäse, Schale einer halben Zitrone, dünn abgeschält, Olivenöl

Kürbis erst in fingerdicke Scheiben schneiden, dann entkernen und doppelt schälen. Scheiben in eine gefettete Auflaufform nebeneinander legen und mit Olivenöl bepinseln und großzügig salzen. Alle restlichen Zutaten außer dem Käse sehr fein hacken und dann mit dem geriebenen Käse vermischen. Über den Kürbisscheiben verteilen und bei ca. 180°C eine halbe Stunde backen.

Gebackene Petersilienwurzel

500gr Petersilienwurzel, 3 gr. Knoblauchzehen, Salz, Olivenöl, 1 El Honig 1 Zweig Rosmarin, Pfeffer, gehackte Petersilie

Die Wurzeln schälen und halbieren (große Exemplare vierteln). In einer Schüssel dünn mit Öl und Honig benetzen. Die geschälten Knoblauchzehen dritteln und zusammen mit der Petersilienwurzel und den abgestreiften Rosmarinnadeln in eine große Schüssel geben. Gleichmäßig dünn mit Olivenöl benetzen und dabei salzen. Alles auf ein Blech geben und bei 180°C (Umluft) etwa 25 Minuten im Ofen backen, zwischendurch wenden. Wenn die Wurzeln weich sind (ein spitzes Messer lässt sich leicht einstechen), mit gehackter Petersilie bestreuen. Funktioniert auch mit Selleriewurzel und/oder gemischt mit Bataten

Pak Choi mit Knoblauch

1 Pak-Choi, 2St Bundknoblauch, Salz, Chiliflocken, wenig Sesamöl, neutrales Öl zum Braten

Pak-Choi waschen und längs so halbieren, dass sie nicht auseinanderfallen, eventuell sogar vierteln. In einer Pfanne oder Wok etwas Sesamöl erhitzen und die Hälften bzw. Viertel mit der Schnittseite nach unten nebeneinander hineinlegen. Knoblauch in Röllchen schneiden und kurz vor Ende der Garzeit mit in die Pfanne geben (vorsicht, er verbrennt leicht). Pak Choi nach ca. 5 Minuten wenden, salzen (alternativ dazu kann man mit Sojasauce würzen) und noch kurz weiter braten. Der Pak Choi ist fertig, wenn die Blätter intensiv grün und der weiße Bereich etwas glasig ist. Nach Belieben mit Chiliflocken würzen.

Navettes in Butter

500gr Navettes, 30gr (=1El) Butter, Salz, Pfeffer

Rübchen dünn schälen, halbieren und in 5mm Scheiben schneiden. Die Butter in einen Topf geben, Rübchen dazugeben, sparsam salzen und mit einem Deckel schließen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Evtl. einmal umrühren, damit die Rübchen nicht braun werden. Das Gemüse gibt bei dieser Methode genug Feuchtigkeit ab, dass es im eigenen Saft gart. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und evtl. noch etwas gehackte Petersilie untermischen. Abwandlung: Porree in 5-10mm Scheiben schneiden und, mit den Rübchen gemischt, zusammen garen.

Alle Rezeptblätter des kompletten vergangenen Jahres finden sich auf unserer Homepage unter: Infos > Wochenrezepte und Infos. Neu ist dort ein Schlagwortverzeichnis mit Direkt-Links zu Rezepten. Im Blog gibt es regelmäßig Bilder und Infos zu Hof und Gemüse

**** ABO Gemüse Salat Obst**

von 20.04.2026 bis 26.04.2026

Kartoffel

19.....Stück	4kg Kartoffeln Deutschland - DB	8,29 €/ Stück
22.....Tüte	Kartoffeln, mehlig 2,0 kg Deutschland	5,45 €/ Tüte
15.....Netz	Kartoffeln, vorw. festk.12,5kg Deuts	24,95 €/ Netz
12.....Tüte	Kartoffeln, vorw.festk._2,0 kg Deuts	4,40 €/ Tüte

Gemüse

288.....kg	Asiasalate gemischt regional eig. Anb:	25,85 €/ kg
1110.....kg	Auberginen Spanien - CRAE	5,30 €/ kg
1001.....kg	Avocado, Hass Spanien - CRAE	9,30 €/ kg
566.....Stück	Bärlauch, Beutel, ca 50 gr Deutschland	36,95 €/ kg
387.....kg	Bataten, regional Niederlande - EG	5,65 €/ kg
170.....St.	Blumenkohl, St weiß 750gr+ Frankrei	5,95 €/ St.
100.....kg	Brokkoli Italien - EG	9,95 €/ kg
455.....Bund	Bund-Knoblauch, frisch regional eig. An	2,59 €/ Bund
777.....Stück	Cherrytomaten 250gr Niederlande - E	15,99 €/ kg
255.....kg	Chicoree Niederlande - HD	11,90 €/ kg
501.....Bund	Dill, Bd Deutschland - DD	2,49 €/ Bund
1010.....kg	Fenchel Spanien - EG	8,45 €/ kg
422.....kg	Gemüsezwiebeln kg 80mm+ Spanien	3,60 €/ kg
590.....kg	Ingwer Peru - IA	14,95 €/ kg
456.....Stück	Knoblauch KNOLLE Spanien - EG	13,90 €/ kg
110.....St.	Kohlrabi Stück Spanien - IA	2,25 €/ St.
522.....Bund	Koriander, Bund Deutschland - DD	2,49 €/ Bund
540.....Stück	Kresse Schale Deutschland - EG	1,25 €/ Stück
1225.....Stück	Kürbis Butternut, kg Niederlande - EG	3,59 €/ kg
591.....kg	Kurkuma frisch Peru - IA	12,95 €/ kg
922.....kg	Landgurke Spanien - EG	7,20 €/ kg
833.....kg	Mangold, grün Italien - EG	5,65 €/ kg
300.....kg	Möhren Italien - EG	4,20 €/ kg
350.....kg	Navettes weiß/lila kg Frankreich - EG	5,20 €/ kg
166.....St.	Pak Choy, Stück 350gr+ Deutschland -	3,29 €/ St.
622.....kg	Paprika gelb Niederlande - EG	11,95 €/ kg
633.....kg	Paprika grün Niederlande - EG	10,90 €/ kg
611.....kg	Paprika rot Niederlande - EG	11,95 €/ kg
380.....kg	Pastinaken Niederlande - EG	5,40 €/ kg
677.....kg	Peperoni rot oder grün Kilo Spanien	16,90 €/ kg
500.....Bund	Petersilie Bund regional eig. Anbau - DB	2,10 €/ Bund
382.....kg	Petersilienwurzel, kg Niederlande - EG	5,85 €/ kg
966.....kg	Pilze Austernpilze, Kilo Deutschland -	18,95 €/ kg
988.....kg	Pilze Kräuterseitling Deutschland - EG	28,90 €/ kg
977.....kg	Pilze Shiitake Deutschland - EG	27,90 €/ kg
955.....kg	Pilze Steinchampignons Deutschland	13,95 €/ kg
440.....kg	Porree, Kilo regional eig. Anbau - DB	5,65 €/ kg
270.....kg	Radicchio Trevigiano Italien - EG	5,95 €/ kg
533.....Bund	Rosmarin, Bund Marokko - IA	2,79 €/ Bund
344.....Stück	Rote Bete Vakuum 500gr Niederlande -	3,50 €/ Stück
340.....kg	Rote Bete, Kilo regional eig. Anbau - DB	3,85 €/ kg
877.....Bund	Rübstiel, Bund regional - DB	3,29 €/ Bund
233.....Stück	Rucola, ca 100gr Beutel Deutschland - D	2,25 €/ kg
201.....St.	Salat 1 regional - DB	2,95 €/ St.
202.....St.	Salat 2 regional - DB	2,95 €/ St.
433.....kg	Schalotten Niederlande - HD	7,95 €/ kg
911.....St.	Schlangengurken ca 300g+ Spanien -	11,55 €/ St.
550.....Bund	Schnittlauch, Bund regional eig. Anbau -	12,25 €/ Bund
331.....Stück	Sellerie, Stück 0,8-1,2 kg regional eig.	2,99 €/ Stück
800.....kg	Spinat regional eig. Anbau - DB	6,30 €/ kg
335.....St.	Staudensellerie Spanien - EG	3,25 €/ St.
1150.....Schale	Suppengemüse regional eig. Anbau - DB	2,95 €/ Schale

523.....Stück	Thymian, Bund Marokko - IA	2,79 €/ Stück
711.....kg	Tomaten Niederlande - EG	10,60 €/ kg
155.....St.	Wirsing, Stück ca 500g+ regional - DB	3,75 €/ St.
1200.....kg	Zucchini, Kilo Spanien - EG	4,95 €/ kg
400.....kg	Zwiebeln Deutschland - DN	2,95 €/ kg
411.....kg	Zwiebeln, rot Niederlande - EG	3,50 €/ kg

Obst

1500.....kg	Äpfel 1, diverse Sorten regional - DB	4,75 €/ kg
1501.....kg	Äpfel 2, diverse Sorten regional - DB	4,75 €/ kg
1522.....kg	Äpfel Topaz regional - DB	4,95 €/ kg
1533.....Tüte	Äpfel Topaz, 3kg Beutel regional - DB	12,95 €/ Tüte
1911.....kg	Bananen, Kilo Dominikanische Republik -	3,75 €/ kg
1577.....kg	Birnen, kg Spanien - EG	6,95 €/ kg
1980.....Stück	Datteln, 250gr Tunesien - DD	3,89 €/ Stück
1640.....kg	Grapefruit, kg Spanien - IA	4,99 €/ kg
1840.....Stück	Heidelbeeren, Schale 125gr Spanien -	4,55 €/ Stück
1922.....kg	Kiwi, Kilo Italien - EG	5,75 €/ kg
1645.....kg	Limetten Peru - IA	7,95 €/ kg
1930.....kg	Maracuja / Passionsfrucht Italien - E	27,95 €/ kg
1599.....kg	Mispeln, Kilo Spanien - EG	12,90 €/ kg
1600.....kg	Orangen Spanien - EG	3,85 €/ kg
1866.....kg	Walnüsse Frankreich - EG	14,95 €/ kg
1644.....kg	Zitronen Italien - ICEA	4,95 €/ kg

Würzmittel, Öle & Fertiggerichte

11850.....Stück	Sauerkraut servierfertig 500gr Deuts	2,95 €/ Stück
-----------------	---	----------------------

Blumen und Pflanzen

21372.....Stück	Gemüsepflanzen Bete & Zwiebel regional	4,80 €/ Stück
21367.....Stück	Gemüsepflanzen Mangold & Kohl regional	4,80 €/ Stück
21362.....Stück	Gemüsepflanzen Sellerie & Fenc regional	4,80 €/ Stück
21915.....Stück	Kräutertopf Basilikum Deutschland - DE	4,10 €/ Stück
21942.....Stück	Kräutertopf Minze Deutschland - DB	4,10 €/ Stück
21948.....Stück	Kräutertopf Petersilie Deutschland - DE	4,10 €/ Stück
21966.....Stück	Kräutertopf Schnittlauch Deutschland -	4,10 €/ Stück
21610.....Stück	Pflanzkartoffel regional eig. Anbau - DB	4,90 €/ kg
21356.....Stück	Salatpflanz. "Pflücksalat" 8er regional	4,80 €/ Stück
21355.....Stück	Salatpflanzen "Kopfsalat" 8er regional	4,80 €/ Stück
21375.....Stück	Sommerblumen "hoch" 6 Stk regional	3,60 €/ Stück
21376.....Stück	Sommerblumen "niedrig", 6 Stk regional	3,60 €/ Stück