

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

erstmal möchten wir Danke sagen: vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen und herzlichen Dank für Ihr Verständnis, dass wir in dieser für uns alle herausfordernden Zeit einige Änderungen/Einschränkungen vornehmen müssen. Diesen Kundenbrief möchten wir nutzen, um Ihnen eine Übersicht über die aktuellen Entwicklungen bei uns zu geben.

**In diesem Sinne: bleiben Sie besonnen –  
bleiben Sie gesund!**

*Herzlichst, Ihre Martina Kögl  
und das Team der Ökokiste Kößnach*

## CORONA-INFOS



### Neukunden-Aufnahme-Stopp

Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln ist sprunghaft gestiegen, sodass wir momentan keine Neukunden oder zusätzliche Bestellungen früherer Kunden annehmen können. Natürlich freuen wir uns über eine E-Mail und setzen die InteressentInnen auf eine Warteliste. So sehr wir uns freuen, wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind und anderen davon erzählen: erwähnen Sie bitte in der momentanen Zeit gleich, dass wir keine Neukunden annehmen können. Selbstverständlich können sich Interessierte auf eine Warteliste setzen lassen (per E-Mail an [info@oekokiste-koessnach.de](mailto:info@oekokiste-koessnach.de)), um die wir uns gleich kümmern werden, sobald es unsere Kapazitäten wieder zulassen.

### Änderung der Bestellschlüsse, gültig ab KW14

Dies ist aufgrund der besonderen Situation (erhöhtes Bestellaufkommen, kurzfristige Absagen unserer Lieferanten, ...) nicht anders möglich. Ihr Bestellschluss wird um 24 Stunden nach vorne verlegt (bei Montags- und Dienstagslieferungen sogar bereits auf Freitag der Vorwoche, 6 Uhr. Falls Sie sich unsicher sind, wann Ihr neuer Bestellschluss ist, schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir helfen gerne weiter. Grund für die Änderung ist das erhöhte Interesse an Bio-Lebensmitteln bei unseren Stammkunden. Dieser Ansturm führt dazu, dass wir mehr bei unseren Vorlieferanten bestellen und unsere Vorlieferanten mehr bei den Produzenten. Die Produzenten wiederum haben zwar in der Regel die Rohwaren in ausreichender Menge zur Verfügung, kommen aber mit dem Verpacken personell nicht mehr hinterher. Um schneller mehr Menge abfüllen zu können, teilen

manche Hersteller mittlerweile ihre Prozesse wochenweise auf und verpacken in der einen Woche z.B. Mehle und in der anderen Woche Flocken.

### Bleiben Sie fair und solidarisch: bitte bestellen Sie nur haushaltsübliche Mengen!

Denn dann ist genug für alle da und sonst reichen die Kapazitäten unserer Lieferfahrzeuge nicht.

### Bitte verzichten Sie auf die persönliche Übergabe der Ökokisten!

Stellen Sie das Leergut am vereinbarten Ort oder vor Ihrer Haustür bereit. Unser Fahrer tauscht diese gegen die vollen Kisten aus. Herzlichen Dank!

### Bitte haben Sie Verständnis bei Nicht-Verfügbarkeiten!

Wir haben momentan leider keine Kapazitäten, um Sie vorher darüber zu informieren. Wir versuchen aber, passende Ersatzartikel zu liefern und hoffen, Sie haben Verständnis für diesen Austausch. Falls Sie keinen Austausch wünschen, schreiben Sie das bitte bei der Bestellung dazu.

### Bitte haben Sie Verständnis für kurzfristige Preis-Schwankungen/Steigerungen.

Momentan kann es sein, dass die Preise einzelner Produkte - vor allem im Frische-Bereich - ungewöhnlich schwanken bzw. steigen. Das liegt nicht an einer Erhöhung unserer eigenen Gewinnspanne, sondern an einer Erhöhung der Einkaufspreise, die wir weitergeben müssen.

### Bitte bestellen Sie so früh wie möglich!

Je früher uns Ihre Bestellung erreicht, desto leichter fällt uns und unseren Partnern die Planung. Je später uns die Bestellung erreicht, desto wahrscheinlicher können wir Ihnen einzelne Artikel nicht liefern. Sie würden uns aber helfen, wenn Sie mit Ihrer Bestellung nicht bis zum Schluss warten, sondern sie mehrere Tage vor Ihrer Lieferung tätigen.

### Bei Shop-Problemen: bitte versuchen Sie es später noch einmal!

Unser Shop ist wegen der hohen Bestellmengen und häufigen Aufrufe teilweise überlastet. Wenn Sie Ihre Bestellung nicht abschicken/abschließen können, versuchen Sie es bitte zu einem späteren Zeitpunkt nochmal. Erfahrungsgemäß nutzen die meisten unseren Online-Shop abends, auch am Wochenende. Vielleicht können Sie Ihre Bestellung einfach während des Tages bei uns einstellen. Sollte es auch nach dem zweiten Versuch nicht klappen wollen, senden Sie uns Ihre Bestellung bitte per E-Mail. Da wir diese dann jedoch manuell eingeben müssen, würden wir Sie bitten, nicht gleich nach dem ersten gescheiterten Versuch eine Bestellung per E-Mail an uns zu schicken. Herzlichen Dank!



Angebot zu Ostern!

**Fisch** vom Weiherblasch  
aus Schönsee



Elsässer Saibling frisch, ca. 250-330g	2,99 €/100g
Elsässer Saibling geräuchert, ca. 250-330g	3,99 €/100g
Elsässer Saiblingsfilet frisch, 2 St., ca. 150-250g	4,59 €/100g
Regenbogenforelle, frisch, ca. 220-320g	1,99 €/100g
Regenbogenforelle geräuchert, ca. 220-320g	2,69 €/100g
Regenbogenforellenfilets, 2 St., ca. 150-250g	3,59 €/100g
Regenborellenfilets geräuchert, 2 Stück, 180-250g	4,29 €/100g
Lachsforelle, frisch, 500-750g	2,09 €/100g
Lachsforelle geräuchert, 300-550g	2,79 €/100g
Lachsforellenfilets, 2 St., 300-500g	3,89 €/100g

**Bestellschluss Freitag, der 03. April**  
**Auslieferung KW 15 (06. - 11. April)**

**TOPINAMBURSALAT**



**Zutaten:** ca. 600g Topinambur, 4 EL süße Sahne, 4 EL saure Sahne, 1 EL Apfelessig, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, 1 rot-schaliger Apfel, 1 EL Zitronensaft, kleingezupfte Salatblätter, 2 EL Petersilie, 2 EL gemahlene Haselnüsse

**Zubereitung:** Die Topinambur waschen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten bissfest garen. Dann schälen, abkühlen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Für das Dressing die süße und die saure Sahne mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Den Apfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Salat waschen, in kleine Stücke zupfen. Salat zusammen mit allen Zutaten auf 4 Tellern anrichten. Von den Petersilieblättchen etwa 1 Esslöffel fein hacken und mit den Nüssen unter das Dressing rühren. Auf die Salatzutaten geben und den Salat mit der restlichen Petersilie bestreut sofort servieren. Nudeln auf vier Tellern anrichten und Pesto darauf geben

**Käse wird weder in Scheiben geschnitten noch vakuumiert.**

Unsere fleißigen Packerinnen haben gerade alle Hände voll zu tun. Damit wir allen Bestellungen im Bereich Käse & Wurst gerecht werden können, ist es ab sofort nicht mehr möglich, Käse in Scheiben zu schneiden oder zu vakuumieren. Das hält unseren Packprozess enorm auf und würde sonst dazu führen, dass wir Lieferungen komplett ausfallen lassen müssen. Um allen KundInnen gerecht zu werden, haben wir uns daher für diesen Weg entschieden. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

**Bitte haben Sie Verständnis für Improvisation, Verschiebungen und Fehler!**

Wir arbeiten an unserer Kapazitätsgrenze und müssen manchmal improvisieren, auch was den Inhalt Ihrer Ökokiste betrifft. Wenn das Kundenbrief-Rezept mal nicht zum Inhalt passt: sehen Sie es uns bitte genauso nach wie kleinere Packfehler oder Verschiebungen des Lieferzeitpunktes. Wir tun unser möglichstes, um unseren gewohnten Service aufrecht zu erhalten.

**Bei Fragen: schreiben Sie uns eine E-Mail.**

Unsere Büro-MitarbeiterInnen arbeiten inzwischen von daheim aus. Darunter leidet unsere telefonische Erreichbarkeit. Wir möchten Sie daher bitten: verzichten Sie auf telefonische Nachfragen oder Bestellungen, auch auf unserem Anrufbeantworter. Schreiben Sie uns bitte eine E-Mail, die wir umgehend bearbeiten und beantworten werden. Lassen Sie die Telefonleitung bzw. den Anrufbeantworter für unsere älteren Mitmenschen frei, die weder Internet noch E-Mailadresse haben. Vielen Dank!

**Bitte Kisten zurückgeben.**

Mehr Bestellungen bedeuten für uns auch deutlich mehr Kisten im Umlauf. Wir möchten Sie bitten, Ihrem Fahrer regelmäßig Ihre Kisten und das Leergut wieder mitzugeben. Nur so kann unser Mehrweg-System gut funktionieren.

**Sie sind in Quarantäne? Sagen Sie es uns!**

Wir werden Sie natürlich weiter beliefern, müssen allerdings bestimmte Maßnahmen ergreifen. Scheuen Sie sich nicht, uns Ihre Quarantäne mitzuteilen. Sie helfen damit uns und schützen unsere Fahrer und Ihre Mitmenschen!

**GEMÜSE DER WOCHE**

**Bioland**

**Topinambur** vom Bioland-Hof Wiethaler, Kammersdorf

**Rucola** vom Demeterhof Stockner, Eichendorf

**demeter**