



Liebe Kundin, lieber Kunde,

in den letzten Wochen und Monaten haben wir im Hintergrund an einem Projekt gearbeitet, das nun langsam aber sicher Gestalt annimmt: **unsere neue Homepage mit integriertem Webshop.**

Voraussichtlich Anfang/Mitte September wird daher unser Online-Auftritt etwas anders aussehen: schöner, übersichtlicher und zeitgemäßer. Die wichtigste Neuigkeit vorab: Homepage und Online-Shop sind künftig nicht mehr getrennt, das heißt, den Shop-Button sucht man ab dann vergeblich. Das macht vieles einfacher, vor allem den Wechsel zwischen Artikel- und Hintergrundinfos.

Wie bei allen Großprojekten gilt aber auch: vieles kann vorhergesehen werden, aber nicht alles. Änderungen wirken anfangs manchmal etwas ungewohnt, denn der bisher automatische Klick geht vielleicht ins Leere. Falls daher anfangs nicht alles reibungslos klappt, bitten wir um Entschuldigung! Das ist unsere erste Shop-Aktualisierung seit über 10 Jahren, sodass wir vor einigen Herausforderungen standen und stehen. Wir freuen uns daher, wenn Sie uns in der Zeit vor und nach der Umstellung etwas Verständnis entgegenbringen, wenn Onlineshop oder Webseite mal haken oder etwas nicht klappt. Sagen Sie uns in solchen Fällen bitte gleich Bescheid, denn so können wir Fehler gleich verbessern!

Da bei unserer Umstellung auch einige Änderungen im Hintergrund nötig sind, kann es bereits ab sofort zu Umstellungen und auch leichten Stolpersteinen im Shop kommen. Wir haben zum Beispiel bereits unsere Artikelnummern verändert. Für alle, die bisher nicht nach Namen, sondern nach Nummern gesucht haben, einfach beim nächsten Mal den Produktnamen eingeben. Darüber sollte die Suche nach wie vor erfolgreich sein. Und wenn ein Produkt mal gar nicht mehr auffindbar ist, fragen Sie gerne telefonisch nach. Wir schauen dann gerne, was da los ist!

Wir hoffen, Sie werden von unserem neuen Online-Auftritt genauso begeistert sein wie wir es jetzt schon sind. Haben Sie bereits jetzt herzlichen Dank für Ihr Verständnis, falls die Umstellung nicht so reibungslos laufen sollte wie gewünscht!

Herzlichst,

Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach



Angebot

Puten-Mischpaket

vom Geflügelhof Lehner, Wallkofen



Puten-Mischpaket

Stücke einzeln vakuumiert (ca. 5-6 kg)

18,90 €/kg

Bestellschluss: Mittwoch, 11. September

Auslieferung: KW 39 (23.09. - 27.09.)

Info

Kochtomaten



Jetzt frisch gerettet einmachen und übers Jahr genießen!

Tomaten können momentan in Hülle und Fülle geerntet werden. Bedingt durch das Wetter werden gerade fast alle Tomaten zeitgleich reif, sodass die regionalen Landwirte quasi einen Tomatenüberschuss haben. Um unsere regionalen Partner zu unterstützen, nehmen wir natürlich auch größere Mengen ab. Daher bieten wir ab sofort ein 2kg-Paket mit Kochtomaten an: vollreife Tomaten, die sich wunderbar zum Einmachen für Suppen und Saucen eignen. Was kann es besseres geben als regionale Tomaten mit bestem Geschmack, die eingemacht über das ganze Jahr hin genossen werden können?

2kg-Paket Tomaten

(vollreif, gemischt)

4,95 €/Paket

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

perfekt zum Einmachen
für die kalten Tage!

1kg Kochtomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Lauch, 1 rote Paprika, 100ml Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 500ml Gemüsebrühe, Pfeffer, Salz, 1 Bund Basilikum

Zubereitung:

Tomaten heiß überbrühen, häuten und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch, Lauch und Paprika klein schneiden. In Öl dünsten. Tomatenmark und Tomaten zugeben. 20 Minuten schmoren. Brühe zugeben. Fünf Minuten köcheln. Salzen, pfeffern und die Hälfte des Basilikums zugeben. Mit Basilikum bestreut servieren.



BUSCHBOHNEN MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH

GEMÜSE DER WOCHE

regional

Bioland

BUSCHBOHNEN

vom Bioland-Hof Wiethaler, Kammersdorf

Beheimatet sind Bohnen in den tropischen und subtropischen Wäldern Mittel- und Südamerikas, insbesondere Süd- und Westmexiko. Sie stellen dort seit jeher ein wichtiges Grundnahrungsmittel der dortigen Bevölkerung dar. Aber auch in der restlichen Welt gehören Bohnen zu den wichtigsten Kulturpflanzen. Sie sind für einige Völker sogar der wichtigste Eiweißlieferant überhaupt. Zu den Hauptanbaugebieten zählen Europa und Ostasien. Das europäische Klima vertragen die Bohnen besonders gut und gedeihen praktisch überall.



Angebot

Monats Angebot August

Manouri (griech. Schafmolkekäse)	2,19 € /100g
Bruschetta Tomate, 170g	2,98 € /St.
Joghurt Bircher Müsli, 125g	1,39 € /St.
Mond+Sterne Müsli, 1 kg	6,99 € /St.
Cashewkerne Großbruch, 200g	5,29 € /St.
Bolognese vegetarisch, 340ml	2,69 € /St.
Mango-Chutney, 200g	2,99 € /Glas
Kühle Kanne, Erdbeer-Ingwer, 16 Beutel	4,99 € /St.
Kühle Kanne, Orange-Basilikum, 16 Beutel	4,99 € /St.
Eistee Mate & Zitrone, 0,5l	1,69 € /Fl.
Eistee Mate & Zitrone 10x0,5l	16,50 € /Kstn
Eistee Himbeer Hibiskus 0,5l	1,69 € /Fl.
Eistee Himbeer & Hibiskus 10x0,5l	17,95 € /Kstn
Radler, Neumarkter Lammsbräu, 0,5 l	1,19 € /Fl.
Radler, Neumarkter Lammsbräu, 10 x 0,5l	11,60 € /Kstn.
Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5l	1,19 € /Fl.
Hefe-Weizen alk.frei 10 x 0,5l	12,90 € /Kstn.
Chardonnay weiß 0,75l	4,49 € /Fl.

Zutaten:

2 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, ca. 700g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, ca. 700g Buschbohnen, 200ml Gemüsebrühe, 1 TL Bohnenkraut (ersatzweise Thymian), Meersalz, Pfeffer

Zubereitung: In einem Schmortopf das Öl erhitzen, die Zwiebel fein hacken und darin glasig dünsten. Die Tomaten überbrühen, enthäuten und vierteln. Den Knoblauch zerdrücken, zu den Zwiebeln geben und zwei Minuten mitdünsten, dann die Tomaten dazugeben. Bohnen klein schneiden und zu den Tomaten geben. Gut durchrühren, mit der Gemüsebrühe aufgießen, das Bohnenkraut darüber streuen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und die Mischung so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und die Bohnen gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

TOMATEN-SUGO

vielfältig einsetzbar als Grundlage für Suppen und Saucen



Zutaten:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, 1 TL Butter, Salz, 600 g Kochtomaten, ½ TL getrockneter Oregano, Pfeffer

Zubereitung: Fein gewürfelte Zwiebel und durchgepressten Knoblauch in Olivenöl und Butter dünsten. Tomaten klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Oregano würzen.

So lange köcheln, bis der Sugo dicklich wird. Je nach Geschmack kann der Sugo auch püriert werden, dann verändert sich die Konsistenz. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kann in großer Menge vorbereitet und dann in Schraubgläsern abgefüllt eingefroren werden.