



Liebe Kundin, lieber Kunde,

parallel zu den Vorbereitungen für unseren neuen Webshop haben wir einen neuen Partner in unser Sortiment aufgenommen: die Magic Garden Seeds GmbH.

Was 1997 als Studentenprojekt begann ist inzwischen ein etabliertes Unternehmen mit Sitz in Regensburg. Seit Gründung des Projekts ist das Ziel bis heute gleichgeblieben: Angeboten wird ausschließlich samenfestes und damit voll nachbaufähiges Saatgut, keine Hybrid-Züchtungen, keine patentierten oder genetisch manipulierten Samen.

Die Samen beziehen die beiden Gründer mit ihrem Team über ein breit gefächertes Netz an Lieferanten: vom Amazonas bis Sizilien, von Frankreich bis nach Indien, von den USA bis in die Oberpfalz.

Die jährliche Abnahme wird garantiert und so ein Beitrag zum Erhalt alter Sorten geliefert.

Abgepackt werden die Samen in Deutschland in wiederverwendbare Tütchen und zu tollen Geschenk-Paketen zusammengestellt. Diese finden Sie ab sofort in unserem Sortiment! Machen Sie jemandem oder auch sich selbst einmal eine Freude mit einem hochwertig verpackten, regionalem und nachhaltigen Paket! Das Set „Bunte Nektarpflanzen“ eignet sich wunderbar als „Bienenwiese“: bringen Sie etwas Farbe in Ihren Garten!



Herzlichst,

Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach

Angebot

Puten-Mischpaket

vom Geflügelhof Lehner, Walkkofen

Puten-Mischpaket

Stücke einzeln vakuumiert (ca. 5-6 kg) 18,90 €/kg

Bestellschluss: Mittwoch, 11. September

Auslieferung: KW 39 (23.09. - 27.09.)

Angebot

Geschenkpakete mit Samen von Magic Garden Seeds

inklusive Anbauanleitung!

Set Gemüse-Vielfalt

Radieschen, Zucchini, Kohlrabi, Hokkaido-Kürbis, Mangold, Salatgurken, Kopfsalat, Karotten

22,95 €/Set

Set Historische Tomatensorten

Cocktailtomate „Zuckertraube“, „Berner Rose“, „Orange Banana“ und Wildtomate „Rote Murrel“

14,95 €/Set

Set Essbare Blüten

Borretsch, Gelbe Gewürztagetes, Ringelblume, Kapuzinerkresse

12,95 €/Set

Set Bunte Nektarpflanzen

Gelber Kalifornischer Mohn, Kapuzinerkresse, Gewöhnliche Stockrose, Goldstrohblume, Mädchenaue, Sonnenhut

16,95 €/Set

Lieferantenportrait

NATURLAND-HOF DOLL

Nittenau



Der Naturlandhof Doll ist ein Familienbetrieb. Alle packen mit an und alle eint die Leidenschaft für die Bio-Landwirtschaft.

Die Achtung der Würde der Tiere, Wirtschaften im Einklang mit der Natur, ressourcenschonendes Arbeiten und viel Herzblut machen den Hof zu etwas ganz besonderem!

Familie Doll schlachtet die Tiere frisch, immer in Einklang mit einem höchstmöglichen Maß an Tierwohl.

Ab nächster Woche startet die nächste Vorbestellaktion!
 Auslieferung ist in der KW 40 (30.09.-05.10.)





GEFÜLLTE PAPRIKA MAL ANDERS

Zutaten:

4 gelbe Paprika, 250g Hörnchennudeln, 1 EL Olivenöl, 75g Pinienkerne, 100g Tomaten, frisch oder getrocknet, 50g Rucola, 1 Bund Frühlingszwiebeln (Bundzwiebel), 100g Schafskäse, gewürfelt, 100 g Joghurt, 50ml Mayonnaise, 1/2 EL Ahornsirup, Salz, Pfeffer



Zubereitung: Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Abtropfen und mit Öl mischen.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Zu den Nudeln geben. Tomaten und Rucola sehr klein, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Unter die Nudeln mischen. Schafskäse unterheben. Joghurt, Mayonnaise und Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren. Unter den Salat mischen.

Kurz vor dem Servieren den Deckel der Paprikaschoten abschneiden, Schoten aushöhlen und Salat einfüllen.

WICHTIG: die Paprika unbedingt mitessen! Sie passt wunderbar zum Nudelsalat!

GEMÜSE DER WOCHE

Bioland

GELBE PAPRIKA

vom Bioland-Hof Laurer, Landau

Ein buntes Essen lädt mehr zum Genießen ein als einfarbiger Einheitsbrei: davon sind inzwischen viele Menschen überzeugt. Gelbe Paprika fügen jedem Gericht einen schönen Farbtupfer hinzu, ob roh im Salat, auf dem Grill oder auch in jedem Ofen- oder Pfannengericht. Unsere Paprika haben vom Feld bis zu uns nur wenige Kilometer hinter sich – so lassen sie sich bedenkenlos genießen.



MELONENDRINK MIT LIMETTENSAFT

Zutaten:

1 Melone, z.B. Charentais, Saft einer unbehandelten Limette, 2 EL Agavendicksaft, 4 Eiswürfel (aus Wasser oder Orangensaft), Leitungs- oder Mineralwasser, 4 Limettenscheiben.

Zubereitung: Melone aushöhlen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch fein pürieren. Mit Limettensaft und Agavendicksaft abschmecken. Eiswürfel in die Gläser geben. Mit Melonendrink und Wasser auffüllen. Mit Limettenscheiben verzieren. Sofort servieren.

Info

NEUER WEBSHOP

Wir nutzen den Sommer, um unseren neuen Webshop voranzubringen. Daher kann es beim Bestellprozess in der nächsten Zeit zu leichten Veränderungen oder Schwierigkeiten kommen. Sollte das der Fall sein, melden Sie sich bitte bei uns. Wir bemühen uns schnellstmöglich um eine Lösung!

Die endgültige Umstellung auf die neue Homepage mit integriertem Webshop ist für Anfang/Mitte September geplant. Wir freuen uns schon sehr!

GEGRILLTE MAISKOLBEN

Zutaten:

1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Koriander, 50 g Erdnüsse, 4 Maiskolben, roh, 40 g Butter, 1/2 TL Paprikapulver, 2 Limetten, Thymian zum Garnieren

Zubereitung: Petersilie und Koriander fein, Erdnüsse grob hacken. Alles miteinander vermengen.

Maiskolbenhalter links und rechts in die Kolben stecken. Kolben mit je 1/2 EL Butter bestreichen und 15–20 Minuten grillen. Die Kolben ab und zu wenden. Die heißen Maiskolben mit der restlichen Butter bestreichen und in der Kräuter-Erdnussmischung wenden.

Zum Schluss mit Paprikapulver bestreuen und mit Limettenspalten servieren.

