

35/23



INFOS UND ANGEBOTE

**DIESE WOCHE
IN DER ÖKOKISTE:**



FRÜHÄPFEL VOM BODENSEE

Frühäpfel sind noch nicht so haltbar, aber sehr aromatisch. Diese Woche packen wir die Sorte Deljonka in Ihre Ökokisten. Bald können wir auch wieder Äpfel von Bio-Obstbau Alfons Vilser aus Alteglofsheim anbieten. Wir freuen uns schon darauf!

ALLES FÜR DEN SCHULSTART

BESTÜCKEN SIE SCHUL- TÜTE UND BROTBX MIT SÜSSEN KLEINIGKEITEN!



Dinkel-Vollkornkekse Tierlix in Tierform, Bohlsener Mühle, 125g 2,29 €/St.

Mini-Cookie Schoko Haselnuss, Bohlsener Mühle, 125g 2,29 €/St.

Kokos & Schokoriegel Vollmilch, Rapunzel, 50g 1,29 €/St.

Schokolade ‚Süße Pause‘ Nougat & Keks, Zotter, 70g 3,90 €/St.

Schokolade Kids Milchcreme, Vivani, 100g 2,09 €/St.

TOLL FÜR DIE BROTBX:

Minigurken, Cherrytomaten & Snackpaprika

Mehrfruchtsaft 7 Zwerge, Voelkel, 0,2l

Alpenzweig Schokomilch, Berchtesgadener Land, 250ml



1,65 €/Fl.

0,89 €/St.

Besuchen Sie uns am 9. September in Saulburg!

**EINTRITT
FREI!**

Wir möchten unseren gelungenen Umzug mit Ihnen feiern! Am 9. September von 13 bis 22 Uhr haben wir daher ein buntes Programm für Sie zusammengestellt:

- Schmankerlmeile mit Grillfleisch und Steckerlfisch, veganem Burger & Gemüsespieß sowie Salatbuffet
- Kaffee, Kuchen & Steckerleis sowie Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Rehorik, Regensburg
- Verschiedene Verkaufs- und Infostände
- Verkostungen im Bioladen, u.a. Weine von Bioweine Riegel & Backwaren der Biobäckereien Laumer aus Straubing und Wagner aus Tiefenbach
- Festzelt mit Barbetrieb
- **Live-Musik:** nachmittags 2Crows & abends die Gsteckenrieblers aus Wiesenfelden
- Buntes Kinderprogramm mit Kinderschminken, Basteln und Holzkegelbahn!
- Glücksrad & Apfelrätsel mit tollen Gewinnen
- Führungen durch unser Gebäude

**NATÜRLICH
100% BIO**

Regensburger aufgepast!

Das Regensburger Radgeschäft **Feine Räder** organisiert eine Radtour zu unserem Einweihungsfest! Mehr Infos gibts hier:



DIESE WOCH IN DER ÖKOKISTE:

WEISSE, KERNLOSE TRAUBEN



Die Trauben erhalten wir von Don Luigi aus Sizilien. Die kleinbeerige Sorte hat keine Kerne und ist sehr aromatisch! Bereits zweimal haben wir den Betrieb der Familie Brucculeri besucht und waren jedes Mal begeistert von der Gastfreundlichkeit und der Hingabe, mit der die Familie ökologischen Landbau betreibt.



GUT ZU WISSEN:

Die Demeter-zertifizierten Trauben werden mit einer speziellen Methode angebaut und geerntet. Dabei werden sie im Juni mit Pergamentsäckchen umhüllt, zum Schutz vor Insekten. Die Trauben werden so bis zur Ernte nicht berührt und sind sauber und geschützt.



NEU BEI UNS



GOLDEIMER KLOPAPIER

Goldeimer gehört zur Familie von Viva con Agua, einer gemeinnützigen Organisation, die sich für den Zugang zu sauberem Trinkwasser und Sanitäranlagen weltweit einsetzt. Das soziale Klopapier ist Fundraising und Öffentlichkeitsarbeit zugleich. Alle Einnahmen werden genutzt, um Sanitärprojekte weltweit zu unterstützen, denn nach wie vor haben ca. 2 Milliarden (!) Menschen keinen Zugang zu einer sanitären Grundversorgung.

Goldeimer Klopapier, 3lagig (8 Rollen à 150 Blatt)

5,59 €/Packung

TOLLE GESCHENKIDEE HUMMELSPIEL SUMMSALABIM



Ab 5 Jahren, 19,90 €/Stück

Summsalabim ist ein kooperatives Kinderspiel für 2-5 Personen ab 5 Jahren. Schlüpft in die Rolle eines Hummelvolkes und versucht durch geschicktes Balancieren einer Holzhumme auf der richtigen Blüte zu landen. Dabei weisen die anderen Mitspielenden, nur durch Summen, den Weg zur richtigen Blume. Zusätzlich bietet der mächtige Zauberer Pestizido allen Altersgruppen genügend Herausforderung durch verschiedene Schwierigkeitsstufen. Verlag: GAIAGAMES, für lehrreiche & nachhaltige Brettspiele!



GEBACKENE AUBERGINE MIT ZITRONEN-DIP

1 kg Auberginen, 500 g Tomaten, 300 g Mozzarella, 1 Bund Petersilie, 3 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, 500 g Joghurt, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Öl für die Auflaufform

Die Auberginen der Länge nach im Abstand von ca. 1,5 cm bis zum Stielansatz aufschneiden und auffächern. Kräftig mit Salz bestreuen und 20 Minuten stehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Tomaten und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken und mit 3 sehr fein gehackten oder zerdrückten Knoblauchzehen vermischen. Die Auberginen mit Wasser abspülen und mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. In einer großen Auflaufform auffächern und die Zwischenräume mit Tomaten- und Mozzarella-Scheiben sowie 2/3 der Petersilienmischung füllen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen etwa 30 Minuten backen. Der Käse sollte goldbraun, die Aubergine weich sein. In der Zwischenzeit den Joghurt mit der restlichen Petersilienmischung, 3 EL Zitronensaft und Zitronenabrieb, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl vermischen. Die Aubergine aus dem Ofen nehmen, mit ggf. entstandenem Bratsaft aus der Auflaufform beträufeln und mit dem Dip servieren.



Die Auberginen erhalten wir diese Woche vom Biolandhof Laurer, Landau/Isar. Die Tomaten kommen wieder von verschiedenen regionalen Bio-Gärtnereien.

Bioland