

Liebe Kundin,
Lieber Kunde,

auch in den Gewächshäusern auf dem Callenberg beginnt der Frühherbst. Die frühen Sätze Basilikum und der Platz für die Jungpflanzenanzucht werden wieder als Beete hergerichtet und neu bepflanzt. Die ersten Herbstkulturen sind Mangold und Fenchel, welche doch eine ganze Weile zum Wachsen brauchen. Danach folgen Speisechrysantheme und Feldsalat. Auch der Knoblauch, welcher ab Anfang Juni 2021 erntereif sein wird, muss bald gesteckt werden. Wir laden Sie am 26. September 2020 von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr zum Erntedank auf den Callenberg. Es wird eine Hofführung um 13.00 Uhr und um 15.00 Uhr angeboten. Für die Kleinen wird es Eselreiten geben. Sie können in den Färbetopf für Wolle gucken, den Frau Pax für sie anheizen wird. Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt. Wir haben am Callenberg wie immer genug Platz, um die derzeitigen Mindestabstände einzuhalten.



BESTELLUNGEN

Bitte beachten Sie, dass uns in Zukunft Ihre Bestellung möglichst **2 Werktage** vor Ihrem Liefertag vorliegen sollte.

UNSER HOFLADEN

hat **Dienstag** und **Freitag** von **8 bis 18 Uhr** geöffnet. An diesen langen Verkaufstagen ist unsere Gemüsetheke voll bestückt, wir haben leckere Backwaren und es gibt wie immer frisch gebackenen Kuchen. Wir freuen uns über Ihren Besuch.

AUS UNSERER GÄRTNEREI

gibt es im Moment: Wirsing, Rübchen Navet, Schwarzkohl, Spitzkohl, Radicchio, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Tomaten, Cherrytomaten, Rote Bete, Mangold bunt, Paprika, Staudensellerie, Zucchini, Fenchel, Gemüsezwiebeln, Endivien, Lioba, Romana, Frisee und Knoblauch. Außerdem können wir Ihnen Liebstöckel, Petersilie, Basilikum und Salbei im Bund empfehlen. UND unsere selbst eingelegten Salz-Dill-Gurken.

AUS UNSERER BACKSTUBE

können wir Ihnen feines Roggenbrot, Gewürzbrot, Dinkelbrot, Urkornbrot und Sonntagsbrot, Weizenbrötchen mit verschiedenen Körnern, Baguette sowie Dinkelbrötchen und -baguette anbieten.

REZEPTE DER WOCHE für die nächste Woche sind mit **Spitzkohl** und **Radicchio**.

Auch diese Woche möchten wir Sie auf unser vielfältiges Sortiment aufmerksam machen. Probieren Sie doch einfach einmal etwas Neues aus.

Caciotta affinata Vinacce



Von der Herstellerin des beliebten Scamorza, der Cooperative Caverde, kommt unser diesjähriger Sommerkäse. Die Bergweiden der Lessinia Veronese sind die Grundlage für die Heumilch, die zu Rohmilchkäse verarbeitet wird. Nach drei Monaten Reifezeit wird der Käse für gut eine Woche in Trester von Vino rosso Valpolicella superiore eingelegt. Es entsteht eine schöne dunkle, lilafarbene Rinde, der krümelige Teig ist von der Farbe der roten Trauben durchzogen - absoluter Hingucker! Schmeckt salzig mit der angenehmen Schärfe eines guten Käsefondues, ausgeprägtes Weinaroma.

Caciotta affinata Vinacce 2,55 € / 100 g
Zutaten: Milch, Lab, Salz, Rotweintrester

REZEPTTIPPS:

Nudeln mit Tomaten

Zutaten: 300 g Nudeln, 150 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 5-6 in Öl eingelegte Sardellen, 100 g Caciotta Käse, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Gibt 1 EL Olivenöl, den plattgedrückten Knoblauch und die Sardellen in die Pfanne. Bedeckt die Pfanne und kocht 2-3 Minuten auf einer großen Kochplatte mit mittlerer bis hoher Flamme. Die Tomaten waschen, putzen, klein schneiden und in der Pfanne 4-5 Minuten kochen. Danach die Pfanne vom Herd stellen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und in der Pfanne gut vermischen. Anschließend den Caciotta Käse hinzufügen.

Caciotta Fritta

Zutaten: 170 g Caciotta, 1 Ei, 40 g Paniermehl, 20 g Weizenmehl, 3 EL Olivenöl

Den Käse in zwei Scheiben ca. 5 bis 10 mm schneiden. Ei in einem Suppenteller verquirlen. Paniermehl und Weizenmehl jeweils in 2 Suppenteller geben. Die Käsescheiben beidseitig panieren, d.h. zunächst durch das Mehl, dann durch das Ei und schließlich durch das Paniermehl ziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und dann die Käsescheiben beidseitig braten, bis die Panade krokant und goldbraun ist und der Käse sich zieht. Käsescheiben aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann sofort mit einem Salat servieren.

UNSER TEE DES MONATS



Sommerland Tee - Leuchtende Blüten und erfrischende Kräuter 4,49 € / 50 g

Elfentraum Tee - für erholsamen Genuss 4,95 € / 50 g

Blütenreigen Tee - Frühstückstee - mild und beflügelnd 4,49 € / 50 g

UNSER WEIN DES MONATS



Weißwein RIVERA 7,59 € / 0,75 l

Pfalz Schwarztrauber 11,5 %

Pure Exotik, die neugierig macht.

Frische Mango, Orange und Stachelbeere mit einem Touch Grapefruit.

Rotwein PORTU VITA 8,29 € / 0,75 l

Pfalz Schwarztrauber 11,5 %

Samtig weiche Fruchtnote umspielt von einer minimalen Süße.

UNSER SAFT DES MONATS – SONDERANGEBOT



Heimischer Multisaft 2,80 € / 0,7 l

Direktsaft aus einheimischen Früchten, samenfesten Karotten + Stachelbeeren

Kindersaft Original 2,80 € / 0,7 l

Direktsaft aus 85 % Äpfeln, Trauben, Birnen, Heidelbeeren, Erdbeermark und Hagebuttenmark und 15% Möhrensaft.

AUS UNSEREM SORTIMENT



Pesto rosso – Tomaten
2,95 €

Verde Pesto – Basilikum
2,95 €

Pesto Petersilie
3,95 €

Brotaufstrich mit deutschen Äpfeln und Röstzwiebeln



2,99 € / 165 g

Würziger Brotaufstrich mit frisch gerösteten Mandeln



2,99 € / 165 g



Vollmilch-Nuss Schokolade
1,99 €



Pralinee-Schokolade gefüllt
2,29 €



Feine Bitter Orange
1,99 €



Vollmilch Schokolade
1,99 €

Beeskin Bienenwachstücher (25 x 25 cm) - 7,69 €

Die natürliche und wiederverwendbare Alternative zur Plastikfolie. Beeskins können für alle Lebensmittel verwendet werden.

Käse, Brot und Champignons, die unter Plastik schnell schimmeln, würden länger frisch bleiben.



AUS UNSERER KÄSETHEKE

Meerrettich Frischkäse-Creme 1,79 € / 100 g:

Mit der Roggenburger Bio Frischcreme Meerrettich genießen Sie das fein-scharfe Aroma von frischem Meerrettich in Verbindung mit der Süße von Honig und Ingwer.

Baldauf Schnittlauchkäse 50 % F.i.Tr 3,15 € / 100 g:

Schnittkäse: Milch, Schnittlauch (2%), Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab.

Nordsee Käse, geräuchert 48 % F.i.Tr 3,25 € / 100 g:

Schnittkäse: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff. Geräucht über Buchenholz. Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

BioBauernkäse "Gute Laune" 50% F.i.Tr. 2,79 € / 100 g :

Schnittkäse mit Bärlauch, Ringelblume, Rosenblättern, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Kornblume.



Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem **Wochenangebot**.
Hier geht es zu den **Kistenzusammenstellungen**.

In unseren Gesamtsortimenten für **Hartwaren, Milchprodukte, Backwaren, Käse** und **Wurst** finden Sie eine weitere Übersicht unserer Produkte, welche noch übersichtlicher in unserem Online-Shop zu finden sind.

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.



Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg