



Liebe Kundin, Lieber Kunde

wie jedes Jahr haben sich die Ökokistenverantwortlichen Anfang Oktober auf einem Ökokistenbetrieb getroffen, um gemeinsame neue Entwicklungen anzustossen und voneinander zu Lernen. In diesem Jahr waren wir in der "Rollenden Gemüsebox" in Augsburg. Dieser Betrieb hat keinen eigenen Anbau, sondern mehrere enge Kooperationsbetriebe in der Region. Auch dort, wie fast überall, konnten im Frühjahr nicht alle neuen Kundenanfragen bearbeitet und beliefert werden. Ein wichtiges Thema der Zusammenkunft war die sog. Klimaneutralität. Nachdem alle Ökokisten-Betriebe seit 2019 eine CO₂-Bilanz erstellen, ist nun die Aufgabe für 2020 über Einsparung und sinnvolle Kompensation Klimaneutral zu werden. Dies umfasst alle selbst verantworteten (z.B. Heizung, Lieferung) CO₂- Ausstöße. Es werden zusätzlich auch die Mitarbeiterwege zur und von der Arbeit mit eingerechnet. Da wir als Lieferbetriebe uns derzeit schwer tun, völlig ohne CO₂ Ausstoß zu arbeiten, ist die Kompensation ein wichtiger Bereich. Insbesondere der regionale Humusaufbau die Wiedervernässung von Mooren und regionale Agroforstsysteme in Lieferbetrieben sollen hier zur Klimaneutralität beitragen. Allerdings gibt es noch wenig Erfahrungen und Werte, sodass wir 2020 einen Teil der Kompensation noch überregional abwickeln werden.

Die elektronische Rechnungsstellung wird auch aus ökologischer Sicht immer wichtiger. Der Verzicht auf Papier in der Rechnungserstellung kann die CO₂-Belastung deutlich senken. Jede einzelne Rechnung zieht einen geringen ökologischen Fussabdruck nach sich. Aber in der Summe sind die Papierberge gewaltig. Helfen Sie uns das zu ändern. Bitte teilen Sie uns Ihre Email-Adresse mit wenn Sie sich dafür entscheiden können.

AKTUELLES

Woche für Woche schicken wir hunderte unserer Kisten auf die Reise. Natürlich kann es mal vergessen werden die Kiste rauszustellen. **Wir möchten Sie erinnern und bitten** Ihrem Fahrer regelmäßig unsere Kisten und das Leergut wieder mitzugeben.

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: Kürbis Sweet Dumpling, Chinakohl, Sellerie, Wirsing, Schwarzkohl, Kürbis Hokkaido, Tomaten, Rote Bete, Mangold bunt, Paprika, Staudensellerie, Gemüsezwiebeln mit Grün, Lioba, Mischsalat, Frisee, Salatrauke, Asiasalat, Baby Leaf Schnittsalat, Endivien und Knoblauch. Außerdem können wir Ihnen Petersilie 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.

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

Rahmjoghurt Erdbeere-Banane
0,90 € / 150 g



Joghurt Himbeere
0,90 € / 150 g



Joghurt Aprikose
0,90 € / 150 g



Joghurt Beeren-Mix
0,90 € / 150 g



Pur Bio Blaubeere steht für ursprünglichen Fruchtjoghurt und puren Bio-Genuss, ganz ohne Verdickungsmittel, Aromastoffe, Farbstoffe oder weitere Zusätze. Cremig gerührter Joghurt, heimischer Rübenzucker und ausgereifte Früchte.

Saisonjoghurt Feige-Walnuss: besonders fruchtig und einfach lecker. Joghurt mild, 10 % Feigen, Rübenzucker, 1% Walnüsse, Zitronensaftkonzentrat.

Im neuen Bio-**Saisonjoghurt Holunderbeere-Vanille** dürfen reife, fruchtig-spritzige Holunderbeeren mit süßer Vanille auf kuschlige Tauchstation gehen.

Die Kombination aus cremigen Joghurt, **Sanddorn** und aromatischer **Orange** machen diesen Joghurt zu einem unwiderstehlichen Genuss.

Pur Blaubeere
2,35 / 500 g



Feige-Walnuss
2,35 € / 500 g



Holunderbeere-Vanille
2,35 € / 500 g



Sanddorn-Orange
2,35 € / 500 g



Unsere **Bio Soja Joghurtalternative** Natur enthält nur Quellwasser, Soja und die Bakterien zum Joghurt. Das verwendete Bio-Soja stammt ausschließlich aus dem französischen GMO-freien Anbau. Servieren Sie Sojage gekühlt als Dessert oder Zwischenmahlzeit und beim Frühstück mit Früchten oder Müsli.

Sojade Natur - 1,75 € / 400 g



Sojade Aprikose - 2,55 € / 400 g



UNSER ÖL DES MONATS

Bio Olivenöl aus ökologischer, kleinbäuerlicher Landwirtschaft - **11,99 € / 500 ml**

Feines, fruchtiges Bio Olivenöl erster Güteklasse aus unbewässerter Höhenlage in der Region Viannos auf Kreta.



UNSER TEE DES MONATS



4,49 € / 50 g

3,49 € / 20 Btl.

Der Glückstee strahlt in einem satten Gelb. Das Aroma besteht aus einer erfrischenden Minzkomponente und einem ausgewogenen warmen Ton. Geschmacklich ist der Tee erfrischend minzig, weich und enthält eine zarte Süße.

UNSER SAFT DES MONATS



Apfel Rote Bete Ingwer DEMETER 3,19€ / 0,7 l

Zitrone-Ingwer DEMETER 2,99€ / 0,7 l

AUS UNSERER KÄSETHEKE

Saison Frischkäse-Creme „Goldener Oktober“ 2,99 € / 100 g:

Frischkäse, Kürbis, Kürbiskerne geröstet, Lauch, Salz, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer

Bio Roccolino 57%F.i.Tr. Demeter 4,10 € / 100 g:

Der kleine Wilde aus Italien - reich an Farben und Geschmacksnuancen.

Schnittkäse: Kuhmilch, Meersalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab.

Zwölfender 52 %F.i.Tr. 3,10€ / 100 g:

Kräftig-würziger Bergkäse aus Heumilch.

Hartkäse: Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

Gouda belegen 45 % F.i.Tr. 1,99 € / 100 g :

Schnittkäse: aus einer für niederländische Verhältnisse kleinen Molkerei in Südholland.

Der Laib wird aus der vollen Milch hergestellt und ist 7-8 Monate bei 14°C auf Holzbrettern gereift.



REZEPTE DER WOCHE für die nächste Woche sind mit **Bohnen** und **Apfel**.

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.

BROT DER WOCHE - Feines Roggenbrot -



Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg