

Liebe Kunden, Liebe Kundin,



Wir haben Ihnen in der letzten Woche eine Information zum Volksbegehren "Rettet die Bienen, für Artenvielfalt" beigelegt. Auch wenn dieses derzeit nur in Bayern stattfindet, wollten wir Sie gerne alle auf diese Möglichkeit der direkten Demokratie hinweisen. Der Gärtnerhof Callenberg engagiert sich auf regionaler Ebene, um die immer deutlich werdende "Verstummung" der Landschaft und die damit einhergehende Verarmung an Insekten und Vögeln sowohl in der Anzahl als auch in den Arten zu beenden. Wir hoffen, dass auch Sie eine/r der ca. 1 Million Wahlberechtigte (gerne mehr) sein werden, welche der lobbygetriebenen Politik ermöglicht, durch den gesetzlichen Auftrag, welcher durch ein Volksbegehren entsteht, Gesetze zu verabschieden, die die Zukunft gestalten. Anbei ein paar Bilder eines vom Gärtnerhof am Donnerstag organisierten Pressetermins.



Ein Link anbei, zu einem [Bericht über Sikim, einem indischen Bundesstaat](#), welcher zu 100% Öko bewirtschaftet wird.

AUS UNSERER GÄRTNEREI

Das eigene Gemüse wird nun etwas weniger und aufgrund des Frostes können wir leider nicht jeden Tag eine Ernte sicherstellen. Wir haben noch Schwarzen Rettich, etwas Asiasalat, Schnittsalat Bunte Mischung, Petersilie, Topinambur, Mini-Sellerie und Kresse Mischung.

Unsere Rezeptideen für diese Woche sind mit [Grapefruit](#) und [Steckrübe](#)

AUS UNSERER BACKSTUBE:

Das **Brot der Woche** ist das Dinkelbrot, aus DINKELvollkornmehl, Salz, Backferment für 4,45€/Stück.

Das **SPEZIALBROT** ist das Walnussbrot aus WEIZENmehl 1050, ROGGENansatz (Sauerteig), Walnüsse, Wasser, Salz, für 2,90 €/Stück (ca. 0,5 kg/Stück)

Brot der Woche und Spezialbrot im dreiwöchigen Rhythmus:

KW 06 Brot der Woche: Feines Roggenbrot

Spezialbrot: Zwiebelbrot

KW 07 Brot der Woche: Roggenmischbrot

Spezialbrot: Feines Körnerbrot

KW 08 Brot der Woche: Dinkelbrot

Spezialbrot: Walnussbrot

Aus unserem Zusatzangebot möchten wir Sie auf den

Honig vom der Imkerei Müller „Der Zeidlerhof“ aufmerksam machen.

Seit etwa dreißig Jahren imkern die Müllers in Oberfranken im Landkreis Coburg, nahe der thüringischen Grenze und entschlossen sich im Jahr 2001 ihren Honig nach den biologisch-dynamischen Demeter-Richtlinien zu erzeugen. Nach zweijähriger Umstellungsphase erhielten sie 2003 die volle Anerkennung. Die Bienenstöcke stehen auf Streuobstwiesen, in der Nähe von ökologisch bewirtschafteten Flächen und an Waldrändern in Gruppen von cirka 12 Völkern, unter anderem auch bei uns auf dem Callenberg.





AUS UNSERER KÄSETHEKE:

Altbierkäse 50% F.i.Tr. 2,69€/100g) – ein aromatischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mit Altbier affinert; mikrobielles Lab

Coer de Paille 45%F.i.Tr. (3,59€/100g) – ein cremiger gereifter Frischkäse; frisch, mild-säuerlich, milchig, mit angenehmer Salznote und elegantem Champignonaroma; Kälberlab

Winterkäse Aurora Gold 50%F.i.Tr. (1,99€/100g) – Junger Gouda mit Cranberries, spanischem Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Kreuzkümmel und Zimt

Sardischer Schafskäse 50%F.i. Tr. (3,69 €/100g) – ein würzig, rahmiger Schnittkäse aus pasteurisierter Schafsmilch

TEE DES MONATS: Ingwer-Energie-Tee von Sonnentor für kleine Energie- und Wärmeschübe
Lose 4,95€/100g im Beutel 3,49€/20x1,5g

WEIN DES MONATS: *Rotwein Carro Organic 14% Vol.*
Ein Monastrell als perfekte Begleitung zu Tapas oder zum Trinken während
Eines Barbecues. Lieblich und strukturiert, 2016 6,59€/0,75l

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem [Wochenangebot](#) unserem [Hartwarensortiment](#) sowie [Milchprodukte-/Backwarensortiment](#)

Hier geht es zu [Kistenzusammenstellungen](#)

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Wir wünschen Ihnen eine gesunde Woche und freuen uns auf Ihre Bestellungen.

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg