



Liebe Kundin, Lieber Kunde,

die Hitze und Trockenheit der letzten Wochen hinterlässt nun auch in der Gärtnerei seine Spuren. Wir werden in dieser Woche keinen eigenen Salat liefern können und auch die Wildkräutertüten müssen gestrichen werden. Die Bodenbearbeitung auf dem neuen Stück ist sehr erschwert, sodass entweder vorher beregnet werden muss, oder aber schwere Technik gebraucht wird. Da das Wasser für die Bewässerung knapp ist, haben wir uns zu letzterem entschieden: Der Biobenni hat den Mist mit seiner Umkehrfräse und einem 80 PS Schlepper eingearbeitet, sodass wir hoffentlich die Beete für die Herbstkulturen nutzen können. Die Bodentrockenheit bedingt auch, dass die Nährkräfte nicht von den Pflanzen aufgenommen werden können, da das Wasser als Trägersubstanz fehlt. Dadurch entstehen Symptome von Nährstoffmangel (z.B.. hellgrüne Blätter) welche den Ertrag vermindern.

**Hoffest auf dem Callenberg  
Samstag, 07.07.2018 von 12 – 17 Uhr**

Unser Hofladen lädt ein zum Bummeln und Probieren, um 14 Uhr können Sie sich unter Anleitung von Frau Pax Ihre Wildkräutertüte selbst füllen, um 16 Uhr gibt es eine Betriebsführung und auf die kleinen Gäste warten das Glücksrad und die Esel.

**Information zur Belieferung:**

***Denken Sie bitte an die Rückgabe der leeren Isoboxen und Kühlakkus. Außerdem auch an die leeren Milchflaschen und Joghurtgläser. Wir erheben auf diese keinen Pfand und vertrauen auf den regelmäßigen Rücklauf zu uns. Vielen Dank!!***

**AUS UNSERER GÄRTNEREI. Aufgrund der Trockenheit können wir in der kommenden Woche leider keine Salate anbieten.**

**Diese Woche haben wir:**

Aubergine, Bunte Bete (rot-weiß gestreift)  
Spitzkohl, Zucchini, Stangen- und Buschbohnen, Dicke Bohnen, Gemüsezwiebeln ,  
Schlangengurken, frischen Knoblauch,  
Zitronenmelisse, Dill, Liebstöckel, Salbei, Basilikum rot und grün, Zitronenbasilikum, Petersilie und Bohnenkraut im Bund,

Ein paar unserer älteren Hühner und Hähne haben wir diese Woche zum Schlachten nach Buch am Forst zum Geflügelhof Nitter, einen kleinen regionalen Betrieb, gebracht.

Die **16 Suppenhühner und -hähnchen** können ab sofort bestellt werden (solange der geringe Vorrat reicht. Wer am Samstag zum Hoffest kommt, dann sie frisch mitnehmen. Alle anderen werden tiefgefroren ausgeliefert. **5,95€/kg Das Gewicht beträgt 1,8 – 2,2 kg pro Stück.**

## AUS DER REGION

Vom Demterbetrieb **Hermann Schäfer aus Mitwitz** bekommen wir festkochende Kartoffeln.

Vom **BioBenni aus Witzmannsberg** bekommen wir Rote Bete und Bundzwiebel.

Vom **Bioland-Betrieb Sebastian Niedermaier aus Bamberg** bekommen wir Tomaten und Möhren

Von der **Wefa aus Seßlach** bekommen wir Eier.

Als **Rezeptideen** haben wir Ihnen diese Woche mit [Rettich](#) und [Limette](#) zusammengestellt.

## AUS UNSERER BACKSTUBE:

Das **Brot der Woche** ist das Feine Roggenbrot aus ROGGENmehl, Sauerteig Salz, Wasser, 3,20€/Stück

Das **SPEZIALbrot** ist diese Woche das Kürbiskernbrot aus WEIZENmehl 1050, Sauerteig, Kürbiskerne, Salz, Wasser für 3,25€/Stück (ca. 0,5kg/Stück)

Für das **SPEZIALBROT** haben wir einen **dreiwöchigen** Rhythmus:

Für alle, die gern **vorbestellen** möchten, hier die Übersicht:

- KW28: Kürbiskernbrot 500g/3,250€---KW 29: Feines Körnerbrot 1kg/ 3,50€--KW 27 Zwiebelbrot 500g/ 1,90€--

## Außerdem backen wir für Sie:

Salzstangen aus Weizenmehl, Salz, Wasser, Schwedenmilch, Hefe, grobem Salz und Kümmel

**Schokobrotchen** aus Hefeteig mit Weizenmehl, Milch, Eiern, Zucker und Schokotröpfchen

Stück für 1,00€ oder die 5er Tüte für 4,69€

**Milchbrotchen** aus Hefeteig mit Weizenmehl, Milch, Eier, Zucker

Stück für 0,90€ oder die 5er Tüte 4,20€

**und Sommerbrot** aus Hefeteig mit Weizenmehl, Olivenöl, Schafskäse, Oliven und mediterranen Kräutern 3,25€/Stück (ca. 350g)

## AUS UNSERER KÄSETHEKE:

**Feta Creme Petersilie** 50 %F.i.Tr. (3,89€/100g) - ein würziger, mediteraner streichfähiger Feta aus pasteurisierter Schafmilch, verfeinert mit Petersilie und Knoblauch; mikrobielles Lab

**Monsieur Bernhard** 60%F.i.Tr. (2,60€/100g) – ein aromatisch pikanter Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch; mikrobielles Lab

**Roggenburger Ringelblume** 50%i.Tr. (3,10€/100g) – ein würziger Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit einem Kräuter-Blüten-Mantel aus Ringelblumen und Schweizer Klee; mikrobielles Lab, Rotkultur

**Hubertus Zitronenpeffer** 50%F.i. Tr. (2,20€/100g) – ein halbfester Schnittkäse mit Rotkultur und Weißschimmel aus pasteurisierter Kuhmilch, Salz, Zitronenschale, Pfeffer weiß, grün, schwarz, Zitronengras, Lemonmyrthe, Zitronenverbene, aromatisch würzig, cremig mit feinem zitronigem Geschmack

## AUS UNSEREM ZUSATZSORTIMENT:

Für Marmeladen, Konfitüren oder Fruchtsgelee von BioVegan

**Gelierzucker 2:1**

**Agaranta Geliermittel 3x6g**

**Konfitura Geliermittel 32g**

**Speick-Seifen – Ein Stück Seifenglück für jeden**

**Seifen Bionatur Carpe Diem, In Balance, Relax&Refresh** 100g-Stück 2,39€

**Seifen Wellness Wildrose&Granatapfel, Lavendel&Bergamotte** 200g-Stück 3,29€

**Öl-Seifen Macadamia oder Argan** 100g-Stück 4,49€

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS



### TEE DES MONATS:

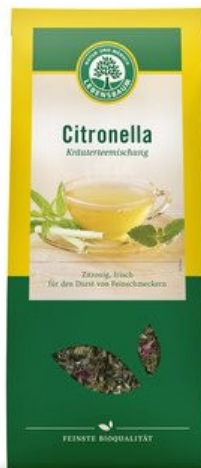
Citronelle-Kräutermischung von Lebensbaum – *Zitronig frisch für den Durst von Feinschmeckern*  
4,49€/75g

Eine erfrischende Mischung, die sich durch drei Kräuter mit ausgesprochen zitronigen Note auszeichnet: Zitronengras, Zitronenverbena und Zitronenmelisse. Jede Pflanze überzeugt schon als Solist. In Kombination ergänzen sich milde, duftige und intensive Zitronennoten zu einem fein ausbalancierten Tee, der wunderbar den Durst löscht. Genießen Sie ihn warm oder kalt.

#### Zutaten (aus zertifiziertem Bio-Anbau):

Zitronengras (38%)\*, Zitronenverbena (34%)\*, Melisse (25%)\*, Rosenblüte\*, Lemon Myrtle\*

\* = Zutaten aus ökol. Landbau



**WEIN DES MONATS:** Cuvée weiß 2015 11,5% - ein lieblicher Weißwein-Cuvée vom Weingut Huter aus Theilheim 4,99€/1l-Flasche

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem

[Wochenangebot](#) unserem [Hartwarensortiment](#) sowie [Milchprodukte- und Backwarensortiment](#).

Hier geht es zu den [Kistenzusammenstellungen](#).

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen und wünschen eine sonnige Woche mit ausreichend Regen.

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS