



Liebe Kundin, Lieber Kunde,

trotz der sommerlichen Temperaturen geht es den Sommerfrüchten, insbesondere Steinobst, wie Pfirsiche und Nektarinen nicht wirklich gut. Die Trockenheit lässt auch diese Sorten nicht gut wachsen, was dieses Jahr zu weniger Ernteerträgen und demzufolge höheren Preisen führt. Dies lässt uns bei diesen für den Transport sehr empfindlichen Produkten zusätzlich überlegen, ob es Sinn macht, sie ins Angebot aufzunehmen. In Einzelfällen sind die Früchte nicht mehr so schön wie von Ihnen erwartet angekommen. Wir werden jede Reklamation entsprechend behandeln. Ganz besonders bei diesen Produkten sind wir auf Ihre Rückmeldungen angewiesen. Die Entscheidung sie weiterhin im Sortiment zu lassen, begründen wir damit, dass sie für uns einfach zum Sommer dazu gehören, den Geschmack eines saftigen Pfirsichs oder einer süßen Nektarine möchten wir nicht missen. Abgesehen davon versteht es sich von selbst, auch in diesem schwierigen Jahr die Arbeit der Produzenten dieser Früchte zu honorieren.

Im Bereich der Äpfel ist die Auswahl schon besser, aber es besteht weiterhin noch Unsicherheit, was eine sichere Sortenvorhersage betrifft. Deshalb werden wir die nächsten drei Wochen weiterhin jeweils eine gemischte Sorte aus Italien und eine gemischte Sorte aus Deutschland anbieten, um dem Risiko, dass dann unter der Woche eine bestimmte Sorte nicht lieferbar ist, zu entgehen.

Wir versuchen der Hitze zum Trotz weiterhin alles um Ihre Ökokiste frisch und gut gekühlt zu Ihnen zu bringen, sind aber darauf angewiesen, dass wir die ausgelieferten Styroboxen und die beiliegenden Kühlakkus wieder zurückbekommen. Bitte denken Sie daran, diese den Leerkisten beizulegen. Vielen Dank!

Die Öffnungszeiten des Hofladens während der Sommerferien sind:

Dienstag und Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

AUS UNSERER GÄRTNEREI

Paprika bunt, Auberginen, Tomaten bunt, Bunte Bete (rot-weiß gestreift, rot und gelb), Einlegegurken, Gemüsezwiebeln und Knoblauch
Salbei, Basilikum rot und grün, Zitronenbasilikum und Petersilie im Bund.
Wirsing, Zucchini, Schlangengurken und Birnen

AUS DER REGION

Vom BioBenni aus Witzmannsberg bekommen wir Weißkohl, Rotkohl, Hokkaido-Kürbis und Lauch

Von der Wefa aus Seßlach bekommen wir Eier.

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

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

Aufgrund der Urlaubszeit und somit den nicht immer anwesenden Mitarbeitern im Gärtnerhof werden wir Ihnen für die **nächsten drei Wochen** eine kleine Gruppe an Rezepten mit [Fenchel](#), [Süßkartoffeln](#), [Hokkaido-Kürbis](#) und [Bananen](#) zusammenstellen. Ab KW 36 wird es dann wieder den wöchentlichen Wechsel der Rezeptideen geben.

AUS UNSERER BACKSTUBE:

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

Das **SPEZIALbrot** für die die Ferien bis zum 14.09.18 ist das Feine Körnerbrot aus WEIZENmehl 1050, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Salz, Wasser für 3,50€/Stück (ca. 1,0kg/Stück)

Während der bayerischen Sommerferien wird es nur eine Sorte Spezialbrot geben: das Feine Körnerbot. Ab Montag, 17.09.18 geht es dann im gewohnten dreiwöchigen Rhythmus weiter.

Außerdem werden während der bayerischen Sommerferien KEINE Zusatzbackwaren (süß und würzig) gebacken. Gerne können Sie in dieser Zeit Brot, Brötchen und Baguette bestellen.

AUS UNSERER KÄSETHEKE:

Sommerbrie Gartentraum 50 %F.i.Tr. (2,49€/100g) – ein fein-aromatischer nach frischen Kräutern schmeckender Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch; mikrobielles Lab

Ardenner Basilikum-Knoblauch 50%F.i.Tr. (2,35€/100g) – ein milder Schnittkäse verfeinert mit Knoblauch und Basilikum, Steinsalz aus pasteurisierter Kuhmilch; mikrobielles Lab

Heumilch Almländer 45%i.Tr. (1,99€/100g) – ein rindenloser Großblockkäse, 6 Wochen gereift, mild und nussig im Geschmack, aus pasteurisierter Kuh; mikrobielles Lab

Ziegengouda Bockshornklee 50%F.i. Tr. (3,49€/100g) – ein milder Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, mikrobielles Lab; mit Bockshornklee verfeinert

AUS UNSEREM ZUSATZSORTIMENT:

Limetten-, Holunderblüten-, Cassis- und Himbeersirup von Voelkel

Diese Fruchtsirupe werden ausschließlich aus reinem Fruchtsaft bzw. Fruchtmark und Zucker hergestellt und bringen Freude in die feine Küche. Genießen Sie die fruchtigen Bio Sirupe aus der Natukostsafterei mit natürlichem Mineralwasser verdünnt oder als Grundlage für Cocktails, zur Verfeinerung von Süßspeisen oder als Sauce zu Eis, Quark, Milchreis und Joghurt.

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

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



TEE DES MONATS:

Pfefferminztee lose von Lebensbaum – *Frisch und minzig* – auch gekühlt als Durstlöscher bei den sommerlichen Temperaturen 3,49€/60g

WEIN DES MONATS: Cuvée rot 12% - ein feinherber Rotwein-Cuveé vom Weingut Huter aus Theilheim 5,99€/1l-Flasche

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem

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

Hier geht es zu [Kistenzusammenstellungen](#).

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen und wünschen eine schöne Woche.

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg