



Liebe Kundin, Lieber Kunde,

nun sind auch in Bayern die Sommerferien vorbei und die meisten Mitarbeiter haben Ihre wohlverdienten Urlaube beendet. Unsere Suche nach einer Backstubenhilfe hat bisher zwar einige Gespräche, jedoch noch kein konkretes Ergebnis gebracht. Deshalb lassen wir vorerst unser eingeschränktes Sortiment in der Backstube weiterlaufen.

In der Hühnerhaltung sind nun einerseits die jungen Hennen am Legen, andererseits haben die alten Tiere das Legen fast vollständig eingestellt und wandeln nun alles Futter in "Suppenhuhn" um. Da unser Metzger, die Geflügelschlächterei Nitter in Buch am Forst donnerstags für uns schlachten kann, möchten wir nächste Woche diesen Termin wahrnehmen. Dieses Mal haben wir ca. 45 Tiere, sodass hoffentlich alle Wünsche erfüllt werden.

Suppenhuhn vom Callenberg 5,95€/kg

Für die Touren am Freitag, 14.09.18 liefern frisch, alle anderen Kunden, die Ihre Bestellungen ab Dienstag, 18.09.18 bekommen, liefern wir die Hühner tiefgefroren.

Die Öffnungszeiten des Hofladens ab Dienstag, dem 11.09.18:

Dienstag und Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

Montag (außer am 10.9.18), Mittwoch und Donnerstag 8 – 13.30 Uhr

***Imbissverkauf für die Schüler; Backwaren mit Vorbestellung;
eingeschränktes Obst- und Gemüseangebot***

AUS UNSERER GÄRTNEREI

Radicchio (200g/Stück) und wenig Batavia Lioba

Paprika bunt, Auberginen, Tomaten bunt, Bunte Bete (rot-weiß gestreift, rot und gelb),

Einlegegurken, Knoblauch, Mangold bunt,

Salbei, Basilikum rot und grün, Zitronenbasilikum und Petersilie im Bund außerdem

Zucchini, Schlangengurken, Möhren und Zwetschgen

Leider hat der Zuckermais dieses Jahr sehr gelitten, deshalb geben wir ihn zum Sonderpreis ab. Er ist recht klein von Wuchs und die einzelnen Kolben sind nicht immer ganz voll mit Körnern besetzt.

Die Einlegegurken haben wir auch dieses Jahr zu Salz-Dill-Gurken verarbeitet, die wir ebenfalls ab dieser Woche im Angebot haben.

AUS DER REGION

Vom BioBenni aus Witzmannsberg bekommen wir Rotkohl, Hokkaido-Kürbis und Spaghettikürbis.

Vom Spargelhof Braun in Garstadt bei Schweinfurt bekommen wir weiterhin Tafeltrauben blau und weiß..

Von der Wefa aus Seßlach bekommen wir Eier.

Vom Demeter-Betrieb Hermann Schäfer bekommen wir Kartoffeln festkochend der Sorte Goldmarie. Leider zeigen sich bei ihnen ebenfalls die Spuren der Trockenheit. Sie sind deutlich

weicher im Griff und die Schale weist kleine Unebenheiten auf. Optisch und von der Haptik nicht so wie gewohnt, aber geschmacklich gibt es keine Einschränkungen. In ca. einem Monat wird es dann die Sorte Ditta geben.

Vom Biolandbetrieb Sebastian Niedermaier in Bamberg bekommen wir Rote Bete, Möhren (beides groß und dick), Lauch und Petersilienwurzel

Unsere Rezeptideen für diese Woche sind [Trauben](#) und [Rote Bete](#)

AUS UNSERER BACKSTUBE:

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

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

Pizzalinge und Käslinge gibt es ebenfalls wieder ab diese Woche.

AUS UNSERER KÄSETHEKE:

Le saint Veran 55 %F.i.Tr. (3,29€/100g) – ein kräftiger Blauschimmelkäse aus Frankreich, aus pasteurisierter Kuhmilch; mikrobielles Lab

Aphrodite 50%F.i.Tr. (2,80€/100g) – ein Schnittkäse verfeinert mit Oliven, Oregano, Paprika, Pfeffer und Knoblauch aus pasteurisierter Kuhmilch; mikrobielles Lab

Roter Casanova 70%i.Tr. (2,45€/100g) – ein sahnig-cremiger halbfester Schnittkäse aus reiner Heumilch und der Zugabe von feiner Allgäuer Sahne, aus pasteurisierter Kuh; Kälberlab; mit Rotkultur

Pecorino al Pepe 50%F.i. Tr. (3,65€/100g) – ein Schafmilchhartkäse mit schwarzen Pfefferkörnern aus pasteurisierter Schafmilch; Kälberlab

TEE DES MONATS:

Haustee lose von Lebensbaum - vereint sind ausgewählte Zutaten zu einer ausgewogenen klassischen Kräuterteemischung mit mild aromatischem Geschmack. Eine vielfältige Komposition für jung und alt nach einem Rezept von Ur-Oma Wilhelmine, die ihre Kräuterleidenschaft an Lebensbaum-Gründer Ulrich Walter vererbt hat.

Zutaten: Melisse*, Pfefferminze (16%)*, Fenchel*, Anis*, Thymian*, Süßholz*, Kamille (10%)*

* = Zutaten aus ökol. Landbau

4,49€/100g

WEIN DES MONATS: Cuvée Rosarot 11% - ein halbtrockener Rosé 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 guten Start in die erste Schulwoche.

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

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

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