



Liebe Kundin, Lieber Kunde,

letzte Woche hatten wir Ihnen unser diesjähriges Weihnachtsangebot vorgestellt, diese Woche trafen unsere Gärtner das erste Mal zusammen, um Rückschau zu halten. Beides sind deutliche Zeichen, dass das Jahr nun dem Ende entgegengeht. Kein Jahr ist wie ein anderes – das ist sicher. Und so gut die Planungen für das Folgejahr im Voraus waren, es wird doch immer etwas anders kommen. Dieses Jahr gab es viel Hitze und Trockenheit, manchmal ist es zu feucht oder zu lange kalt.

Momentan haben viele Gärtnerbetriebe in der Region, nicht nur wir, das Problem, dass aufgrund des nach wie vor milden Wetters die Weihnachtssalate schon jetzt erntereif sind. So könnte es sein, dass es in den nächsten Wochen eine Schwemme an Feldsalat auf dem Markt gibt, die das Preisniveau nach unten zieht. Sicher gut für den Kunden, aber eher traurig für den Gärtner, da es so für ihn wiederum schwierig wird, seine Kosten zu decken. Abgesehen von der Frage, woher dann der Salat für das Festessen kommt?

Anbei noch einmal der Hinweis zu einer Veranstaltung auf dem Callenberg am Samstag, 01.12.18 von 9 – 17 Uhr in der Mediathek der Waldorfschule: [Typen – Treiber – Lebensträume – ein Impulstag für Frauen mit Sabine Braunersreuther](#). Der Gärtnerhof wird die Verköstigung übernehmen. Anmeldeschluss ist Donnerstag, 15.11.18

Die Öffnungszeiten des Hofladens sind:

Dienstag und Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

Montag, Mittwoch und Donnerstag 8 – 13.30 Uhr Imbissverkauf für die Schüler; Backwaren mit Vorbestellung; eingeschränktes Obst- und Gemüseangebot

AUS UNSERER GÄRTNEREI

Batavia Lioba, Salatrauke, Asiasalat, Babyleaf, Feldsalat, Radicchio, Endivien, Frisee, eine herbstliche Mischung Schnittsalat zusammengestellt mit Asia, Babyleaf, Radicchio, Winterkresse, Fenchelgrün und -blüte, Rote-Bete-Blätter – viele Vitamine für die Kräftigung der Abwehrkräfte.

Rettich schwarz, Mangold grün, Wurzelspinat, Suppengrün, Staudensellerie

Salbei, Basilikum bunt (grün, rot, Zimt und Thai), Petersilie, außerdem

Sellerie mit Grün, Chinakohl, Navetrübchen

Und noch ein paar Reste von...

Kürbis Jack ó Lantern Kürbis Sweet Dumpling, Turban-Kürbis oder auch Bischofsmütze

AUS DER REGION

Vom **BioBenni aus Witzmannsberg** bekommen wir Spaghetti-Kürbis, Rote Bete, Grünkohl, Schwarzkohl, Pak Choi

Vom **Demeter-Betrieb Hermann Schäfer** bekommen wir Kartoffeln festkochend und vorwiegend festkochend

Vom **Biolandbetrieb Sebastian Niedermaier Bamberg** bekommen wir Lauch, Pastinaken, Petersilienwurzeln und Steckrübe (Kohlrübe)

Unsere Rezeptideen für diese Woche sind mit [Staudensellerie](#) und [Schwarzwurzeln](#)

AUS UNSERER BACKSTUBE:

Das **Brot der Woche** ist das Feines Roggenbrot aus ROGGENmehl 1150, Salz, Wasser, Sauerteig 3,20€/kg

Das **SPEZIALBROT** ist das Zwiebelbrot aus WEIZENmehl 1050, Sauerteig, Röstzwiebeln Salz, Wasser für 1,90€/Stück (ca. 0,5 kg/Stück)

Außerdem gibt es wieder Pizzalinge, Käslinge und Salzstangen.

Das Roggenmischbrot gibt es nur noch im dreiwöchigen Rhythmus als Brot der Woche.

Für alle, die gern wissen möchten, wann welches Spezialbrot oder Brot der Woche an der Reihe ist, haben wir den Rhythmus aufgeführt:

KW 46 Brot der Woche: Feines Roggenbrot	Spezialbrot: Zwiebelbrot
KW 47 Brot der Woche: Roggenmischbrot	Spezialbrot: Feines Körnerbrot
KW 48 Brot der Woche: Dinkelbrot	Spezialbrot: Walnussbrot

AUS UNSERER KÄSETHEKE:

Sultans Freuden mit Datteln 48 %F.i.Tr. (3,49€/150g) – ein Frischkäse mit asiatischen Gewürzen aus pasteurisierter Kuhmilch; tierisches Lab

Wiesenkäse mit Senf 55%F.i.Tr. (2,25€/100g) – ein halbfester Schnittkäse mit würzigen schwarzen, braunen und gelben Senfkörnern, pasteurisierte Kuhmilch, Kälberlab

Heumilch Almländer 45%i.Tr. 1,99€/100g) – ein sechs Wochen gereifter, rindenloser Großlochkäse, mild, nussig, leicht süßlich im Geschmack, pasteurisierte Kuhmilch, mikrobielles Lab

Zopfer Knoblauch-Chili 45%F.i. Tr. (3,69€/100g) – ein Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, tierisches Lab, mit Rotkultur und einer würzig-scharfen Note

TEE DES MONATS:

Kutz-Kutz-Hustentee von Sonnentor im Beutel 3,49€

Der Kutz-Kutz Tee schimmert in einem satten Gelb, sein Aroma ist gehaltvoll würzig, man fühlt sich auf eine Bergkräuterwiese versetzt. Das Frischegefühl findet sich im Geschmack wieder, der auch eine würzige Minznote enthält. Der Abgang ist frisch, kühlend mit einer süßen Note.

Zutaten: Pfefferminze bio, Salbei bio, Kamille bio, Holunderblüten bio, Lindenblüten bio, Thymian bio

WEIN DES MONATS: *Rotwein Vergel* – 14,5 Vol. 2014 7,29€/0,75l

Ein ungewöhnlicher Cuvée aus Alicante Bouschet, Merlot und Monastrell: äußerst ansprechend, elegant und samtig im Mund und so richtig süffig. erinnert an eingelegte Sauerkirchen mit rauchiger Note.



Der vorletzte Monat des Jahres hat begonnen und damit kommen wir der Advents- und Weihnachtszeit immer näher. Deshalb möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr ein Zusammenstellung von weihnachtlichen Produkten nicht vorenthalten.

Hier geht's zu unserem [Weihnachtsangebot](#) (solange Vorrat reicht)



AUS UNSEREM ZUSATZANGEBOT:

Olivenöl von La Aceiterea:

Olivenöl „Hamalkis“ – Fruchtig-herbes Koroneiki-Öl mit angenehmer Schärfe aus der Messara
Olivenöl „Restivakis“ - Sehr ausgewogenes, fein-fruchtiges und leicht herbes Single Estate
Olivenöl erster Güteklasse von Georgia Restivakis aus Ano Pefkos. Höhenlage bis 800 m. Georgia war eine der ersten, die auf Kreta eine Biozertifizierung erhielt. Die besonders schonende

Herstellung des Öls in Viannos' Ölmühle bringt einen weitgehenden Erhalt der natürlichen Polyphenole.

Olivenöl „Kooperative Adele“ - Sehr ausgewogenes, vollfruchtiges Bio-Olivenöl erster Güteklasse der Kooperative von Adele, in der sich die Erzeuger des Dorfes zusammengeschlossen haben und eine eigene, sehr schonend verarbeitende, Ölmühle betreiben. Anteil freier Fettsäuren: 0,38 %



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 freuen uns auf Ihre Bestellungen und wünschen eine schöne Herbstwoche.

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg