



Liebe Kundin, Lieber Kunde,

*Kann ich das Sein erkennen,
Daß es sich wiederfindet
Im Seelenschaffensdrange?
Ich fühle, daß mir Macht verlieh'n,
Das eigne Selbst dem Weltenselbst
Als Glied bescheiden einzuleben.*

Wir möchten Ihnen in den letzten Wochen des Jahres die Wochensprüche der Adventszeit aus dem Seelenkalender Rudolf Steiners mitgeben. Diese Sprüche sind eine Möglichkeit in der immer stärker kommerzialisierten Zeit wieder Ruhe und Kraft zu finden. Wir leben in einer Welt, in welcher viele ja fast alle Entscheidungen, ohne Berücksichtigung des für uns derzeit Unsichtbaren, getroffen werden. Rudolf Steiner gab uns diese Sprüche um wieder eine Verbindung zu dieser unsichtbaren geistigen Welt zu finden.

Änderungen während der Weihnachtsferien:

In **KW 51 (17.12. - 21.12.18)** beliefern wir Sie wie gewohnt inklusive den Fleischbestellungen vom Schneinderhof und den Hähnchen und Gänsen vom Callenberg.

Die Fleischbestellungen vom Großhändler werden wir wahrscheinlich erst Freitag und/oder Samstag (21./22.12.) separat ausliefern.

In **KW 52 (24.12. - 28.12.18)** haben wir **Betriebsurlaub**. Ökokiste und Hofladen bleiben geschlossen.

In **KW 1 (31.12.18 - 04.01.19)** werden die **Dienstagstouren** wegen des Feiertages **nicht** beliefert. Die Mittwochstouren bekommen ihre Ökokiste am Mittwoch, allerdings etwas später wie gewohnt, da wir die Kisten erst ganz früh am Morgen packen können

Die Kunden der Mittwochstouren (Mittwoch, 02.01.19) bitten wir Ihre Bestellungen bereits bis Freitag, 21.12.18 um 11 Uhr aufzugeben. Ab Donnerstag, 3.01.19 läuft wieder alles ganz normal.

Unser **Hofladen hat am Freitag, 21.12.18 und am Freitag, 04.01.19 von 8 – 18 Uhr** geöffnet.

AUS UNSERER GÄRTNEREI

Salatrauke, Asiasalat, Babyleaf, Feldsalat, Radicchio, Speisechrysantheme, 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, Staudensellerie, Salbei, Petersilie, außerdem Sellerie und Minisellerie (ohne Grün) in der Tüte ca. 500g, Chinakohl, Navetrübchen, Zuckerhut, Rote Bete und Grünkohl

Noch ein paar Reste von Kürbis Sweet Dumpling und Turban-Kürbis.

AUS DER REGION

Vom **BioBenni aus Witzmannsberg** bekommen wir Spaghetti-Kürbis, Schwarzkohl,

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

Unsere Rezeptideen für diese Woche sind mit [Orangen](#) und [Süßkartoffeln](#)

AUS UNSERER BACKSTUBE:

Das **Brot der Woche** ist das Feine 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 Pizzalinge, Käslinge und bis zum Jahresende nochmal Roggenkrustis.

Brot der Woche und Spezialbrot im dreiwöchigen Rhythmus:

KW 49 Brot der Woche: Feines Roggenbrot Spezialbrot: Zwiebelbrot

KW 50 Brot der Woche: Roggenmischbrot Spezialbrot: Feines Körnerbrot

KW 51 Brot der Woche: Dinkelbrot Spezialbrot: Walnussbrot

Auch unsere Backstube hat sich auf die Weihnachtszeit vorbereitet, dieses Jahr mit Unterstützung von den Gärtnern und Gärtnerinnen.

Weihnachtsstollen ca. 600g oder 300g für 18,50€/kg

Vanillekipferl, Stollenkonfekt und **Spitzbuben** je 100g für 3,50€

Plätzchen **Heidesand** und **Schwarz-Weiß-Gebäck** je 100g für 3,20€



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:

Kaminknister Früchte Gewürztee von Sonnentor

3,89€/100g

Zutaten: Hagabutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschale, Zimt Ceylon, Orangenöl süß, Vanille Extrakt ätherisches Öl; alles aus Bioanbau

Wie erwartet von einem Kamin, erstrahlt der Tee in einem intensiven Kirschrot mit Purpur. Das Aroma ist säuerlich-fruchtig mit einer weihnachtlichen Würze. Im Geschmack entwickelt sich die frische Säure noch mehr und besticht durch die starke Frucht und den würzigen Geschmack.

WEIN DES MONATS: Rotwein Carro Organic 14% Vol. Bodegas Barahondra 6,59€/0,75l

Lieblich und strukturiert, Jahrgang 2016

Ein Monastrell als perfekte Begleitung zu Tapas oder zum Trinken während eines Barbecues.

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

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem [Wochenangebot](#)

unserem [Hartwarensortiment](#) sowie [Milchprodukte-/Backwarensortiment](#)

Hier geht es zu [Kistenzusammenstellungen](#)

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

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen und wünschen einen schönen ersten Advent.

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg