



Liebe Kundin, Lieber Kunde,

*In meines Wesens Tiefen spricht  
Zur Offenbarung drängend  
Geheimnisvoll das Weltenwort:  
Erfülle deiner Arbeit Ziele  
Mit meinem Geisteslichte,  
Zu opfern dich durch mich.*

*Rudolf Steiner*

Die biologisch-dynamische Landbaukultur, welche sich das Warenzeichen *demeter* gegeben hat, versucht bewusster mit den Kräften der Welt umzugehen. Was für unsere Altvordenen Selbstverständlichkeiten im Umgang mit der Natur und Kultur waren, z.B. das Tischgebet, oder das Befragen des Baumgeistes, bevor der Stamm gefällt wird, wird in unserer Zeit oft als absonderlich gesehen. Wenn wir uns allerdings vergegenwärtigen, dass diese, unsere heutigen Umgangsformen erst ein bis zwei Jahrhunderte alt sind, und welche Schwierigkeiten wir derzeit schon mit den entfesselten Kräften auf der Welt haben, so kann man darauf kommen, diese altehrwürdigen Verhaltensweisen neu und bewusst er aufzunehmen und wieder zu praktizieren. Wir wollen auf dem Gärtnerhof durch unser Tun dazu beitragen.

**Bis Donnerstag, 13.12.18 gibt es für alle, die bisher noch nicht an das weihnachtliche Festessen dachten, die Möglichkeit für Rindfleischbestellungen vom Schneinderhof:**

<b>*5-kg-Rindfleisch-Paket mit verschiedenen Stücken (Rouladen, Gulasch, Bratenstück, Suppenfleisch)</b>	<b>19,95€/kg</b>
<b>*2,5-kg-Rindfleisch-Paket mit verschiedenen Stücken (Braten, Gulasch, Suppenfleisch)</b>	<b>22,95€/kg</b>
<b>*Rinderbratenstücke ab ca. 1 kg</b>	<b>28,35€/kg</b>
<b>*Rinder-Steaks ohne Knochen ca. 300-500g</b>	<b>59,85€/kg</b>
<b>*Rinder-Steaks mit Knochen ca. 400-700g</b>	<b>44,85€/kg</b>

## **AUS UNSERER GÄRTNEREI**

Salatrauke, Asiasalat, Babyleaf, Feldsalat, Radicchio, Speisechrysantheme, eine herbstliche Mischung Schnittsalat – 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, Zuckerhut, Rote Bete und Rosenkohl (geputzt)

Nur noch wenige Kürbisse Sweet Dumpling und Turban-Kürbis.

## AUS DER REGION

Vom **BioBenni aus Witzmannsberg** haben wir noch einige Spaghetti-Kürbisse  
Vom **Demeter-Betrieb Hermann Schäfer** bekommen wir Kartoffeln vorwiegend festkochend  
Von der **Patersberberger Hofgärtnerei Mainleus** bekommen wir Lauch und Zuckerhutsalat

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

## AUS UNSERER BACKSTUBE:

Das **Brot der Woche** ist das Roggenmischbrot aus ROGGENvollkornmehl und WEIZENVollkornmehl, Sauerteig, Salz, Wasser für 2,80€/Stück

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

**Außerdem gibt es Pizzalinge, Käslinge und bis zum Jahresende nochmal Roggenkrustis.**

Brot der Woche und Spezialbrot im dreiwöchigen Rhythmus:

KW 50 Brot der Woche: Roggenmischbrot                      Spezialbrot: Feines Körnerbrot

KW 51 Brot der Woche: Dinkelbrot                              Spezialbrot: Walnussbrot

KW 01/2019 Brot der Woche: Feines Roggenbrot              Spezialbrot: Zwiebelbrot

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:

**Maître Grotte Chèvre** 50% F.i.Tr. 3,85€/100g) – ein halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, mit einer besonders cremig-geschmeidigen Konsistenz und einem dezenten Ziegenaroma; mikrobielles Lab

**Le Petit Brie Trüffel** 60%F.i.Tr. (3,29€/100g) – ein Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, dessen cremiger Teig mit einem Auszug von schwarzem Trüffel in edlem Bio-Olivenöl verfeinert ist; mikrobielles Lab

**Morbier** 45%F.i.Tr. (2,79€/100g) – ein Schnittkäse aus Kuhrohmlch, wirkt fest, zergeht aber zart auf der Zunge; Kälberlab

**Salbeikäse Pfefferrinde** 50%F.i. Tr. (2,89€/100g) – ein aromatischer Schnittkäse aus Kuhrohmlch, mit leicht bitterer Note; Kälberlab

### Und für das Festtagsraclette oder Käsefondue

**Schweizer Raclette-Käse** 48%F.i.Tr. (7,49€/300g) – ein würzig schmelzender Bergkäse aus dem Appenzellerland, in Scheiben, aus pasteurisierter Kuhmilch; tierisches Lab

Allgäuer Käse-Fondue 48%F.i.Tr. (5,49€/300g) – drei hochwertige Bergkäse grob geraspelt (Allg. Bergkäse, Emmentaler und Cheddar)

### 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](#)

### Bestell- und Lieferänderungen 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.

Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

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

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

