

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

es wird wieder wärmer, perfekt für den Start in die Garten-, Pflanzsaison. Haben Sie schon die Vielfalt an Saatgut entdeckt, die wir von Bingenheimer im Sortiment haben? Passend dazu auch torffreie Erde, Dünger und vieles mehr ... Jetzt kann's losgehen!

AMPERHOF



Kundenbrief 16/2024

Das freut das Gärtnerherz ...

Vom Kräuterhof am Ammersee gibt es Tomatenpflanzen!

Für Ihren Garten oder Balkon haben wir die Feinschmecker-Sorten *Roma Striéé*, *Petit Coeur de Beuf*, *Bol-star Sensatica* und *Valencia*.

Die Jungpflanzen vom Kräuterhof werden wie die Jahre davor in Töpfchen mit **Terra Preta** geliefert.

Der Name dieser besonderen Erde kommt aus dem Portugiesischen und heißt übersetzt "schwarze Erde". Ihren Ursprung hat sie bei den Völkern des Amazonas, die sie vor mehr als 500 Jahren "erfunden" haben.

Terra Preta, (im Groben eine Mischung aus Kompost und Bio-Kohle) wirkt nicht nur wie ein Wasser und Nährstoffe speichernder Schwamm, sondern sorgt auch dafür, dass die Humussubstanzen wesentlich langsamer abgebaut werden, Mikroorganismen sich ansiedeln und dadurch eine langfristige Nährstoffversorgung der Pflanzen gesichert ist. Beste Voraussetzungen also für Ihre künftige Tomatenernte!

Das Saatgut für die Pflanzen kommt von Reinsaat aus Österreich und ist samenfest. Samenfest bedeutet, dass Sie sich mit den Samen der Früchte langfristig neue Pflanzen mit stabilen Eigenschaften und Erträgen anbauen können und kein neues Saatgut kaufen müssen.

Neuigkeiten auf der Frischeliste ...

Mit zunehmender Temperatur kommt auch die Lust auf saftige **Melonen** oder das erste **Steinobst**. Knackige spanische **Nektarinen** eröffnen bei uns den kernigen Reigen - **Charentais**- und **Wassermelone** liefern unsere Anbaupartner aus den mediterranen Nachbarländern. Mit der Birnensorte **RED BARTLETT** erhalten Sie eine sehr aromatische Tafelbirne, saftig-süß, ähnlich dem Geschmack einer Williams-Birne. Lassen Sie sich verführen...



Jetzt wird's regional ...



Von Christian Heitmeier kommt der **regionale weiße Spargel**.

Mit den **gewaschenen Butterkartoffeln** von der Biolandgärtnerei Fuchs, frischen **grünen Soßenkräutern**, die für Sie schon gemischt abgepackt sind und vielleicht noch einer **Soße Hollandaise**, haben Sie im Nu ein delikates Mahl gezaubert. Oder gehören Sie zu den Mutigen und haben schon mal eine Kombination aus Spargel und Rhabarber ausprobiert? Wir hätten da eine Idee ...

Spargelsalat mit Rhabarberdressing

Zutaten: 250g Spargel, 2 Stangen Rhabarber, 1 Bd Rucola oder 1/4 Tüte Grüne Soßenkräuter, 100ml Wasser, 2 EL Zucker, Salz, 3 EL Obstessig, 2 EL Olivenöl.

Spargel schälen und in Wasser mit etwas Zucker weich kochen. Inzwischen vom Rhabarber die Haut abziehen, die Stangen in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser weich kochen. Anschließend das Wasser wegschütten. Zucker, etwas Salz und Obstessig zum Rhabarber geben, etwas abkühlen lassen und pürieren. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, mit gewaschenem Rucola und gehackten Soßenkräutern vermischen, etwas Olivenöl darübergeben und mit dem Rhabarberdressing anrichten.

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 19

vom 6. Mai bis 10. Mai 2024

Bestellschluss: So., 21. April 24

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu € 3,90. Wenn Sie nur Fleisch bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen.

Name:

Kundennummer:

Telefon:

Info zum MHD Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten



Die Schlachttiere werden nach Bioland-Richtlinien in Offenfrontställen gehalten und mit hofeigenem Futter gefüttert, z.B. mit Eiweißfrüchten wie Erbsen oder Ackerbohnen aus eigener Produktion, keinem Soja und keinem Kartoffeleiweiß. Die Fleisch- und Wurstwaren der Klostermetzgerei werden im traditionellen Warmfleischverfahren hergestellt. Die traditionell handwerkliche Herstellung lässt die Produkte zart und aromatisch werden. Gewürzt wird mit frischen Kräutern aus der Klostersgärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

- 5 kg Rindfleischpaket** € 29,90/kg
2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen
- Roastbeef, mariniert 2 Scheiben** Ochsenfleisch vom Klostergut, ca. 400g € 69,90/kg
- Lammgulasch, natur** vom Coburger Fuchs, ca. 500g € 35,90/kg
- Lammbratwürstl** rein Lamm, mit mediterranen Kräutern und Sonnenblumenöl, 2 Paar, ca. 220g € 27,90/kg
- Lammknacker** Lamm/Rind, mit Rosmarin, 4 Stück, ca. 200g € 34,90/kg
- Kammsteaks vom Schwein, mariniert** 2 Stück, ca.300g € 27,90/kg
- Schweinebauchscheiben, mariniert** zum Grillen, 4 St. ca. 400g € 26,90/kg
- Bärlauchbratwürstl** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 2 Paar ca. 200g € 30,90/kg
- Bärlauchleberkäse** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 33,90/kg
- Zwiebelleberkäse** rein Schwein, mit vielen Röstzwiebeln, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 21,90/kg
- Fenchel-Anis-Knacker** rein Schwein, 8 Stück, ca. 200g € 36,90/kg
- Pfefferbeißer** rein Schwein, Minisalami, 4 Stück, ca. 200g € 36,90/kg

Aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Fischräucherei Schießl



Die Forellen werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und genauso wie der Biolachs durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt.

(Mehr Info auf unserer Website unter „Regionale Erzeuger“.)

- BIO-Regenbogenforellenfilet** € 65,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g
- BIO-Saiblingsfilet** € 69,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g
- BIO Räucherlachs** 130-150g Seite € 86,90/kg
aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert