

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
endlich sind wir wieder für Sie da!
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Start
ins Jahr 2025!



KÄSE und WEIN des Monats Januar

Erzherzog Johann ca. 180g Stück

Hartkäse 45% F.i.T. pasteurisiert, KLab
6 Monate gereifter Heumilchkäse aus
Österreich, würzig im Geschmack durch
die Rotkultur und reich an einer Vielzahl
von Aromen. Die Naturrinde ist essbar.



€ 22,90/kg

Gouda Steinpilz ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Aromatische Steinpilze verfeinern den
vollmundigen Gouda mit Zwiebel und
Pfeffer. Fein erdige Pilznote trifft auf
würzige Pfeffernote. Rinde nicht essbar.



€ 20,90/kg

Weinkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 55% F. i.T. pasteurisiert, KLab
Dieser sehr cremige, rotgeschmierte
Wiggensbacher Heumilchkäse wird nach
dem Reifevorgang in ein Bad aus Rot-
wein eingelegt, wovon der Käse seinen
außergewöhnlichen, aromatisch-würzigen
Geschmack erhält. Rinde nicht essbar.



€ 23,90/kg

Charmeux mit Bockshornklee ca. 180g Stück

Halbfester Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Die Zugabe von Bockshornklee ver-
leihen diesem holländischen Schnitt-
käse sein typisches, feines, walnuss-
artiges Aroma. Rinde nicht essbar.



€ 26,90/kg

Rouge de Saône ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der Rouge de Saône besitzt durch die
zarte Entwicklung von Rotkulturen auf
seiner Rinde ein feinwürziges Aroma.



€ 21,90/kg

Schafgouda ca. 150g Stück

Schnittkäse 45% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der Käse reift mind. vier Wochen und
schmeckt mild. Mit vegetarischem Lab,
im Meersalz gepökelt & reifebedingt laktosefrei.



€ 34,90/kg

Unser regionaler Weinhändler empfiehlt:

Mas de Longchamp rosé 0,75l Flasche

Dieser klassische Rosé aus Südfrankreich
duftet nach reifen, tropischen Früchten. Er
schmeckt fein, süffig und trocken.



€ 7,29/Fl

Punctum Cabernet Sauvignon 0,75l Flasche

Dieser Rotwein schmeckt kraftvoll, beerig und feurig.
Das spanische Weingut Dominio de Punctum baut
nach biodynamischen Richtlinien an.



€ 7,29/Fl

Infos vom Feld

Was für ein aufregendes Jahr 2024 haben unsere
Gärtner und Landwirte erlebt! **Auf dem Foto sehen
Sie links unseren Einkäufer für Obst & Gemüse
Michael Mink mit Peter Zenker vom Fritzhof auf
dem Rosenkohl-Feld.** Dieser hat uns berichtet, dass
der viele Regen im späten Frühjahr 2024 zu Missern-
ten am Ende des Jahres geführt hat. Die hohe Feuch-
tigkeit und darauffolgende große Hitze haben für
Fäule, mehr Schädlinge und Qualitätseinbußen
gesorgt. Beim Blaukraut betrug die Ernte nur 15%
von der angebauten Menge.

Ähnliches hörten wir von anderen Erzeugern aus der
Region. Was wir Positives aus dieser Geschichte er-
fahren haben: Wie stark das Netzwerk bei den Bio-
gärtnern untereinander ist. Sie stehen sich mit Rat
und Tat zur Seite - auch im Jahr 2025!



Rezeptideen

Zutaten für die Scones:

300g Mehl, 125g kalte Butter, 1 Ei, 60ml Milch, 80g Sahne, 40g Zucker, 4TL Backpulver, 1/3 TL Salz

Zutaten für Lemon Curd:

140g Zucker, 5 Zitronen, 5 Eier, 125g kalte Butter

Scones & Lemon Curd *Ökokisten-Rezept des Monats Januar 2025*

Für die Scones Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit den Händen verreiben, bis die Masse sandig ist. 10 Minuten im Kühlschrank kühlen.

In einer anderen Schüssel Ei, Milch und Sahne verrühren und ebenfalls 10 Minuten kühlen.

Beide Mischungen kurz mit einem Teigschaber zusammenfügen, bis alle trockenen Komponenten feucht sind, dabei nicht kneten. Den Teig für 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig nur lose zusammendrücken, 2,5 cm dick ausrollen und Kreise von 6 cm Durchmesser ausstechen.

Scones auf ein Backblech mit Backpapier legen. 9 Minuten bei 180 °C backen, dann auf 160 °C reduzieren und weitere 9 Minuten backen, bis sie außen zart knusprig und innen fluffig sind.

Während der einstündigen Ruhezeit des Teiges für den Lemon Curd die Schale von 5 Zitronen dünn (ohne das Weiße) mit einem Zestenreißer oder notfalls Sparschäler abnehmen und den Saft auspressen. Saft und Abrieb aufkochen. Zur Seite stellen. Eier und Zucker einige Minuten lang mit einem Rührgerät zu einer dicklichen, hellen Creme aufschlagen.

Die Hälfte des aufgekochten Zitronensafts langsam unter die Eimasse rühren.

Restlichen Zitronensaft im Topf lassen, Eimasse dazugeben und vorsichtig bei kleiner bis mittlerer Hitze und dauerhaftem Rühren stocken lassen (dicklich, wie Pudding).

Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, und leicht abkühlen lassen (ca. 75 °C). Kalte Butter in kleinen Stücken unterrühren und dabei schmelzen lassen.

Lemon Curd in ausgekochte Gläser füllen und im Kühlschrank lagern. Hält ca. 10 Tage oder kann eingefroren werden.

Sellerie Sticks aus dem Ofen *zubereitet von Melina Will*

Zutaten:

1 Knollensellerie, 40g Dinkelmehl, 60ml Sojamilch, 2 TL Senf, 1 EL frischer Dill, 100g Paniermehl (alternativ trockenes, gemahlenes Brot), etwas Olivenöl

Knollensellerie schälen und in Stifte schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser für ca. 5-7 Minuten blanchieren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Schüssel Dinkelmehl mit Sojamilch und Senf verquirlen. In einer anderen Schüssel Paniermehl mit Dill vermengen.

Die Sticks zuerst in der Mehlmischung, anschließend im Paniermehl wenden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.

Die panierten Sticks mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Zu den Sticks passt eine pflanzliche Alternative zu Sauerrahm oder Quark mit etwas Kräutern und Salz. Wenn Sie zu den Sticks gerne fruchtige Dips statt Sauerrahm oder (vegane) Majo genießen, empfehlen wir die Amper Bio-Gourmet-Dip von Lenas Feinkost, z.B. Nr. 2.

Wurzelpetersilienauflauf mit Schinken

Zutaten:

700g Wurzelpetersilie, 160g Kochschinken, 3 Eier, 150g Reibekäse, 250ml Schlagsahne, 20g Butter zum Einfetten, Salz, Pfeffer

Die Wurzelpetersilie waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln, den Schinken in feine Streifen schneiden.

Abwechselnd mit dem Gemüse in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Die Eier mit der Sahne verquirlen. Kräftig salzen und pfeffern. Die Masse über das Gemüse und den Schinken gießen. Mit dem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 50 Minuten goldbraun backen.