

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
am 3. Oktober ist Feiertag! Wir liefern wie
gewohnt aus. **Freitagskunden** beachten bitte
den vorgezogenen Bestellschluss.



O'zapft is... ein Prosit der Gemütlichkeit dahoam

Die Wiesn will immer mehr Bio werden. **Bio als Massenware?** Lieber nicht! Das gute und einzige Münchener 100%ige Bio-Bier von Haderner sowie vieles mehr liefern wir Ihnen nach Hause. Alles, was Sie traditionell auf der Wiesn verspeisen, schmeckt dahoam umso besser, weil's eben selbst gemacht ist und weil Sie wissen, wo's herkommt. In unserem **Thema „Wiesnzeit“** geht's zünftig zu, z.B. mit der Münchner Kruste, Weißwurst und vielleicht auch einem Underberg Magenbitter... In diesem Sinne: Oans, zwoa, gsuffa!



Underberg Magenbitter

Wiesnhendl ca. 1,3kg

Radi und vieles mehr

Münchner Kruste

vegane Landjäger

Oktoberfestkäse

Weißwurst Schwein o. Pute

Seltene Äpfel aus dem Alten Land



Die Höfe der 10 Augustin-Obstbauern befinden sich im Alten Land, das sich entlang der Elbe von Hamburg bis Stade erstreckt. Vor etwa 800 Jahren haben holländische Siedler das Land in einem unermüdlichen Kampf dem Wasser abgerungen, indem sie Deiche bauten und etwa alle 30 Meter einen Entwässerungsgraben zogen. Aus dieser Zeit stammt auch der Name des Alten Landes: Die Abschnitte, die bereits trocken gelegt wurden, nannten die Siedler "Altes Land", die neuen Abschnitte waren das "Neue Land".

Heute sind die Bedingungen wie geschaffen für den anspruchsvollen ökologischen Apfelanbau. **Die fruchtbaren Elbschwemmlandböden und das kühl-gemäßigte maritime Klima bieten allerbeste Voraussetzungen für gesunde und schmackhafte Bio-Äpfel.** Das erkannten schon vor 700 Jahren die Mönche des nahegelegenen Klosters in Stade. Sie begannen als Erste damit, Stein- und Kernobst planvoll anzubauen – ein Pioniergeist, der die Region prägen sollte.



Alte Sorte: Holsteiner Cox

Selten, ähnlich Elstar: Freya



Zutaten Rettichsalat: 1 Rettich weiß, ½ Bund Radieserl, 100ml Sahne

Restliche Zutaten: ½ Schlangengurke, 1 Tomate, ½ Bund Schnittlauch, ¼ Bund Dill, Salz und Olivenöl

Zutaten Kartoffelsalat: 1Kg Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 TL Senf, 1 TL Rapsöl, 4 EL Essig

Zutaten: 2EL Basilikum, 1EL Petersilie, 1 Ei, 250g Ricotta oder Frischkäse, 1 Frühlingzwiebel, 250g Champignons, 2 Knoblauchzehen, 2EL Butter, 1 Wirsing, 2EL Parmesan, Pfeffer, Salz, 400g Tomaten, 1 Zwiebel

Zutaten für den Salat: 1 Rettich, ½TL Salz, 1TL Reissirup, 1 Apfel, 20g Radieschensprossen oder andere Sprossen

Zutaten für das Dressing: 1EL Senf, grobkörnig, 1EL Apfelessig 1EL Reissirup, 2EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zutaten: 400g Süßkartoffeln, 200g Karotten, 2-3 Birnen, 1 Zwiebel, 10g Ingwer, 2 TL Kokosöl, 700 ml Gemüsebrühe, 200ml Kokosmilch, 2 TL Curry-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer

Bayerisch Bowl von Stefan Dreer

Zuerst einen Topf aufstellen und die Kartoffeln geschält kochen, danach aus den restlichen Zutaten einen Kartoffelsalat mit mundgerechten Kartoffelstücken herstellen.

Rettich schälen, in eine Schüssel reiben oder sehr fein schneiden und mit etwas Sahne und einer Prise Salz würzen. Radieserl ordentlich waschen und zum Schluss auf den Salat drapieren.

Gurke grob würfeln, Tomaten grob würfeln und mit gehacktem Schnittlauch, Dill- und etwas Salz in einer Schüssel locker mischen.

Zum Schluss eine große Schüssel aufstellen und alle verschiedenen Salate schön anrichten. Am besten zum Schluss etwas geröstetes Brot mit Butter und Schnittlauch mit dazu reichen, ein Festmahl.



Wirsing-Rouladen mit Ricotta-Füllung

Für die Füllung die Knoblauchzehen fein hacken, die Champignons vierteln und kräftig rundherum in Butter anbraten. Kräuter, Frühlingzwiebel und klein hacken, dann mit der Hälfte der Pilze, Ricotta, Ei und Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

12 Wirsingblätter vorsichtig vom Kopf befreien, waschen und ca. 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. In die Mitte jedes Wirsingblattes 1 Esslöffel der Ricottamasse setzen. Das Blatt mit einem Faden zubinden.

Den Rest des Wirsings in 1-cm-Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die zerkleinerte Zwiebel sowie die gehackten Tomaten anbraten, den klein geschnittenen Wirsing sowie die übrigen Pilze in die Pfanne geben. Alles einmal aufkochen und noch heiß servieren. Dazu schmeckt Kartoffel-Karotten-Püree.

Rettichsalat mit Apfel an Senfdressing für 2 Personen

Den Rettich schälen und feine Scheiben hobeln/schneiden. Dann in eine Schüssel geben, mit ½ TL Salz und 1 TL Reissirup gut vermischen und 10 Minuten marinieren lassen.

Währenddessen die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel verrühren und abschmecken.

Den Apfel erst in feine Scheiben, dann in Stifte schneiden und zum Rettich in die Schüssel geben. Das Dressing darüber verteilen und gut vermengen. Den Salat abschmecken und mit den Sprossen garniert servieren.

Süßkartoffel-Birnen-Suppe für 2 Personen

Zwiebel und Ingwer schälen und kleinschneiden.

Kokosöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel sowie Ingwer hinzugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Süßkartoffeln schälen, Karotten abbürsten und beides mit den Birnen kleinschneiden und mit der Curry-Gewürzmischung ebenso in den Topf hinzugeben. Für ca. 3 Minuten anbraten.

Nun mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 25 Minuten köcheln lassen, sodass die Süßkartoffeln gar werden.

Mit dem Pürierstab cremig pürieren, dann Hitze reduzieren und Kokosmilch hinzugeben. Zum Schluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.