



INFOS UND ANGEBOTE

HEIDELBEEREN

AUS DER NÄHE VON STRAUBING

Diese Woche können wir Bio-Heidelbeeren von Florian Schmid aus Aiterhofen bei Straubing in die Ökokisten packen.



Probieren Sie dazu unser Rezept für Beeren-Streuseltaler (rechte Seite) - herrlich fruchtig!



AUSSERDEM IN DER ÖKOKISTE:

RADIESCHEN



VOM DEMETERHOF STOCKNER, EICHENDORF

Radieschen können zu 100% verwertet werden, denn auch die Blätter schmecken würzig-lecker! Sie können klein geschnitten über den Salat gegeben oder auch zu Pesto verarbeitet werden.



BEEREN-STREUSELTALER

Zutaten für 12 Taler

Hefeteig: 240 ml Milch, ½ Würfel Hefe, 400 g Mehl, 50 g Zucker, 50 g Margarine, eine Prise Salz-Streusel: 100 g Margarine, 60 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 200 g Mehl, 200 g Heidel- oder Himbeeren



Die Milch mit zerbröselter Hefe und 50 g Zucker aufwärmen, aber nicht kochen! Vom Herd ziehen und 5 Minuten ruhen lassen. In einer Schüssel 400 g Mehl und Salz verrühren. Eine Kuhle in der Mitte formen, die Hefe-Mischung und 50 g Margarine dazugeben. Den Teig nun mit einer Knetmaschine 5-10 Minuten gut kneten und mit den Händen zu einer Kugel formen. Abgedeckt für eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und in 12 Stücke teilen. Diese einzeln zu kleinen Kugeln formen und dann flach drücken. Die flachgedrückten Taler mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Dafür 200 g Mehl, 100 g Margarine, 60 g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker gut verkneten. Die Beeren waschen, halbieren und auf den Talern verteilen. Anschließend die Streusel auf den Talern verstreuen. Bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15 -20 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und genießen.

BESUCHEN SIE UNS IM BIOLADEN!

Am Donnerstag, 20. Juli ist es endlich so weit: wir eröffnen unseren Bioladen in Saulburg - und unser Bioladen-Team freut sich schon sehr auf Ihren Besuch! Auf ca. 200m² erwarten Sie



 tolle Aktionen und Eröffnungs-Specials vom 20. bis 22. Juli


 knackiges Gemüse und saftiges Obst

 eine große Auswahl an Kühlprodukten

 Käse satt an unserer Bedientheke sowie Fleisch & Wurst von unserem regionalen Bio-Metzger

 alles für die Speisekammer

 ein Getränkemarkt

 Tiefkühlprodukte - denn Eis geht immer

... und natürlich auch frisch gebrühter Kaffee.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo & Di	8 - 18:30 Uhr
Mi	geschlossen
Do & Fr	8 - 18:30 Uhr
Sa	7 - 14 Uhr

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Mit unseren alkoholfreien Sommergetränken trotzen Sie den heißen Temperaturen!



FAIRER EISTEE

in den Sorten

Himbeer & Hibiskus, Pfirsich & Zitrone
oder Mate-Zitrone

Im Juli: statt ~~1,89 €~~ nur 1,69 €/Flasche
und statt ~~18,30 €~~ nur 16,39 €/Kasten
(10 Flaschen)

Weitere Sommergetränke
finden Sie hier →



WEINEMPFEHLUNG DES MONATS FINCA ENGUERA CRIANZA

aus Valencia



Cuvée aus Monastrell und Tempranillo.
Unglaublich viel Qualität zu einem sensationellen Preis! Dezente Würze, Frucht, elegante Reife im Holz, voller Charakter und Lebensfreude.

Jahrgang 2019, 0,75l 7,90 €/Fl.



PANIERTE ZUCCHINI OHNE EI

4 Zucchini, Salz, Pfeffer, 3 EL Mehl, 9 EL Leitungswasser, 1 Handvoll Semmelbrösel, Öl

Zucchini waschen und Enden entfernen. In ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel das Mehl mit dem Wasser zu einer cremigen Flüssigkeit verrühren. Eine Prise Salz zugeben. Nach Belieben können auch noch Paprikapulver oder andere Gewürze hinzugefügt werden. Semmelbrösel in einem Teller bereitstellen. Zucchinischeiben einzeln erst in die Mehl-Wasser-Mischung und anschließend in Semmelbröseln wenden. Öl in Pfanne geben und Zucchinischeiben anbraten. Wichtig: sie dürfen nicht überlappen! Um überschüssiges Öl zu entfernen, die Zucchini im Anschluss auf ein Küchentuch legen.

Die Zucchini kommen diese Woche
vom Biolandhof Wiethaler, Kammersdorf



Dazu passt ein Salat, angemacht mit dem weinwürzigen ESSIG der Essigbrauerei Kriegl

regional



Der Weinwürzige Essig wird aus Branntweinessig und Weinessig hergestellt und ist mild im Geschmack. Die Essigvielfalt der Essigbrauerei Kriegl aus Pilsting reift lange Zeit in Holzfässern aus Lärchenholz und wird nach handwerklicher Tradition abgefüllt.

Weinwürziger Essig, 0,5l

3,29 €/Flasche



WIR ERWEITERN UNSER SORTIMENT!



In Saulburg haben wir viel Platz, um Ihnen eine noch größere Produktvielfalt anbieten zu können! Ein Blick in unsere Rubrik „Neue Artikel“ im Shop lohnt daher aktuell auf alle Fälle! Dort finden Sie zum Beispiel

Gemügestäbchen Toskana, Soto, 175g		3,19 €/Packung
Tortellini Steinpilz, bio-verde, 250g		4,69 €/Stück
Parmigiano Reggiano gerieben 40g		2,49 €/Stück
Joghurt Vanille, Schrozberger, 1kg		3,99 €/Eimer
Schokolade Cappuccino, Vivani, 100g		2,09 €/Stück
Spirali Tricolore, bioladen, 500g		1,99 €/Stück
Butterkeks Dinkel, Wikana, 200g		2,49 €/Packung
Butterkeks Dinkel Schoko, Wikana, 200g		2,69 €/Packung