



26/24

**ÖKOKISTE  
DONAU-WALD**

## INFOS UND ANGEBOTE

### SOMMER- ABSTELLPLATZ

Bitte denk bei den steigenden Temperaturen daran, uns falls nötig einen alternativen, schattigen Abstellplatz für deine Ökokiste mitzuteilen. Salate, Obst und Gemüse vertragen keine direkte Sonneneinstrahlung: das schadet der Qualität. Unsere Isokisten werden mit ausreichend Kühlakkus ausgestattet, aber auch diese können keiner langen Sonneneinstrahlung standhalten. Sprich einfach deinen Fahrer an oder melde dich bei unserem Kundenservice!

# 1 JAHR BIOLADEN IN SAULBURG FEIERE MIT UNS!

Kaum zu glauben: die Eröffnung unseres Bioladens ist inzwischen fast ein Jahr her! Am 19. Juli 2023 öffneten sich die Türen zum ersten Mal. Das feiern wir natürlich zusammen mit euch!

**Am Freitag, 19. Juli und Samstag, 20. Juli** wird es im Bioladen verschiedene Aktionen geben: Erfrischungsgetränke, Kuchen- und Eisverkauf auf unserer Sonnenterrasse, gute Laune und vieles mehr!

**Am Freitag, 19. Juli von 14 bis 17 Uhr** gibt es außerdem einen Bratwurstsemmel-Verkauf mit gratis Senf-Tasting und auch die Möglichkeit, an einer Führung durch unser Unternehmen teilzunehmen.

## NUTZE AUCH UNSERE JUBILÄUMS-ANGEBOTE:

Zum Einjährigen für 1,00 €\*

Kopfsalat vom Demeterhof Stockner, Eichendorf 1,00 €/St. \*

Mozzarella, bioladen, 100g 1,00 €/St. \*

Tomaten Passata, bioladen, 680g 1,00 €/Fl. \*

\*Ausschließlich gültig am 19. und 20. Juli in unserem Bioladen.  
Solange der Vorrat reicht.

## Unser Wochenangebot zum Jubiläum:

10% auf alle Nudeln\*\*

\*\* Außer Frischnudeln. Gültig für Lieferungen vom 15. bis 19. Juli. Der rabattierte Preis wird im Onlineshop direkt angezeigt werden. Außerdem gültig im Bioladen für Einkäufe vom 16. bis 20. Juli. Der Rabatt wird an der Kasse abgezogen werden.

## Ein weiterer Schritt in Richtung nachhaltiges Wirtschaften: die Verteilung des Kundenbriefs in bekannter Form endet Anfang Juli.

Laufend unterziehen wir alles, was wir tun, einer Prüfung: passt das noch zu uns und unseren Werten? Eine Frage, die wir seit einigen Jahren immer wieder diskutieren: **Ist unser farbiger, zweiseitiger Kundenbrief, den wir jede Woche bei uns drucken, noch zeitgemäß?** Passt das noch zu unserem Streben nach ökologisch sinnvollem Wirtschaften? Dieses Jahr ist der Zeitpunkt gekommen, an dem wir sagen müssen: etwas Neues muss her! Die Rohstoffe (Papier, Drucker, ...) werden immer teurer und knapper, gleichzeitig sind fast alle unserer Kundinnen und Kunden sowieso täglich online unterwegs. **Deshalb werden wir den Kundenbrief so, wie er aktuell ist, Ende Juni einstellen.** Zugegeben, mit einem weinenden Auge, denn wir teilen alle Infos rund um uns und unsere Produkte so gerne mit dir!

**Eins ist uns besonders wichtig: wir werden natürlich auch weiterhin Rezepte, Hintergrundinfos und Angebote mit dir teilen, nur eben digital!** Künftig findest du diese Infos auf unserer Webseite im Blog, in unserer App im News-Bereich und natürlich in unserem wöchentlichen Newsletter, den wir per E-Mail verschicken. Wir hoffen, ihr begleitet uns auf unserem neuen, digitalen Weg!

**Damit der Abschied vom Kundenbrief etwas leichter fällt, testen wir im Juli eine Monatsbeilage!** In deiner ersten Juli-Ökokiste wird eine Beilage mit Monatsangeboten zu finden sein. Wir freuen uns hier jetzt schon auf eure Rückmeldungen!

Allen, die kein Internet haben, legen wir künftig ein einseitiges Infoblatt im Schwarz-Weiß-Druck bei, auf dem das Rezept der Woche sowie Angebote zu finden sind. Wer diesen Infobrief zusätzlich in seiner Ökokiste haben möchte, kann sich bei unserem Kundenservice melden. Dank Blog, App und Newsletter verpasst du aber auch ohne Infobrief keine Neuigkeiten!

**Du bekommst unseren  
Newsletter noch gar nicht?**



Dann melde dich bei unserem Kundenservice! Vielleicht hast du versehentlich mal eine Werbesperre eingetragen, die wir gerne für dich löschen! Der Newsletter wird immer 24 Stunden vor dem Ende deines Bestellschlusses verschickt – er ist daher auch eine ideale Bestellerinnerung!

## DIESE WOCHE IN DER ÖKOKISTE FRISCHER KNOBLAUCH



Den frischen Knoblauch erhalten wir aus dem nur 30km entfernten Sarching bei Regensburg vom Naturlandbetrieb Deinhart, den Sabine und Elmar Alt zusammen seit 2020 betreiben. Frischer Knoblauch kann vollständig verwendet



werden. Einfach Außenhaut schälen und mit einem scharfen Messer die gesamte Knolle in feine Ringe schneiden. Auch das Grün kann in feine Streifen geschnitten verwendet werden. Frischer Knoblauch schmeckt besonders aromatisch.

**Unser Tipp:** unter frische Salate schneiden!

## GEGRILLTE NEKTARINEN

**4 Nektarinen, 2 EL grobkörniger, brauner Zucker, 2 EL gehackte Nüsse bzw. Kerne, 1 Zitrone, Mark einer halben Vanilleschote**  
Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen und beides mit dem Mark der Vanilleschote mischen. Nektarinen waschen und in Spalten schneiden. In eine Auflaufform schichten und mit der Zitronensoße beträufeln. Die gehackten Nüsse bzw. Kerne und den Zucker darüber streuen und im Backofen grillen oder auf dem Grill in einer feuerfesten Form 10 – 15 Min grillen.

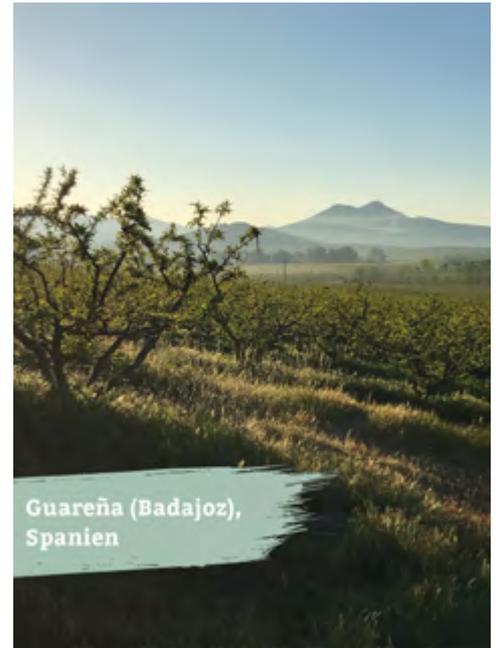
**Herzhaft:** mit einem schönen Sommersalat genießen.

**Süß:** passt gut zu Sahnequark oder Vanilleeis.

## AUSSERDEM IN DER ÖKOKISTE NEKTARINEN AUS SPANIEN



Die Nektarinen kommen von unserem langjährigen Lieferanten „Abuelo Pablo“, das bedeutet „Großvater Paul“. Der Betrieb wird von Geschäftsführer José Ramón Rituerto geleitet, dessen Familie seit über sechs Generationen in der Landwirtschaft tätig ist. Seit 2001 setzt er auf Bio-Anbau und bewirtschaftet sechs Fincas nach biodynamischen Prinzipien. 2020 kamen zwei weitere Demeter-zertifizierte Fincas in Lérida und Sevilla dazu. Dank der verschiedenen Klimazonen, in denen die Fincas liegen, kannst du bei Abuelo Pablo über einen längeren Zeitraum im Jahr Obst in bester Qualität genießen. Ihre Pfirsiche und Nektarinen sind besonders süß und aromatisch.



*Steinobstplantage von Abuelo Pablo*

## WEIN QUERFELDEIN ENTDECKE MIT UNS DIE VIELFALT DER BIO-WEINE!



### Komm zu unserem ersten Weintasting in Saulburg!

Probiere dich **unter der Anleitung** von Weinbauer Mathias Hafner durch die Vielfalt von Sekt & Secco, Weiß, Rot und Rosé und erfahre gleichzeitig spannende Hintergrundinfos zum Wein und zum biologischen Weinbau. Eine passende Käsebegleitung rundet den Abend ab, der bei schönem Wetter auf unserer Terrasse stattfindet.

**Zeit & Ort:** Fr, 12. Juli 2024. Start mit Aperitif um 18 Uhr, Beginn Tasting um 18:30 Uhr bis ca. 20:30 Uhr auf der Terrasse der Ökokiste DonauWald, Am Kreuzfeld 1, 94344 Saulburg. Bei schlechtem Wetter weichen wir auf drinnen aus. Teilnahme ab 18 Jahren.

**Kosten:** 49 € pro Person, darin enthalten 1 Aperitif, 8 Gläser Wein mit passender Käsebegleitung, Baguette & Wasser sowie ein 10 €-Gutschein für unseren Bioladen.

Karten gibt es **online** oder in unserem Bioladen!

Auf Wunsch bieten wir auch eine alkoholfreie Alternative an, Kosten 39 €/Person. Bei Interesse bitte bei unserem Kundenservice melden: 09428/949533