



LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN

den Dienstag, 26. Februar um 19.30 Uhr, sollten Sie sich jetzt schon einmal dick im Kalender notieren und freihalten, denn da haben wir ein besonderes Schmankerl für Sie: Im Kino Bad Homburg präsentieren wir Ihnen, gemeinsam mit einigen starken Umweltpartnern, den Film „Unser Saatgut - Wir ernten, was wir säen“.

Der mehrfach preisgekrönte Dokumentarfilm ist ein Appell an uns alle, die ursprüngliche Saatgutvielfalt zu schützen, da sonst das reiche Angebot unserer Nahrung bald nur noch schöne Erinnerung sein könnte. Denn diese wertvollste aller Ressourcen ist bedroht: Mehr als 90 Prozent aller Saatgutsorten sind bereits verschwunden. Biotech-Konzerne wie Bayer/Monsanto kontrollieren mit gentechnisch veränderten Pflanzen längst den globalen Saatgutmarkt. Daher kämpfen immer mehr passionierte Bauern (so auch wir!), Wissenschaftler, Anwälte und indigene Saatgutbesitzer wie David gegen Goliath um die Zukunft der Sortenvielfalt.

Einfallsreich und mit kreativen Bildern macht der Film seine Zuschauer zu mündigen Essern, die sich nicht mit der immer gleichen Supermarktware abspeisen lassen. Die weltweit bekannten Umweltaktivisten Vandana Shiva, Jane Goodall und Percy Schmeiser kommen im Film eindrucksvoll zu Wort. Ausgezeichnet wurde er mit 18 Festival-Awards und war nominiert für den EMMY 2018 als „Outstanding Nature Documentary“.

Nach einer Begrüßung durch Hans-Georg Dannert (Umweltforum Frankfurt) und mir haben wir vor allem nach dem Film ausreichend Zeit für Diskussion und Fragen. Dazu stehen Ihnen als direkte Querbeet-Anbauer Rüdiger Preuss vom Pappelhof und Stefan Donike vom Gemüsehof aus Steinfurth Rede und Antwort. Beides versierte und studierte Landwirte bzw. Gemüsebauern und voll im wichtigen Thema Saatgut drin. Auch Vertreter der Bingenheimer Saatgut-AG sind ebenfalls mit von der Partie. Die Diskussionsrunde moderiert Jörg Weber (Ernährungsrat Frankfurt).

Sie als Querbeet-Kunde kommen außerdem in den Genuss eines reduzierten Ticketpreises, der regulär 9 Euro beträgt, für Sie aber nur 8 Euro kostet (*zzgl. 10% Gebühr bei Onlinekauf). Im Preis inklusive ist ein kleiner Snack des Biocaterers „Lebensdurst“. Die Karten können Sie ab sofort auch online buchen unter: www.kino-bad-homburg.de. Wenn Sie dort die Zeit 19.30 Uhr beim Film anklicken, öffnet sich das Fenster mit dem Kinosaal. Dort können Sie platzgenau buchen und bei den Preisen den „ermäßigten Preis“ mit € 8,- auswählen. Falls Sie Ihre Karten an der Abendkasse erstehen möchten, reicht es dort, wenn Sie Ihren Namen nennen und sagen, dass Sie Querbeet-Kunde sind. Die Kinoadresse ist: Kurhaus Bad Homburg, Louisenstraße 58, 61348 Bad Homburg vor der Höhe (Abendkasse öffnet 1 Stunde vor Filmbeginn)

Wir freuen uns auf diesen besonderen Filmabend mit Ihnen!

Ihr Thomas Wolf

Unsere Angebote KW 7 vom 11. bis 17. Februar 2019

- Brot Buttermilchbrot Mulinbeck** (672) 750g Laib, Mulinbeck St.€ 4,69
Feingeschrotetes, mildaromatisches Kastenbrot. Durch die Zugabe von Buttermilch locker! Aus Weizen- und Roggenvollkornmehl mit Backferment gebacken.
- Brot Dinkel-Sprossen-Brot Siebenkorn Demeter** (10815) 750g, Siebenkorn St.€ 5,79
Fit-fürs-Ganze-Jahr. Ein vielfaches an Vitaminen durch gekeimtes Getreide. Wir backen mit diesem Brot eine Dinkelvollkornspezialität mit gekeimtem Dinkel nach Essener Art. Der Keimprozess findet in einem von Wissenschaftlern des Fraunhofer Instituts, München, entwickeltem Keimgerät statt. Das bedeutet allerbesten Aufschluss ohne bakterielle Belastung.
- Brot Butter-Dinkel-Croissants Siebenkorn** (10852) 3 Stück, Siebenkorn St.€ 5,49
Die Alternative. Wer ein französisches Croissant im Blick hat, liegt bei unserem Croissant falsch. Wer sich einen zart-schmelzenden Geschmack auf gute, vollwertige Art wünscht, mit guter Blätterung, da liegt dann bei unserem Croissant richtig. Aus Dinkelvollkornmehl.
- Suppe QUERBEET-SUPPE der Woche** (10381) 1 l Beutel St. € 10,99
Unsere frische, wöchentlich wechselnde, Suppe im 1Liter-Beutel. Ideal für die schnelle & gesunde Bioküche. Für Querbeet vom BioCaterer Safran für Sie gekocht, mit regionalen & saisonalen Zutaten. **Diese Woche: Kartoffel-Wirsingintopf**
- Wein Merlot IGT del Veneto, rot** (w0401) 0,75 l, Italien Fl. € 6,49
Feiner venezianischer Merlot, leicht cremig, mit gut ausbalancierter Restsüße. Feinfruchtig, süffig und harmonisch. Zu Reisgerichten und Eierspeisen, bei guter Laune.
- Käse Ziegenrolle Senfschrot** (9460), ca. 200g, Deutschland 100g € 2,99
Ziegenfrischkäserolle mit einer Hülle aus würzig-pikantem Senfschrot. Der weißlich feste Teig mit dem unaufdringlich milden Ziegenaroma wird mit einer Hülle von würzig-pikantem Senfschrot verfeinert. Die Schärfe des Senfkorns vereinigt sich mit dem milden Ziegengeschmack zu einer herzhaft-delikatessen Geschmackskomposition. 100 % Ziegenmilch. Fett: 45 % i.Tr. - Lab: Mikrobiell.
- Käse Schweizer Vesper Käse** (11094), ca. 200g, Schweiz 100g € 2,49
Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit der einzigartigen Verbindung von Honig, Meerrettich und Ingwer. Frisch-cremig, sehr pikant durch die geschmackliche Verbindung von Honig, Meerrettich und Ingwer. Fett 60 % i.Tr. - Lab: ohne.
- Käse Bauernkäse lange gereift 8 Monate** (11095), ca. 200g, Holland 100g € 2,99
Ein ausgereifter Bauernkäse aus der Provinz Südholland. Hergestellt aus tagesfrischer Bio-Kuhmilch von der Höfegemeinschaft Biostee reift der Käse mindestens 8 Monate, bevor er in die Käsetheken darf und dort seinen feinen Rohmilch-Charakter präsentieren kann. Ein ganz besonderes Schmankerl aus Holland! Fett: 48 % i.Tr. - Lab: Kälberlab. Aus Rohmilch.
- Käse DeJonker Rucola-Pinienkerne Gouda** (9825), ca. 200g, Holland 100g € 1,99
DeJonker Rucola-Pinienkerne - junger Gouda mit würzigem Rucola und edlen Pinienkernen. Heerlijkheid MariÛnwaerd, ein 900-ha großes Landgut, ist seit acht Generationen im Besitz der Familie Van Verschuer. Fett: 48 % i.Tr. - Lab: Mikrobiell.
- Käse Wildblumenkäse** (5886), ca. 200g Stück, Deutschland 100g € 2,99
Der Baldauf Wildblumenkäse wird nach einer Reifezeit von ca. 6 Wochen mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. Durch eine weitere Reifezeit erhalten die Käse ihr "blumiges Aroma". Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt. Fett: 50 % i.Tr. - Lab: Kälberlab.
- Käse Schlierbacher Ziegenkäse** (11097), ca. 200g, Österreich 100g € 2,99
Fein-mild im Geschmack ist der neue Ziegenkäse aus Schlierbach. Rund 50 Ziegen-Landwirte aus Oberösterreich liefern ihre Milch in die Klosterkäserei, wo sie handwerklich weiterverarbeitet wird. 4 Monate darf der Käse dann noch reifen um seinen aromatischen Teig zu entwickeln. Fett: 45 % i.Tr. - Lab: Mikrobiell.
- Käse Schlierbacher Schafkäse** (11098), ca. 200g, Österreich 100g € 2,99
Rund 30 Schaf-Landwirte liefern in Niederösterreich ihre Bio-Schafmilch in die Klosterkäserei Schlierbach, wo sie traditionell handwerklich zu diesem Schnittkäse weiterverarbeitet wird. 6 Monate wird der Käse gepflegt und gereift bevor er dann aromatisch und fein-säuerlich in den Handel darf. Fett: 45 % i.Tr. - Lab: Mikrobiell.
- Käse Comté Superior Bergkäse 18 Monate gereift** (11096), ca. 200g Stück 100g € 3,49
Ein echtes Schmankerl nur für kurze Zeit im Sortiment - Comté Superior Bergkäse aus Frankreich mindestens 18 Monate gereift! Im Geschmack herzhaft würzig mit fruchtigen und nussigen Aromen. Die Naturrinde ist von dunkler bräunlicher Färbung mit vereinzelt Unregelmäßigkeiten. Der Teig ist geschmeidig fein, je nach Jahreszeit elfenbeinfarben bis gelb und hat vereinzelt kirschgroße Löcher. Aufgrund der natürlichen Reifung riecht der Käse erdig. Der Teig ist kompakt, bissfest und hat hervorragende Schmelzeigenschaften. Fett: 45 % i.Tr. - Lab: Kälberlab. Aus Rohmilch.
- Wurst Mettwurst fein** (w1272), ca. 150g Stück, Alsfelder Bio Metzger 100g € 2,39
Feine Mettwurst, streichzart und schön rosa nach Art einer Teewurst.
- Wurst Streich-Leberwurst** (413), ca. 200g Stück, Alsfelder Bio Metzger 100g € 2,19
Feine, streichzarte Leberwurst im Golddarm vom Alsfelder Bio Metzger.
- Fleisch Schweinebraten (aus der Keule)** (1262), ca. 800g 100g € 2,19
- Fleisch Schinkenkrustenbraten** (w200), ca. 1 kg 100g € 1,99
Frisches Schweinefleisch vom Alsfelder Bio Metzger für die kräftige Winterküche. Toller Sonntagsbraten vom Schwein mit oder ohne Kruste. Wunderbar für den Römer- oder Schmortopf geeignet, lecker mit Wintergemüse, Kartoffeln oder klassisch mit Knödel. Wir empfehlen: Ludwigs Leibspeis Bratengewürz aus der Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürz-Serie.

Herbaria Bio-Feinschmecker Gewürze

Die Bio-Feinschmecker Gewürze von Herbaria sind immer eine Empfehlung wert. Wunderbare, sehr hochwertige Gewürzmischungen optisch schön verpackt in der umweltfreundlichen Dose mit Holzgriff. Sehr ergiebige Gewürze an denen die lange Freunde haben und mit den sie kreativ kochen und experimentieren können – Crossover Küche vom Feinsten. Einfach mal probieren!

Gewürz Kürbiskönig Suppen- und Eintopfgewürz (n3226), 90g Dose

Stück € 7,49

Gewürzzubereitung für Kürbisgerichte. Passt auch gut zu Zucchini, Karotten und Wurzelgemüse. Tipp: Kürbiskönig während des Garens in das Gericht einstreuen.

Kürbissuppe mit „Kürbiskönig“

Zutaten für 4 Personen: 500 g Hokkaidokürbis reif, 2 EL Ghee (Butterschmalz), 1 Zwiebel gewürfelt, 1 Knoblauchzehe gewürfelt, 1 l Gemüsebrühe, 250 ml Kokosmilch, 2 EL „Kürbiskönig“, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle.

Zubereitung: Kürbis waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und bei 170 °C im Backofen 45 Minuten lang rösten. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Ghee erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 5 Minuten glasig dünsten. Kürbis dazugeben, mit anschwitzen und mit Brühe und Kokosmilch aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, fein pürieren, mit „Kürbiskönig“ und Steinsalz abschmecken. Tipp: Dazu passen frisches Bauernbrot oder Grissini, selbst gebacken mit unserem Herbaria Brotgewürz.

Gewürz Querbeet Gemüsebrühe Feinschmecker (4269), 90g Dose

Stück € 6,99

Feine Gemüsebrühe mit extra viel Gemüse und Kräutern, ohne Hefe. Für die 5 Minuten Tasse, für Salate, für Soßen, zum Abrunden und Aufpeppen von fast Allem. 2 Esslöffel „Querbeet“ ergeben ca. 1 Liter Gemüsesuppe. Einfach in kochend heisses Wasser einrühren und für ca. 5 Minuten mitköcheln lassen.

Wilder Kartoffelsalat mit „Querbeet“

Zutaten für den Kartoffelsalat: 1 kg Kartoffeln, *Sizilianisches Steinsalz*, 1 TL Kümmel, 2 Zwiebeln, ca. 400 g Petersilienwurzeln, Möhren, Rübchen oder (gelbe) Beten, 1-2 EL *Querbeet*, 2 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas). Dressing: je 6 EL Weißweinessig und Rapsöl, Pfeffer *Trio Noir*, 1 Handvoll gemischte Wildkräuter.

Zubereitung: **Kartoffeln waschen** und mit einer kräftigen Prise *Sizilianisches Steinsalz* aus der Mühle und Kümmel in reichlich Wasser ca. 20 Min. gar kochen. Währenddessen Zwiebeln abziehen und würfeln. Wurzelgemüse schälen, und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. 300 ml Wasser mit 1 gehäuften EL *Querbeet* aufkochen, das Gemüse in die heiße Brühe geben, noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. **Kartoffeln abgießen**, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Dabei am besten die Scheiben direkt in die Gemüse-Zwiebel-Brühe schneiden. **Meerrettich, Essig und Rapsöl** zugeben. Mit *Querbeet*, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, mindestens 10 Min. ziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren noch einmal abschmecken, Kräuter waschen und zupfen. Salat in einer Schüssel anrichten, Kräuter nur locker untermischen und garnieren.

Gewürz Marokkanisches Gewürz Tajine Marrakesch (n7534), 100g Dose

Stück € 6,99

Gewürzzubereitung für marokkanische Tajinegerichte im traditionellen Tontopf und andere orientalische Schmor und Eintopfgerichte.

Querbeet Käsemix Paket der Woche 4x ca. 100g

Angebotspreis Käsemixpaket pro 100 g € 2,60

Scarmorzetti Mozzarella Snack Geräucherte Mozzarella-Perlen. 45 % Fett i.Tr. - Lab: Mikrobiell.

Vesper Käse Schnittkäse aus der Schweiz, mild-aromatisch. 47 % Fett i.Tr. Lab: Mikrobiell.

Schafskäse Schlierbach Milder Käse, 6 Monate gereift - lactosefrei. 45% Fett i. Tr. Lab: Mikrobiell.

Allgäuer Demeter Bergkäse Fein-aromatischer Bergkäse. 50 % Fett i.Tr. Lab: Mikrobiell. Rohmilch.

Schwarzwurzel-Shiitake-Gemüse

Zutaten (für 4 Personen): 200g-250g Shiitake-Pilze; 3 Zitronen; 1500g Schwarzwurzeln; Salz; 50g Butter; 1 EL Mehl; 200ml Sahne; frisch gem. Pfeffer; 2 EL gehackte Petersilie.

Zubereitung: Eine Schüssel mit 2 l kaltem Wasser füllen, Zitrone auspressen und 4 EL Zitronensaft zugeben. Schwarzwurzeln waschen und mit z.B. Gummihandschuhen unter fließendem Wasser schälen. In etwa 4 cm lange Stücke schneiden und sofort in das Zitronenwasser legen, damit der austretende Milchsaft die Wurzeln nicht braun färbt. Weitere 2 l Wasser mit 3 EL Zitronensaft aufkochen, Salz und Schwarzwurzelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten zugedeckt garen. Die Shiitake-Pilze grob zerschneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten bis sie bißfest weich sind. Die Schwarzwurzeln abgießen, dabei von dem Gemüsefond 400 ml abmessen. In einem Topf die Butter zerlassen, Mehl zugeben, mit dem Schneebesen einrühren und leicht anschwitzen lassen, ohne dass die Mehlschwitze Farbe annimmt. Nacheinander die Sahne und den Gemüsefond unterrühren. Die Sauce aufkochen lassen und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Die Shiitake-Pilze und Schwarzwurzeln in die Sauce geben und erhitzen, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Das Gemüse passt gut zu Salzkartoffeln und einem leichten/hellen Braten oder zu dem vegetarischen Pfannen Geschnetzelten (Viana) nach Kalbfleischart.

Kunden-Name:

Kunden-Nummer:

Bestellung	Art-Nr.	Produkt	Einheit	Preis €	QK-Kürzel	Bemerkungen
SALATE & KRÄUTER						
	102 / 112	Grüner Eichblatt oder Roter Eichblatt Salat > ca.200g	1 Stück	2,99	F Ecocert	
	104 / 113	Grüner Batavia <i>oder</i> Roter Batavia Salat > ca. 200g	1 Stück	2,99	I EU-Bio / F Ecocert	
	103	Kopfsalat grün > ca. 200g	1 Stück	2,99	I EU-Bio	
	115	Romana Salat	1 Stück	2,69	E CAAE	NEU
	111	Endivien Salat	1 Stück	3,49	I EU-Bio	NEU
	110	Zuckerhut Salat	1 kg	4,49	D Bioland	
	279	Löwenzahn Salat > 300-400g/Bund	1 kg	7,25	I BAC	
	108	Rucola Salat	100 g	2,55	I IFOAM	
	105	Feldsalat > teilweise eigene Ernte Steinfurth	100 g	3,49	D Bioland	wenig
	106	Postelein > regionale Ernte	100 g	2,45	D Bioland	
	415	Wildkräutersalat	100 g	3,49	D Bioland	NEU
	109	Radicchio > ca. 300 – 550g	1 kg	5,95	I IFOAM	
	107	Chicoree	100 g	0,99	D Demeter	
	358 / 350	Glatte Petersilie <i>oder</i> Krause Petersilie	1 Bund	1,85	I Naturland	
	351	Schnittlauch > deutsche Ernte	1 Bund	1,99	D Bioland	wenig
	288 / 363	Rosmarin <i>oder</i> Salbei	1 Bund	1,85	I EU-Bio	
	364 / 359	Koriander <i>oder</i> Minze	1 Bund	1,85	I EU-Bio	NEU
	352 /374	Dill <i>oder</i> Thymian	1 Bund	1,95	I EU-Bio	
	255	Brunnenkresse	1 Bund	1,95	D Bioland	
	153	Bundzwiebeln (Frühlingszwiebeln)	1 Bund	1,99	EG EU-Bio	
	355	Kresse > nährstoffreiche Kressesprossen	1 Schale	0,85	D EU-BIO	
	349	Rucola Kresse > würzig-aromatisch, für Salat oder aufs Brot	1 Schale	1,20	D Bioland	
	437	Alfalfa Sprossen	150 g	2,95	D Bioland	
	438	Brokkoli Sprossen	50 g	2,95	D Bioland	
	439	Sprossensalat	180 g	2,95	D Bioland	
	434	Grand Gourmet Sprossenmischung	80 g	3,65	D Bioland	
GEMÜSE						
	100	Spinat	1 kg	9,95	F Ecocert	
	101	Mangold > bunt	1 kg	5,95	I EU-Bio	
	170	Radieschen	1 Bund	2,49	I Demeter	
	247	Rettich weiß > ca. 400g+	1 Stück	2,25	E CAECV	
	173	Rettich schwarz > rund mit weißem Fruchtfleisch	1 kg	3,75	D Bioland	
	1271	Zuckermais vakuum > 2 Stück im Beutel > vorgegart	2 Stück	3,99	NL EU-Bio	
	137	Zuckerschoten	100 g	1,69	EG EU-Bio	
	128	Buschbohnen	100 g	1,35	EG EU-Bio	
	138	SCHLANGENGURKEN > ca. 300g	1 Stück	1,89	E CAAE	ANGEBOT
	136	Landgurken	1 kg	6,49	E EU-Bio	
	139	Mini-Gurken	1 kg	9,95	E EU-Bio	
	122	Zucchini	1 kg	7,30	E Demeter	
	123	Auberginen	1 kg	8,30	E EU-Bio	
	329	Avocado > Sorte „Hass“ > ca 180g	1 Stück	1,95	E CAAE	
	117	Peperoni > rot	100 g	1,95	E APPLUS	
	125	Grüne Paprika	1 kg	5,75	E APPLUS	
	286	Paprika spitz rot	1 kg	9,75	E CAAE	
	124	Rote Paprika	1 kg	7,80	E EU-Bio	
	118	Gelbe Paprika	1 kg	8,95	E EU-Bio	
	290	ROMA TOMATEN	1 kg	4,95	E EU-Bio	ANGEBOT
	119	Strauchtomaten > von Campojoyma	1 kg	4,49	E EU-Bio	
	228	Tomaten dunkel > schwarz / grün > von Campojoyma	1 kg	5,95	E EU-Bio	
	239	Fleischtomaten „Rebellion“ > von Campojoyma	1 kg	4,60	E EU-Bio	
	126	Cherrystrauchtomaten > von Tarek's Oase	1 kg	9,95	TN Demeter	
	160	Chinakohl > ca. 500 – 1000g > von Campojoyma	1 kg	5,29	E Demeter	
	165	Kohlrabi > 250g+	1 Stück	2,15	I IFOAM	

Kunden-Name:

Kunden-Nummer:

Bestellung	Art-Nr.	Produkte	Einheit	Preis €	QK-Kürzel	Bemerkungen
		G E M Ü S E				
	172	Blumenkohl > CMS-frei	1 Stück	4,55	F EU-Bio	
	163	Brokkoli > CMS-frei > von Azienda Di Lauro	1 kg	6,70	I Naturland	
	159	Spitzkohl > 700-1000g	1 kg	4,75	E CAERM	
	175	Wirsing > ca. 800g	1 kg	6,30	F Ecocert	
	166	Rosenkohl > eigene Ernte Steinfurth	1 kg	9,95	D Bioland	
	167	Grünkohl > teilweise eigene Ernte Steinfurth	1 kg	6,49	D Bioland	
	178	Weißkohl > regionale Ernte	1 kg	3,20	D Demeter	
	179	Rotkohl	1 kg	3,59	D Bioland	
	409	Rotkohl mit Apfel im Beutel > 500g	1 Stück	5,49	D Demeter	
	177	Butterrübchen > Sorte „Goldball“ > butterzarte Rübchen	1 kg	4,75	F Ecocert	
	220	Sauerkraut lose, frisch vom Fass > wird ausgewogen	1 kg	3,85	D Bioland	
	186	Fenchel > ca. 190 – 360g	1 kg	6,20	E CAECV	
	152	Lauch > von Bio Lesker	1 kg	5,49	D Bioland	
	183	Staudensellerie > ca. 400g	1 Stück	2,55	E CAECV	
	174	Knollensellerie lose > ca. 600 – 1000g	1 kg	3,79	D Bioland	
	180	Möhren > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,60	D Bioland	
	499	Solidar Möhren > „Aktion krummes Gemüse“ > Ernte Pappelhof	1 kg	2,60	D Bioland	
	188	Pastinaken > teilweise eigene Ernte Pappelhof	1 kg	4,95	D Bioland	
	187	Rote Bete > regionale Ernte	1 kg	2,55	D Demeter	
	267	Rote Bete gegart > 500g	1 Stück	3,99	D Demeter	
	185	Meerrettich > auch halbe Stangen möglich	100 g	1,65	D Bioland	
	197	Schwarzwurzeln	1 kg	4,95	NL SKAL	
	192	Wurzelpetersilie > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	6,85	D Bioland	
	184	Topinambur > regionale Ernte aus Steinfurth	1 kg	4,40	D Bioland	
	176	Suppengemüse > Sellerie, Lauch, Möhren, Wurzelpetersilie > ca. 400g	1 Stück	2,99	D Bioland	
	233	Butternut Kürbis > regionale Ernte	1 kg	3,60	D Bioland	
	134	Hokkaiko Kürbis > regionale Ernte	1 kg	4,10	D Demeter	
		K U L T U R - & E D E L P I L Z E				
	140	Steinchampignon > edle Champignonvariante	100 g	1,30	D Bioland	
	141	Austernpilze > auch Kalbspilz oder Austernseitling genannt;	100 g	1,30	D Bioland	
	143	Kräuterseitling > edler Pilz mit zart-würzigem Aroma	100 g	2,99	D Bioland	
	146	Shiitake Pilze > geschmacklich intensiv wie Waldpilze	100 g	2,65	D Bioland	
		K A R T O F F E L N & Z W I E B E L N V O M P A P P E L H O F				
	190	Kartoffel „Belana“ > festkochend > Ernte vom Pappelhof <	1 kg ab 2,5 kg	2,40 a` 2,35	D Bioland	
	191	Kartoffel „Almonda“ > vorwiegend festkochend > > Ernte vom Pappelhof <	1 kg ab 2,5 kg	2,40 a` 2,35	D Bioland	
	195	Kartoffel „Filou“ > mehligkochend > Ernte vom Pappelhof <	1 kg ab 2,5 kg	2,40 a` 2,35	D Bioland	
	196	Pellis > kleine Sortierung der Sorte „Belana“ > festkochen > Ernte vom Pappelhof <	1 kg	2,40	D Bioland	
	198	Süßkartoffeln > ca. 200g+	1 kg	4,20	E Naturland	
	150	Gelbe Zwiebeln > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,85	D Bioland	
	157	Rote Zwiebeln > eigene Ernte Pappelhof	1 kg	2,95	D Bioland	
	149	Gemüsezwiebeln	1 kg	2,49	E CAAE	
	147	Schalotten	100 g	1,59	F Ecocert	
	151	Knoblauch	100 g	1,25	E CAAE	

Kunden-Name:

Kunden-Nummer:

Bestellung	Art-Nr.	Produkte	Einheit	Preis €	QK-Kürzel	Bemerkungen
		OBST & SÜDFRÜCHTE				
	299	Apfel „Gala“ > schöner fester & süßer Apfel	1 kg	2,80	D naturland	
	294	Apfel „Natyra“ > feinwürziges, ausgeglichenes süß-säuerliches Aroma	1 kg	3,99	D Bioland	
	266	Apfel „Pinova“ > saftig, süß-säuerlich	1 kg	2,90	D naturland	
	304	Apfel „Elstar“ > fest, saftig mit ausgewogenem Aroma	1 kg	3,40	D Bioland	
	300	Apfel „Topaz“ > saftig, fruchtig-würziger Apfel	1 kg	3,20	D Naturland	
	296	Apfel „Wellant“ > intensiver, toller Apfelgeschmack	1 kg	3,40	D bioland	
	278	Apfel „Boskoop“ > erfrischend sauer > guter Back- oder Bratapfel	1 kg	3,20	D Bioland	Lagerbestand
	337	Birne „Conference“ > aromatische Früchte, saftig-süß	1 kg	4,45	BE Integra Bio	
	334	Bananen > ökologisch angebaut & fair gehandelt	1 kg	2,99	DOM BCS	
	218	Mango „Kent“ > 400g > genussreif	1 Stück	3,55	PE EU-Bio	
	371	Passionsfrucht violett > ca. 50g	100 g	2,50	UG EU-Bio	
	345	Granatapfel Rot	1 Stück	2,15	TR EU-Bio	
	332	Blutorangen „Tarocco“	1 kg	3,99	I Naturland	
	305	Orangen „Wash. Navel“ > von Arcobaleno	1 kg	2,75	I Naturland	
	341	Saftorangen	1 kg	2,40	E EU-Bio	
	306	CLEMENTINEN	1 kg	3,99	E CAAE	ANGEBOT
	322	Kumquat > Zwergorange mit herb-süßlichem Geschmack	100 g	0,99	E Demeter	
	307	Grapefruit Rot	1 kg	4,25	E CAERM	
	309	Zitronen	1 kg	4,65	E SOHICERT	
	344	Limetten (Limonen)	100g	1,49	E SOHICERT	
	308	Kiwi > 80g	1 Stück 3 Stück	0,35 à 0,32	I IFOAM	
	331	Trauben weiß kernlos	100 g	1,15	ZA EU-Bio	
	284	Trauben rot kernlos	100 g	1,15	ZA EU-Bio	
	339	Ingwer > intensives Aroma > für Speisen, Tee & Cocktails	100 g	1,20	PE Demeter	
	328	Zweigdatteln „Deglet Nour“ > saftige, bernsteinfarbene Früchte	100 g	1,30	TN Demeter	
	377	Datteln „Medjool“ > vollfleischige große Früchte	100 g	2,70	IL PPIIS	
	326	Erdnüsse > frisch geröstet > in der Schale	100 g	1,00	EG ECOA	
	325	Walnüsse > regionale Ernte	100 g	1,35	D EU-Bio	
	379	Maronen gegart > 200g Beutel	1 Stück	6,30	F Ecocert	
		E I E R				
	209	Bioland Eier, Größe M > in 6er oder 10er Kartons	Stück	0,50	D Bioland	
	210	Bioland Eier, groß Größe L -> in 6er oder 10er Karton	Stück	0,52	D Bioland	
	214	Bioland Hühnermobil Eier > im 6er Karton	Stück	0,64	D Bioland	
	70115	Schwester-Ei (Bruderhahn-Initiative) -> im 6er Karton	Stück	0,72	D Demeter	

Hinweise:

- Unsere Obst- & Gemüse-Preise unterliegen witterungs- und angebotsbedingten Schwankungen. Kurzfristige Änderungen können wir nicht ausschließen.
- **Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Obst- und Gemüsesortiment in 100% BIO-Qualität.** Alle aufgeführten Produkte stammen aus ökologischem Landbau. Es ist möglich, dass einzelne Produkte geliefert werden, die aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau hergestellt sind. Diese sind in der Spalte „Qualitäts-Kürzel“ (QK) klein geschrieben.
- Sollte Ihnen für die eine oder andere Spezialität eine Idee für die Zubereitung fehlen, schauen Sie gern auf unserer Website in die Rubrik „REZEPTE“. Dort finden Sie eine reiche Auswahl erprobter Rezeptvorschläge für Neues und Bekanntes!
- **BSD:** bei manchen Produkten steht hinter der Artikelnummer ein „**BSD**“. Dies sind Produkte die wir per Direkt-Lieferung vom Erzeuger hier her auf den Pappelhof geliefert bekommen. Bei den regionalen bzw. deutschen Produkten ist dies normal - bei der internationalen Bioware nicht. Durch diese Kennzeichnung wollen wir Ihnen dokumentieren, dass Sie auch in der kalten Jahreszeit gut & exklusiv von uns beliefert werden. In der Regel handelt es sich um Naturland- oder Demeter-Produkte von uns bekannten Erzeugergenossenschaften. Mehr zu den Erzeugern finden Sie unserer Website in der Rubrik „Erzeuger & Partner“. Schauen Sie gern rein und informieren Sie sich:
http://www.querbeet.de/Seiten/Erzeuger___Partner/

