

18. Bio-Gemüsekiste

An hallo@gemuesezeit.de



Liebe Gemüsefreunde, liebe
Gemüsefreundinnen,

diese Woche gibt es eine erfreuliche
Nachricht für alle **Gemüseabholer in
Bremerhaven**. Das Glückswinkel hat seine
Öffnungszeiten geändert und deshalb könnt
ihr ab sofort eure Gemüsekiste am
Donnerstag von 14-19 Uhr oder am
Freitag von 10-19 Uhr abholen.
Für alle anderen bleibt alles beim Alten. 😊

Eine schöne Woche euch und bis
Donnerstag! 😊

**Eure Gemüsegärtner
Sarah & Phillip**

PS: Bei einigen von euch kommt der
Newsletter manchmal nicht an. Woran das
liegt, haben wir bis jetzt leider nicht
herausgefunden. Daher wird er **ab sofort
als PDF auch auf unserer Webseite** zu
finden sein.

INHALT 18. GEMÜSEKISTE

Kleine Gemüsebox

400g Tomaten
1 Gurke
1 Porree
2 Zucchini
2 Auberginen
1 Bund Thymian

Große Gemüsebox

800g Tomaten
2 Gurken
2 Porree
4 Zucchini
4 Auberginen
1 Bund Thymian

+++ Inhalt & Mengen unter Vorbehalt! Wir arbeiten mit Mutter Natur. +++



Es handelt sich bei dem Inhalt der Gemüseboxen um Gemüse & Kräuter aus ökologischer Produktion und reiner Handarbeit.

REZEPT DER WOCHE

Überbackenes Sommergemüse
mit Mozzarella.

[Zum Rezept](#)

GEMÜSE FÜR SPÄTER HALTBAR MACHEN

💡 Der saisonale und nachhaltige Anbau von Gemüse lässt einige Gemüse nur zu einer bestimmten Zeit reifen. Beispielsweise gibt es nur in den Sommermonaten Zucchini, Gurke, Aubergine und Co. Und dann werfen die Pflanzen

ab bis sie in die Knie gehen. Wem das doch mal zu viel wird, kann gerne tauschen oder versucht sich mal am Gemüse haltbar machen. So ziemlich jedes Gemüse kann auf irgendeine Art (z.B. eingekocht oder nach kurzem blanchieren eingefroren) haltbar gemacht werden. So hat man auch im Winter noch was davon. In aller Munde ist aktuell das **Fermentieren**. Dies haben wir selbst noch nicht ausprobiert (Schande über uns...), soll aber super einfach sein und mit fast jedem Gemüse klappen. Wir haben euch mal einen tollen **Artikel über das Fermentieren von Wurzelwerk** darüber herausgesucht. Wenn Ihr dazu bereits Erfahrungen gesammelt habt, dürft ihr dies gerne in der What's App Gruppe mit uns teilen.

GEMÜSESORTEN DIESE WOCHE

Gurke: Helena & Gergana
Tomaten: Verschiedene Sorten wie Tica, Ruthje, Black Cherry, Marmande, Dattelwein und Lillit.
Porree: Kulaures
Zucchini: Gold Rush & Zuboda
Aubergine: Zora
Thymian: Sorte unbekannt, selbst vermehrt.

Wir beziehen unser Saatgut von:

- Bingenheimer Saatgut AG
 - Sativa Biosaatgut GmbH
 - Dreschflügel GbR
 - ReinSaat KG
-

ABHOLSTATIONEN



Gemüsezeit Altluneberg
Altluneberger Str. 71
27619 Wehdel-Altuneberg
Donnerstag 16-19 Uhr



Ofenhaus Döschler, Beverstedt
Poststr. 2
27619 Beverstedt
Donnerstag 15-18 Uhr



Alter Ferkelstall von Familie Pfau
Schleusenstr. 37
27619 Schiffdorf
Donnerstag 13-19 Uhr



Glückswinkel Bremerhaven
Bgm-Smidt-Str. 196
27568 Bremerhaven
**Donnerstag 14-19 Uhr &
Freitag 10-19 Uhr**

Gemüsezeit Altluneberg GbR

Sarah Stankus & Phillip Puckhaber
Altluneberger Str. 71
27619 Schiffdorf

Telefon: 0160 90957755
E-Mail: hallo@gemuesezeit.de

KONTROLLIERT ANGEBAUTES BIO-GEMÜSE AUS ALTLUNEBERG



KONTROLLSTELLE: DE-ÖKO-006

Möchten Sie unsere E-Mails nicht mehr erhalten?
Hier abmelden.

Wird diese E-Mail nicht richtig angezeigt? **Im Browser anzeigen**

