



Liebe Kundin,
Lieber Kunde,

Gärtnerhof-Info KW 49

Die GrüneWelt in Scheuerfeld wird 2

Kommt am 13.12.2024 von 11 - 18 Uhr vorbei und feiert mit uns!

- Verkostung Beutelsbacher Säfte
- Leckere frische Waffeln
- Kinderpunsch + Glühwein sowie weitere Heißgetränke

Außerdem bekommt ihr 10% Rabatt auf euren Einkauf

Unsere GrüneWelt hat von 9 - 18 Uhr für Euch geöffnet

Ihr findet uns im Altenhofer Weg 4 in Co-Scheuerfeld

wir möchten Sie ganz herzlich zum Geburtstag einladen! Die GrüneWelt in Coburg-Scheuerfeld wird zwei Jahre alt.

Wann: Freitag, 13.12.2024 von 9.00 bis 18,00 Uhr.
Wo: Altenhofer Weg 4, 96450 Coburg-Scheuerfeld

Wir möchten mit Ihnen ab 11.00 Uhr bei Waffeln und Glühpunsch zurück-, aber vor allem nach Vorne blicken.

Die Gründung einer gemeinschaftsgetragenen, gemeinwohlorientierten Genossenschaft steht in 2025 an. Diese wird dann den Geschäftsbetrieb des Gärtnerhofes Callenberg mit Gärtnerei, Backstube, Hofladen GrüneWelt und Ihrem Lieferservice Ökokiste übernehmen.

Die Firma Beutelsbacher Säfte wird einen Info- und Probierstand ab 11.00 Uhr bereithalten.

AUS UNSERER GÄRTNEREI gibt es im Moment: Postelein, Topinambur, Endiviensalat, Sellerie und Feldsalat.

NEU AUS DER BACKSTUBE

Weihnachtsstollen ca.250g 6,49€ / Stück

& Weihnachtsplätzchen 4,95€ / 150g



Auch diese Woche möchten wir Sie auf unser vielfältiges Sortiment aufmerksam machen

Inmitten der idyllischen Grünlandschaft des Mattigtals liegt der Krimpelstätterhof. Er wurde um 1600 erstmals urkundlich erwähnt und bis Mitte des vorigen Jahrhunderts von der Familie Krimpelstätter bewirtschaftet. Seit 1978 führt die Familie Mangelberger den Hof in alter Tradition zur Milchwirtschaft fort.

Im Jahr 1994 wurde der Traum von der eigenen Hofkäserei realisiert. Josef Mangelberger sen. konnte hier seiner Leidenschaft freien Lauf lassen. Schon damals faszinierte ihn der kostbare Rohstoff Milch und was daraus gemacht werden kann. Seine Philosophie lautete von Beginn an: je hochwertiger die Milch, desto hochwertiger das Produkt. Mit diesem Leitsatz konnte er letztlich die ausgezeichnete Qualität der Erzeugnisse erzielen.

Der Name Mattigtaler Hofkäserei kommt übrigens von der Mattig, die direkt am Hof vorbeifließt und welche die Umgebung besonders prägt.



Rohmilchbutter – Hofkäserei Mattigtaler

Sauerrahmbutter aus Rohmilch
5,79€ / 250g

Hochdosiertes vegane BIO Vitamin D mit 5 BIO Heilkräutern 39,99€ Schloss Tempelhof IMMUN+

Herkömmliches Vitamin D wird aus dem Wollwachs von Schafen hergestellt. Wir verwenden ausschließlich natürliche und vegane Vitamin D reiche BIO Hefe. Eine kurzfristige UV-Beleuchtung wird zur Erhöhung des Vitamin D-Gehalts der BIO Hefe eingesetzt, vergleichbar mit der Vitamin D-Produktion durch Sonnenlicht in unserer Haut. Das Verfahren wurde von Herr Urbain am Schloss Tempelhof entwickelt.

Aus unserem Permakultur-Garten wurden 5 BIO Heilkräuter in liebevoller Handarbeit mit besonderem Fokus auf antivirale und antibakterielle Eigenschaften ausgewählt: Salbei, Spitzwegerich, Meerrettich, Taubnessel und Brennessel.

Vitamin D trägt unter anderem bei: zur normalen Funktion des Immunsystems, zur Erhaltung normaler Knochen, zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion, zur Erhaltung normaler Zähne

Kraftvoll durch das ganze Jahr!

100% NATÜRLICH
bio & vegan

HERGESTELLT
in liebevoller Handarbeit

STÄRKUNG DES IMMUNSYSTEMS
durch das vegane Vitamin D

STÄRKUNG DER KNOCHEN UND MUSKULATUR
durch das vegane Vitamin D

AUS UNSERER PERMAKULTUR LANDWIRTSCHAFT
100% Tempelhofprodukt

+ 5 HEILKRÄUTER
mit Fokus auf antimikrobielle Wirkstoffe

VITAMIN D HEFE
UV-Licht reichert BIO Hefepulver mit Vitamin D an

HOCHDOSIERTES VEGANES VITAMIN D
1.500 IE (37,5 µg) pro Kapsel

DOSEINHALT
reicht für mindestens 3 Monate

PUR - FREI VON
Füllstoffen wie Maltodextrin

SCHLOSS TEMPELHOF IMMUN+ VITAMIN D 1.500 IE
HEILKRÄUTER AUS UNSERER PERMAKULTUR GARTEN
BIO & VEGAN

Hoher Kakaoanteil und dezente Süße – eine Komposition gleichermaßen für Liebhaber von Vollmilch und Bitter Schokolade. Veredelt wird die Sorte durch die kostbare Süßungsalternative Kokosblütenzucker, der eine leicht karamellige Note mit sich bringt. Das perfekte Pendant zum aromatischen Bio Panama-Kakao.

Im Angebot vom 27.11. – 10.12.24 für 2,59 € / Stück



vegetarisch

ZUTATEN (für 4 Personen)

in der Aktion 150 g Zucker
60 g Quark
400 g Mehl
100 g Butter
50 g Puderzucker
2 Eier
2 TL Backpulver
½ TL Salz
abgeriebene Schale von einer Zitrone
100 g Mandelstifte
100 g Orangeat
Mehl zum Kneten

ZUBEREITUNG (in ca. 45 Min. fertig)

Zucker, Mehl, Eier, Quark, 80 g Mandeln, Orangeat, Backpulver, Salz, Zitronenschale vermischen, die Butter in Flocken unterkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund formen, flach drücken, sodass er eine Stärke von etwa 2,5 cm hat. Restliche Mandelstifte darauf verteilen und etwas andrücken. Mit einem Messer in 8 Stücke schneiden. Diese mit etwas Abstand auf ein Blech legen und auf mittlerer Schiene bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Mit Puderzucker bestreuen. Werden gern mit Butter gegessen.



Unser Rezept der Woche ist ein Rezept für eine **Rosenkohl**.

Alle weiteren Produkte finden Sie in unserem Internetshop, in unserem **Wochenangebot**.

Ab sofort können sie das **Weihnachtsangebot** in unserem Shop einsehen.

Unser Fleischsortiment können Sie in unserem Onlineshop oder unter dem Link **Fleisch auf Vorbestellung** finden.

Hier geht es zu den **Kistenzusammenstellungen KW 49**.

In unseren Gesamtsortimenten für **Hartwaren** und **Milchprodukte, Backwaren, Käse, Wurst** finden Sie eine weitere Übersicht unserer Produkte, welche noch übersichtlicher in unserem Online-Shop zu finden sind. Alle Produkte sind selbstverständlich aus ökologischem Anbau.

Ihr Gärtnerhof Callenberg und Grüne Welt Team