

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden,

hier kommen unsere aktuellen Informationen für Sie.

WICHTIG: DER KUNDENBRIEF WIRD EINGESTELLT

In den nächsten Wochen werden wir den Versand unseres Kundenbriefs einstellen. Stattdessen können Sie unseren elektronischen Newsletter abonnieren, der wöchentlich freitags per Email verschickt wird. Hierfür tragen Sie sich auf unserer [Internetseite](#) ein. Wichtige Informationen, wie Feiertagsänderungen, Fleischaktionen usw. erhalten Sie wie gewohnt zusammen mit Ihrer Rechnung.

Sollten Sie Schwierigkeiten haben, sich beim Newsletter anzumelden, zögern Sie nicht und rufen uns an: 0711 / 777 750-1. Wir stehen Ihnen gerne zur Seite.

MONATSAKTION JUNI

Im Juni erhalten Sie 20% Rabatt auf folgende Artikel: (Aktionszeitraum 02.06.2025 - 28.06.2025)

	Regulärer Preis	Aktionspreis (-20 %)
Gelierzucker 2:1, 500g	3,50 €	2,79 €
Kaffee mild gemahlen, 500g	11,40 €	9,12 €
Chips Steinsalz, 125g	2,90 €	2,29 €
Weißerhorner Frischcremes (alle Sorten), 150g	2,55 €	1,99 €
Olivenöl Can'Oliva, 0,5L	7,95 €	6,39 €

Ebenfalls vergünstigt erhalten Sie unser Brot des Monats, den Äbler Bauernlaib 500g von der Bioland-Bäckerei Stumpp aus Deizisau. Das Brot kostet im Juni 4,45€ statt 4,95 €.

STEINOBST

Leckere Kirschen, Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche finden Sie zurzeit in unserem Shop. Die Früchte kommen aus biologischem Anbau aus Spanien, viele stammen sogar von Demeter-Betrieben. Ein Hauch von Sommer!

BLICK INS TOMATENHAUS

Unsere Tomatenpflanzen sind prächtig gewachsen und tragen die ersten grünen Früchte. Bis diese reif und erntebereit sind, wird es allerdings noch eine ganze Weile dauern. Möglicherweise haben Sie sich gefragt, warum es jetzt bereits Tomaten aus Deutschland gibt, aber noch keine aus unserem eigenen Anbau? Manche Betriebe arbeiten mit beheizten Folienhäusern und können deshalb bereits früher mit dem Pflanzen der Tomaten anfangen. Wir arbeiten ohne Heizung. Gemäß dem Rhythmus der Natur dürfen wir also noch eine Weile auf die tollen Früchte warten. Wir warten aber auch auf den vollen Geschmack! Denn es ist ja wohl klar, dass man den Unterschied einer Juli-Tomate zu einer Mai-Tomate schmeckt. ☺

REZEPT: HERZHAFTER RHABARBERKUCHEN

Zutaten: Für den Teig: 75g Parmesan, gerieben, 250g Dinkelmehl (Typ 630), 3EL Kräuter der Provence, 150 g Butter, ½TL Salz **Für die Füllung:** 200g Frischkäse, 300g Quark, 75g Parmesan, gerieben, 1 Zitrone, Schale gerieben, 3 Eier, ½TL Salz **Für den Rhabarber und die Deko:** 50g Zucker, frischer Basilikum, 300g Rhabarber

Zubereitung: Alle Zutaten für den Teig zusammen mit 3EL kaltem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Mürbeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und mit Schale sehr schräg in etwa 2,5 cm große Stücke schneiden. In einer großen Schüssel 200ml Wasser mit 50g Zucker verrühren und die Rhabarberstücke darin einlegen. Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 24cm Durchmesser gut mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen und diese damit auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Einen Bogen Backpapier auf den Teig legen und an der Form festdrücken. Auf der untersten Schiene 20 Minuten blind backen. Anschließend das Backpapier entfernen. Währenddessen Frischkäse, Quark, Parmesan, Zitronenschale, Eier und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Die Füllung auf den vorgebackenen Teig geben, glattstreichen und für 30 Minuten auf der untersten Schiene backen. Rhabarber abtropfen lassen und mit einem Küchentuch leicht trocken tupfen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Rhabarber belegen. Weitere 10 Minuten auf der obersten Schiene backen. Auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Lauwarm mit frischem Basilikum bestreut servieren.

Eine gute Woche wünscht
Ihr Team vom Bio Gemüsehof Hörz