



Feldfrisch genießen: Neues aus Nettelkamp!

Newsletter November '21

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die ersten frostigen Nächte liegen ebenso hinter uns, wie die Umstellung der Uhr zurück auf die Winterzeit. Die kalte, dunkle Jahreszeit beginnt – oder wie wir es sagen: Machen wir es uns gemütlich, denn das ist besonders wichtig für unser Team in der Landwirtschaft, die jetzt noch bei Wind und Wetter für Euch auf dem Acker ernten, was das Wintergemüse so hergibt: Kohl in allen Variationen, Rot-, Weiß-, Schwarz-, Grün-, oder Rosenkohl - die besten Garanten für herzhaft Wintergerichte. Genießt die schönen Herbsttage bei langen Spaziergängen in der Herbstsonne!

Wir wünschen viel Freude beim Lesen!

Gemeinsam stark



Anfang Oktober war Friederike drei Tage bei einem Mitarbeiter-Treffen des Ökokisten Verbands in der Nähe von Frankfurt. Ihr erinnert Euch an das Ökokisten-Magazin, das Eurer Kiste diesen Monat beilag? Dort haben wir, 50 Mitarbeiter aus 23 Betrieben, bunt gemischt in Alter und Tätigkeiten – vom Packer*innen über den Kundenbetreuer*innen bis zu Fahrer*innen und wer sonst noch am Entstehen und Liefern der Kisten beteiligt ist, getroffen und ausgetauscht. Wir haben die Zeit gut genutzt und durften auf zwei verschiedenen Abokisten-Betrieben einen Einblick in deren tägliche Arbeit bekommen. Hier haben uns besonders die Lastenfahrräder interessiert, das moderne Gewächshaus und die nächtliche Auslieferung als Lösung gegen Verkehrsstau. Bei diesem Treffen konnten wir uns über eigene Besonderheiten und Stärken (und die der anderen!) austauschen, um so neue Ideen und Tipps für unsere Arbeit zu bekommen. Mehr erfahrt Ihr im [Blog](#).

Möhrenernte



Ende Oktober haben wir die letzten Möhren gerodet. Das Gemüse, das in keiner Kiste fehlen darf! Eine Alleskönnerin und zurecht ein Lieblingsgemüse – superlecker als Rohkost und Salat, fein als Sologemüse und das i-Tüpfelchen in vielen Kombinationen: gekocht, gebacken, gedünstet, geraspelt. Die letzte Möhren-ernte ist aber für unsere Tiere. Sie sehen nicht so schön aus wie die Möhren in Eurer Kiste. Die Partie hat Frasschäden und ist mehrbeinig gewachsen, statt eine einzelne Pfahlwurzel auszubilden. In der Küche ein bisschen unpraktisch. Aber unsere Rinder, Schweine und Hühner freuen sich über diese Leckerbissen, die auch für sie ein hervorragendes Futter sind! [Vielfältige Möhren, Rezepte](#). Einfach Möhre in die Rezeptsuchzeile eintragen.

Aktuell



Einmal im Jahr werden wir von unserer Öko-Kontrollstelle zu einem fest vereinbarten Termin geprüft. In diesem Jahr ist es der 02.11.21. Dazu kann es immer unangemeldete Kontrollen geben. Es gibt verschiedene Zertifizierungsstellen, die dreistellige Nummer gibt darüber Auskunft. Wir werden vom Kontrollverein Ökologischer Landbau zertifiziert (022). Dabei werden alle Warenströme angeschaut und geprüft. Es wird alles von uns dokumentiert, sodass es jederzeit nachvollziehbar ist. Etiketten, Produktproben, Lieferscheine, Verkaufsmengen und Werbematerial werden überprüft. Das ist eine Menge Arbeit, aber auch sehr wichtig für uns und für die Glaubwürdigkeit des Ökologischen Landbaus. Und für Euch, dass Ihr sicher sein und Euch auf uns verlassen könnt. Zusätzlich zur gesetzlichen Öko-Kontrolle werden wir regelmäßig vom Demeter-Verband geprüft, der noch mal höhere Ansprüche, zum Beispiel an das Tierwohl stellt, ebenso wie wir selbst! Mehr dazu unter [Zertifikate](#).

Enten



Immer eine große Freude im Spätsommer: Die Entenküken kommen. Sie sind in ihren beheizten Stall eingezogen und haben ihre Zeit als Küken munter schnatternd unter Ullis Aufsicht verbracht. Gerade sind sie noch ganz klein mit ihren flaumigen Kükenfedern, aber schon bald machen sie die herbstliche Wiese unsicher und schnattern mit den Gänsen um die Wette. Und wie jedes Jahr: Weihnachten kommt immer schneller, als wir denken, also schon rechtzeitig bestellen.

Angebote



Im November haben wir unseren Rotkohl sowie unsere hofeigene Ringelbete im Angebot. Mit Ingwer geht es in die kalte Jahreszeit! Die Voelkel Shots mit aromatisch-scharfem Ingwer enthalten reichlich natürliches Vitamin C und unterstützen die Immunabwehr. Ab sofort gibt es alle 3 Sorten auch in der 0,2 l Mehrwegflasche. Unser Riegelsortiment hat Zuwachs bekommen. Rawbites, das sind natürlich leckere Snacks für unterwegs. Die Idee hinter RAWBITE ist einfach und geradlinig: Ein Frucht-Nuss-Riegel, der 100% bio, vegan, glutenfrei und ohne Zusatz von Zucker ist. Unbedingt probieren!

Neu für Euch: Eine aufmerksame Kundin hat bemerkt, dass es jede Menge Bratöl bei uns gibt, aber kein Backöl und das zur Backhochsaison! Jetzt haben wir zwei hochwertige Backöle für Euch ausgewählt.

(Vor-)Weihnachtszeit!



Hmmmm, welche schöne Schlemmerei! Für Sandra als Einkäuferin eine der schönsten Jahreszeiten. Sie liebt es, die Sondersortimente auszusuchen und für Euch zusammenzustellen: Adventskalender, Lebkuchen und Spekulatius, Tees, weihnachtliches Gebäck, ausgesuchte Geschenkideen, schöne Kerzen und winterliche Duftöle ... es ist Zeit zum Schwelgen! Viel Spaß beim Stöbern in unserem [Weihnachtsshop](#).

Geschenk gesucht?



Bis zum 15.11.2021 könnt Ihr Weihnachtsboxen bei uns in zwei verschiedenen Größen bestellen. Diese sind mit ausgewählten winterlichen Köstlichkeiten und weiteren Überraschungen gefüllt. Die Boxen gibt es für 20 Euro und in der größeren Variante für 40 Euro bei uns im Shop.

Gut geölt



Wie Ihr auf dem Foto seht, haben wir jede Menge unterschiedlichster Öle für euch im Sortiment – und das sind nur die Öle zum Backen und Braten. Ein Alleskönner ist das Brat- und Backöl von Rapunzel, neutral im Geschmack und mild gedämpft. Von Byodo haben wir verschiedene Brat- und Backöle im Sortiment – zum Beispiel mit Raps- oder Olivenöl-Anteilen. So das Sonnenblumen-Öl, das durch seine Ölsäuren besonders gut für hohe Temperaturen ist und mit geschmacklichem Pfiff verfeinert. Mehr über die Qualitäten von Öl erfahrt Ihr in unserem Blog.

Tassenkuchen



So schnell gemacht, so vielseitig und so köstlich, dass Klara ihn heute bestimmt noch im Schlaf backen kann, so oft, wie sie ihn als Kind angerührt hat. Sehr zur Freude der Familie und der Hofmannschaft! Tassenweise werden die Zutaten abgemessen, das zeichnet dieses Kuchenrezept aus und macht es ideal für das gemeinsame Backen mit Kindern. Man muss nichts wiegen, nur bis drei zählen. Außerdem kann das Rezept vielseitig variiert werden, einmal mit verschiedenen Zutaten: Nüssen, Kakao oder Rosinen oder in der Form: als Tortenboden, Napfkuchen oder als Muffin. Auch geölte Tassen können passend zum Namen als Minibackform verwendet werden – einfach einmal ausprobieren, das Rezept findet Ihr hier.

Guten Appetit!

Zutaten: 3 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Mineralwasser mit Sprudel, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Backpulver, 4 Eier und 1 Prise Salz

Wir wünschen Dir einen gemütlichen November!

alle vom Elbers Hof



Elbers Hof
Feldfrischer Genuss

Elbers Hof GmbH & Co. KG
An der Kirche 5
29559 Nettelkamp
Telefon: 05802 - 4049
info@elbers-hof.de
www.elbers-hof.de
DE-ÖKO-022

Newsletter Archiv

[Newsletter-2021-04](#)

[Newsletter-2021-05](#)

[Newsletter-2021-06](#)

[Newsletter-2021-07](#)

[Newsletter-2021-08](#)

[Newsletter-2021-09](#)

[Newsletter-2021-10](#)

Newsletter [alle zeigen](#)



Bio-Kisten Lieferservice seit 1991

[Liefergebiet](#)

[Impressum](#)

[Datenschutz](#)

[AGB](#)

[Widerruf](#)

| [DE-ÖKO-022](#)



Akzeptierte Zahlungsmittel im Webshop:

Lastschrift