



KW 38				KW 39			
Auslieferung 20.09. – 24.09.2021				Auslieferung 27.09. – 01.10.2021			
Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis	Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis
Spezialitäten-Tüte 18.-		140g Albkäse 3 Monate 140g Albtilsiter natur 135g Randecker Brie mit grünem Pfeffer 130g Randecker Rahmkäse mit Kümmel	18.- €	Spezialitäten-Tüte 18.-		140g Albkäse 3 Monate 140g Albtilsiter natur 135g Randecker Brie mit grünem Pfeffer 130g Randecker Rahmkäse mit Kümmel	18.- €
Einzelstücke ca.200g		Albkäse 3 Monate	33,20 €/kg	Einzelstücke ca.200g		Albkäse 3 Monate	33,20 €/kg
		Albtilsiter Natur	28,00 €/kg			Albtilsiter Natur	28,00 €/kg
		Randecker Rahmkäse mit Kümmel	35,70 €/kg			Randecker Rahmkäse mit Kümmel	35,70 €/kg
		Randecker Vesperkäse	46,70 €/kg			Randecker Vesperkäse	46,70 €/kg
KW 40				KW 41			
Auslieferung 04.10. – 08.10.2021				Auslieferung 11.10. – 15.10.2021			
Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis	Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis
Spezialitäten-Tüte 18.-		125g Albkäse 6 Monate 130g Albtilsiter Bockshornklee 100g Randecker Vesperkäse 100g Randecker Camembert	18.- €	Spezialitäten-Tüte 18.-		125g Albkäse 6 Monate 130g Albtilsiter Bockshornklee 100g Randecker Vesperkäse 100g Randecker Camembert	18.- €
Einzelstücke ca.200g		Albkäse 6 Monate	39,00 €/kg	Einzelstücke ca.200g		Albkäse 6 Monate	39,00 €/kg
		Albtilsiter Bockshornklee	31,60 €/kg			Albtilsiter Bockshornklee	31,60 €/kg
		Randecker Vesperkäse 100g Stück	46,70 €/kg			Randecker Vesperkäse 100g Stück	46,70 €/kg
		Randecker Brie mit grünem Pfeffer	35,70 €/kg			Randecker Brie mit grünem Pfeffer	35,70 €/kg

Sie können die Käsetüten und -Stücke mit diesem Bestellzettel oder wie gewohnt bis zu Ihrem Bestellannahmeschluß bestellen. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch, per E-Mail, Fax oder auch über unseren Onlineshop entgegen.

Herzliche Grüße, Ihr **Grüne Kiste** Team

Ihr Name _____ Kundennr. _____ Adresse _____

Die
GRÜNE KISTE



WIEDER IM SORTIMENT nur für kurze Zeit Demeter Käse vom Hof Ziegelhütte

Die Käse-Aktion mit unserem Partner, dem Hof Ziegelhütte, fand bei unseren Kunden im Juli so großen Anklang, dass wir sie im September gleich wiederholen möchten. Neu dabei diesmal der würzige, sechs Monate gereifte Alpkäse, hergestellt aus der Milch der ersten Mahd im Juni.

Auf der Schwäbischen Alb, mitten im Biosphärengebiet in 750 Meter Höhe, schmiegte sich der Demeter Hof Ziegelhütte an das Naturschutzgebiet „Randecker Maar“. Der Hof ist umgeben von saftigen Wiesen, auf denen etwa 30 Fleckviehkühe die standorttypischen Kräuter und Gräser weiden. Die Kühe erhalten nur hofeigenes Futter. Im Sommer über den Weidegang, im Winter ausschließlich hofeigenes Heu (keine Silage). Die Fütterung der Kühe mit diesem aromatischen und kräuterreichen Gras und Berg-Heu ist neben der Verarbeitung auch das Geheimnis des wohlschmeckenden Käses.

Neben der landwirtschaftlichen Produktion bietet der Hof eine Arbeits- und Lernstätte für Kinder und Jugendliche, die hier in das tägliche Leben mit eingebunden werden und somit Halt und Sicherheit finden.

Wissenswertes zur Milchwirtschaft

Mit seiner Größe stellt der Hof Ziegelhütte eine Ausnahme in der stark industrialisierten Welt der Milchwirtschaft dar. Viele kleine Milchviehbetriebe mussten in den letzten Jahrzehnten aufgeben, da sie dem finanziellen Druck nicht mehr standhalten konnten. Andere, meist große Betriebe mit finanzstarken Investoren, sind dagegen stark gewachsen und produzieren immer mehr Milch zu immer günstigeren Preisen.

Eine mittlerweile milliarden schwere Industrie ist entstanden. Deren Prinzipien der Gewinnmaximierung gehen zu Lasten des Tierwohls und der Qualität der Milch. Und sie dienen nur scheinbar dem Vorteil für den Verbraucher, billige Milch zu beziehen.

Dabei ist es nur einleuchtend, dass Kühe, die ein natürliches, vielfältiges und artgerechtes Futter erhalten, bessere Milch produzieren, als Kühe, die mit Kraftfutter aus oft genverändertem Soja, Mais oder anderem Getreide einfach nur satt gemacht werden. Kraftfutter, welches zum einen nicht der natürlichen Nahrung von Kühen entspricht und zum anderen oft aus Ländern stammt, in denen für die Anbauflächen artenreiche Wälder gerodet werden.

Der Hof Ziegelhütte zeigt, dass das Wirtschaften in kleinbäuerlichen Strukturen durchaus erfolgreich sein kann. Das funktioniert aber nur mit der Bereitschaft von uns Verbrauchern, für handwerklich qualitativ hochwertige und umweltbewusst hergestellte Produkte auch den Preis zu zahlen, den sie wert sind.

