

Hallo liebe Kundin,
Hallo lieber Kunde,

Bio-Frische
frei Haus



KW 36/2021



Zufriedenheitsumfrage 2021: Das sind die Ergebnisse

Unsere Umfrage liegt nun schon einige Wochen zurück, doch möchten wir es nicht versäumen, Ihnen die Ergebnisse mitzuteilen. Vor allem aber möchten wir uns bedanken: **Herzlichen Dank an alle, die sich die Zeit genommen haben!** Fast ein Drittel unserer Kund*innen hat dieses Mal teilgenommen, das ist ein neuer Rekord!

Wir haben Ihre zahlreichen Rückmeldungen ausgewertet und können nun Verbesserungsvorschläge und Kritik diskutieren und umsetzen. Vor allem Ihre vielen lobenden Worte haben uns sehr gefreut und uns in unserer täglichen Arbeit bestärkt. In diesem Kundensreiben finden Sie eine Zusammenfassung der Umfrage-Ergebnisse.

Kochkurs Hülsenfrüchte und Wildkräuter-Wanderung

Auch im Herbst gibt es wieder Koch- und Fastenurse mit Friederike Carlsson von LAGOM by Carlsson. Die ersten beiden stellen wir Ihnen hier vor:

Kochkurs Hülsenfrüchte: Tausendsassa in der Vollwertküche am 30.09.

Ob Aufstrich, Auflauf, Suppe oder Burger, kaum ein anderes Lebensmittel bietet eine so reizvolle Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten wie die Hülsenfrüchte. Erbsen, Bohnen und Linsen sind nährstoffreich und leisten einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung. Und weil die kleinen Körner mehr Aufmerksamkeit verdienen, bieten wir zusammen mit Ernährungstrainerin Friederike Carlsson diesen speziellen **Hülsenfrüchte-Kochkurs** in Affing-Bergen an.

Kurszeit: Donnerstag, 30.09.2021, 18-21 Uhr

Kursgebühr: 59 € - Sonderpreis für unsere aktiven Kund*innen (statt 69 €)

Mehr Infos und Anmeldung unter www.rollende-gemuesekiste.de/veranstaltungen/kochkurs-huelenfruechte.html



Wildkräuter-Wanderung mit Kochkurs am 08.10.

Die Wildkräuterwanderungen sind immer sehr beliebt: Für die Herbst-Veranstaltung sind noch wenige Plätze frei! Begleiten Sie die Ernährungstrainerin Friederike Carlsson zusammen mit einer Kräuterpädagogin in die Welt der Kräuter, Früchte und Essblüten. In der Gegend rund um Affing-Bergen sammeln wir gemeinsam Kräuter und kochen anschließend leckere Gerichte. Erfahren Sie mehr über heimische Wildkräuter und essbare Blüten, ihre Anwendungsmöglichkeiten und Besonderheiten.

Kurszeit: Freitag 08.10.2021, 15-20 Uhr

Kursgebühr: 70 €* - Sonderpreis für unsere aktiven Kund*innen (statt 79 €); zzgl. 20 € für Kräuterpädagogin

Anmeldung über www.lagom-carlsson.de

Ochsenfleisch aus dem Wittelsbacher Land

Im Oktober liefern wir Ihnen wieder das beliebte Bio-Ochsenfleisch aus dem Wittelsbacher Land. In Kürze können Sie es im Online-Shop vorbestellen unter **Neu & Angebote**. Bestellschluss ist der 03.10.2021, die Auslieferung erfolgt in KW 41 vom 12.10. bis 15.10.2021. Damit unterstützen wir das BruderOx-Projekt der Öko-Modellregion Paartal.

Mehr Infos unter www.oekomodellregionen.bayern/projekte/bruderorox

Ochs, Wittelsbacher Land KW 41

Herkunft: Deutschland, Verband: Bioland

#24850 Ochs-Rouladen, 2 Scheiben, ca. 320g	36,90 € / kg
#24851 Ochs-Lende, 2 Scheiben, ca. 360g	53,90 € / kg
#24852 Ochs-Filet, 2 Scheiben ca. 300g	83,90 € / kg
#24853 Ochs-Braten, ca. 1,3 - 1,5kg	28,90 € / kg
#24856 Ochs-Suppenfleisch, ca. 600g	21,90 € / kg
#24858 Ochs-Gulasch, ca. 600g	25,90 € / kg
#24860 Rib Eye Steak, ca. 350-400g	47,90 € / kg
#24862 Ochs-Hüftsteak 2 Stück	42,90 € / kg
#24864 Bürgermeisterstück, ca. 600g	29,90 € / kg
#24866 Tafelspitz, ca. 600g	33,90 € / kg
#24868 Flankensteak 1 Stk.	36,90 € / kg



ABC-Schützen aufgepasst! Überraschung für Erstklässler*innen

Am 14. September beginnt das neue Schuljahr. Für manche Kinder beginnt nun ein neuer Lebensabschnitt. Haben Sie auch einen kleinen Schulanfänger/eine kleine Schulanfängerin zuhause, der/die eifrig dem ersten Schultag entgegenfiebert? Dann melden Sie sich doch bitte **bis 10.09.2021** bei uns (per E-Mail oder telefonisch), denn wir haben für Ihren Erstklässler/Ihre Erstklässlerin eine kleine Überraschung*.

* Hinweis: Angebot gilt ausschließlich für die eigenen Kinder unserer Kund*innen, welche in die 1. Klasse eingeschult werden. Solange der Vorrat reicht.

Pause bei Singoldtaler Black Angus und Lenas Feinkost

Aus Schwabmühlhausen erhalten wir seit einigen Monaten hochwertiges Black Angus-Fleisch sowie andere Wurst- und Grillprodukte von Singoldtaler Black Angus. Alexander Biechele macht nun Betriebsurlaub, daher wird es deren Produkte erst wieder **ab 19. September** geben.

Ebenso im Betriebsurlaub ist Lena mit ihrem Team von Lenas Feinkost. Die feinen Frischkäse-Cremes und eingelegten Oliven gibt es dann wieder **ab dem 15. September**. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Direkt vom Hof: Produkte unserer Kleinproduzenten

Die Imkerei aus dem Nachbardorf, die Keks-Bäckerin um die Ecke, der Kürbis-Bauer von Nebenan: Die persönliche Nähe zu unseren Lieferanten bzw. den produzierenden Betrieben ist uns sehr wichtig und schafft eine gute Transparenz. Im Shop unter *Themen / Direkt vom Hof* finden Sie nun eine Auflistung von Produkten, die wir von den Kleinproduzenten direkt erhalten, also ohne jegliche Zwischenhändler. Die meisten dieser Betriebe sind außerdem in unserer Region ansässig. Wir möchten diese Produkte besonders hervorheben: Durch den Verkauf unterstützen wir sowohl die Erhaltung kleinbäuerlicher Strukturen als auch die Vielfalt an Klein- und Kleinstproduzenten und tragen zur Sicherung ihrer Existenz bei. Mehr Infos zu den Betrieben auf unserer Homepage.



Vitaminreiche Grüße
Ihr Team der rollenden Gemüsekiste