

Kundenbrief

100 % Bio frisch ins Haus

Dezember 2025



Liebe Ökokistenkundin, lieber Ökokistenkunde,

für Ihre Treue und Ihr Vertrauen möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken! Mit all den Ökokisten, die wir an Sie liefern durften, leisten Sie einen wertvollen Beitrag die ökologische Landwirtschaft weiter vorwärts zu bringen. Wir sagen DANKE und freuen uns, Sie auch im nächsten Jahr wieder mit gesunden und schmackhaften Biolebensmitteln beliefern zu können.

Und über die neuen Kundinnen und Kunden im letzten Jahr freuen wir uns sehr und hoffen auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit in 2026.

Zu Weihnachten unterstützen wir Projekte, die uns besonders am Herzen liegen:

Wir spenden für den **Bund Naturschutz in Bayern e.V.**, der Luft, Wasser und Boden als Grundlagen allen Lebens erhalten möchte - für Menschen, Tiere und Pflanzen. Sein Ziel ist es, Bayerns natürliche Schönheit zu bewahren.

Als weiteres Projekt unterstützen wir mit einer Spende den **Kältebus München e.V.** Der Verein versorgt hilfsbedürftige Wohnungslose im Stadtgebiet München in den Wintermonaten mit frisch gekochtem, warmen Essen und weiteren lebensnotwendigen Utensilien.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben
eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit
und ein gutes und gesundes Neues Jahr!**

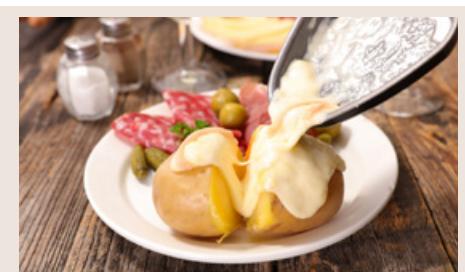
Ihre Familien Achatz und das Ökokisten-Team aus Kirchdorf



**Rote-Bete-Salat
mit Meerrettich**

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Rote-Bete, 1,5 cm frischer Meerrettich, 1 TL Honig, 3 EL Weißweinessig, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Rote Bete waschen und im Ganzen in Wasser weich kochen, anschließend die Schale abziehen und lauwarm abkühlen lassen. Dann auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln. Den Meerrettich dünn schälen und fein reiben. Den Honig, Essig und Öl zu einem Dressing verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und in Schälchen servieren.



Raclette- & Fonduekäse

Für die gesamte Winterzeit haben wir feine und schmackhafte Käsesorten am Stück für Sie im Sortiment. Sie können einzelne Sorten mit Gewicht nach Wunsch oder unser Raclettekäse-Paket zum Vorteilspreis bestellen.

Käseangebot Raclette & Fondue

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Blaukraut Aus der Region

Verwendung: Verwendung findet das Wintergemüse klassischerweise gekocht als Blaukraut oder fein gehobelt als Rohkostsalat. Insbesondere als Beilage zum Weihnachtsmenü wird es sehr geschätzt! Gekochtes Blaukraut wird durch mehrmaliges Aufwärmen besonders gut und wird klassisch mit etwas karamellisierten Apfelspalten zubereitet und mit weihnachtlichen Gewürzen, Johannisseiergelee und Rotwein verfeinert. Ein Schuss Essig sorgt für eine Vertiefung der Farbe.

Weihnachtliches Apfel-Blaukraut

Zutaten für 4 Personen: 500 g Blaukraut, 2 Zwiebeln, 4 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 säuerlicher Apfel, 2 EL Öl oder Ghee, 1 EL Zucker, 2 EL Weißweinessig, Salz, 80 ml trockener Rotwein

Zubereitung: Das Blaukraut putzen, waschen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen, 1,5 Zwiebeln in feine Würfel schneiden; die Lorbeerblätter mit den Nelken an der übrigen Zwiebelhälfte festspicken. Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in feine Spalten schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, den Zucker darin hell bräunen, Zwiebelwürfel und Apfel zugeben und kurz andünsten. Kraut zugeben, mit Essig ablöschen, salzen und mit Rotwein aufgießen. Spickzwiebel zugeben und ca. 125 ml Wasser zugießen. 45-60 Min. leicht köcheln lassen, nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugießen.



Eingelegtes Wintergemüse

Nach georgischer Art, abgewandelt von Silvia.

Zutaten für ca. 4 Gläser à 720 ml, bei anderen Gläsern bitte entsprechend umrechnen. Die Gemüsemenge ist variabel, nur die Zusammensetzung des Suds sollte immer gleich sein.

Zutaten: 350 g Blaukraut, 350 g Weißkraut, 1 Rote Bete, 1 Gelbe Bete, 2-3 Möhren

Zutaten für den Sud: 1 L Wasser, 3 EL Salz, 50 g Zucker, 1 TL Senfkörner, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter, 100 ml Weißweinessig oder Apfelessig, 50 ml Olivenöl

Zubereitung: Vom Kraut die Strünke entfernen, den Kohl in grobe Stücke zerteilen und waschen. Die Rüben schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Dann das Gemüse in saubere Einmachgläser füllen und fest zusammendrücken.

Das Wasser mit Salz, Zucker und Gewürzen aufkochen. Den Essig und das Öl unterrühren und den Sud auf dem Gemüse verteilen, sodass das Gemüse bedeckt ist. Deckel schließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Die Gläser 3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen und zweimal täglich kurz schwenken. Anschließend noch 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dann ist es verzehrfertig.

Das Gemüse ist 1-2 Wochen im Kühlschrank haltbar. Es wird kalt gegessen und passt gut als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Eierspeisen, zu Raclette und Fondue oder zur Brotzeit.



Silvias Vanillekipferl

Vollwert-Vanillekipferl mit Walnüssen und Vollkorndinkelmehl - sie schmecken wirklich sehr fein und sind durch das Vollkornmehl und die Walnüsse gesünder als normale Vanillekipferl.

Zutaten für ca. 60 Stück: 100 g Walnüsse ohne Schale (oder ca. 300 g frische Walnüsse mit Schale), 200 g Vollkorn-Dinkelmehl Type 630, 60 g Mascobado-Vollrohrzucker (braun), 2 Packungen Bourbon-Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 150 g kalte Butter, 100 g Puderzucker zum Bestäuben, 2 Packungen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung: Die Walnüsse ohne Schale ganz fein mahlen. Das Mehl mit den Nüssen, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen, die Eigelbe und die kalte, stückige Butter zugeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu zwei Rollen formen und 1 Stunde kühlen stellen.

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Rolle in dünne Scheiben schneiden, darauf haselnussgroße Kugeln rollen und diese dann zu Kipferln formen. Mit Abstand auf das Blech setzen und 12 Min. auf mittlerer Schiene backen. Die Kipferl sind noch weich und härteten beim Abkühlen nach. Die Kipferl mit dem Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und 10 Min. auskühlen lassen. Dann noch lauwarm im Puderzucker mit Vanillezucker gemischt wälzen und auskühlen lassen. Mit der anderen Rolle ebenso verfahren. Vor dem Verpacken ggf. nochmals mit Puderzucker überstauben.

Erst vollständig ausgekühlt in Plätzchendosen geben.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

