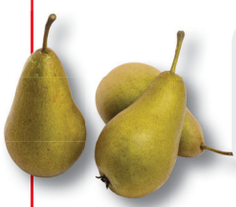
# Natürlich gutes Obst – Erntezeit im Pestalozzi Obstbau

## Aus unserem Pestalozzi Demeter Obstbau

demeter
**Apfelsaft**
1l 1,90 €

demeter
**Äpfel, versch. Sorten**
kg ab 4,29 €



demeter
**Birnen, versch. Sorten z.B. Conference**
kg 5,99 €

demeter
**Apfel-Birnen-Balsamessig**
250ml 10,50 €
(100ml = 4,20€)

## Aus unserer Pestalozzi Hauswirtschaft

**Pflaumen-Apfel-Chutney**
140g 2,49 €
(100 g = 1,78 €)

demeter
**Apfel-Dicksaft**
250ml 2,99 €
(100ml = 1,19 €)

**Kürbis-Apfel-Ingwer-Aufstrich**
230g 3,99 €
(100 g = 1,73 €)

**Die besondere Qualität von Demeter-Obst aus unserem Pestalozzi Obstbau erreichen wir unter anderem durch die Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate. Diese sind für die Demeter Landwirtschaft nicht nur charakteristisch, sondern ihr Einsatz ist in den Demeter Richtlinien vorgeschrieben“, so Regina Claus, die in den landwirtschaftlichen Pestalozzi-Betrieben für die Demeter-Präparate-Arbeit zuständig ist.**

**Zubereitungen aus pflanzlichen, mineralischen und tierischen Substanzen werden in einem großen Fass rhythmisch mit Wasser verrührt und so dynamisiert. Sie dienen dazu Boden und Pflanzen zu vitalisieren und fördern wie eine Art homöopathische Heilmittel deren Wachstum und Qualität.**

**Mit einer eigens für diesen Zweck entwickelten Präparatespritze (siehe Foto) bringen wir im Frühjahr vor der Obstblüte das Hornmist-Präparat auf den Boden aus und fördern so das Bodenleben, aktivieren die Wurzelkraft der Bäume und unterstützen die Wasser- und Nährstoffaufnahme.**

**Ab Juli bis zur Ernte wird mit Hornkieselspritzungen die gleichmäßige Reifung und schöne Ausfärbung der Äpfel unterstützt sowie das Aroma und die Lagerfähigkeit positiv beeinflusst,“ erklärt Frau Claus.**

**So erzeugen wir beste Lebensmittel für die Menschen und einen fruchtbaren Boden, mit dem wir der Natur mehr zurückgeben, als wir ihr nehmen.**

Alle Angebote gültig bis 31.10.21. Keine Haftung für Druckfehler.

**Pestalozzi Dorfladen**
**Pestalozzistr. 11 | 78333 Stockach**
**Tel. 07771 8003 380**
**Mo – Fr 6.30 bis 18 Uhr**
**Sa 6.30 bis 13 Uhr**

**Pestalozzi bio & gusto**
**Sonnenbuck 2 | 78234 Engen**
**Tel. 07733 9773 544**
**Mo 8 bis 13 Uhr**
**Di – Fr 8 bis 18 Uhr**
**Sa 7.30 bis 13 Uhr**

DE-ÖKO-022

bio sozial regional

PESTALOZZI Lebensmittel

# www.pestalozzi-lebensmittel.de

## Aus unserer Pestalozzi Demeter Bäckerei

demeter
**Kürbisbrot**
500g 4,50 €

**Zwiebelkuchen**
Stück 3,50 €

**Apfel-Rührkuchen**
ganzer Kuchen 5,95 €

**Apfelkuchen sowie Kürbisbrot sind nur freitags und samstags erhältlich.**

## Aus unserer Pestalozzi Demeter Gärtnerei

demeter
**Kohlrabi**
St 2,25 €

demeter
**Hokkaido**
kg 4,89 €

demeter
**Ingwer**
100g 2,99 €

demeter
**Mangold**
kg 5,09 €

## Lozzi findet's lecker

### Kürbis-Apfel-Suppe

Zutaten (Für ca. 4 Personen):

1kg Hokkaido, 2 Äpfel, 2-3 EL Zitronensaft, 1 Lauchstange, 1 große Zwiebel, 2 EL Butter, 2 EL Zucker, 800ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 80g Sahne

Zubereitung: Kürbis halbieren, alle Kerne samt den Fasern herauskratzen und das Kürbisfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel ebenfalls 1-2 cm groß würfeln und mit 1 EL Zitronensaft vermischen. Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Butter in einem Suppentopf zerlassen. Zwiebel und Lauch darin bei mittlerer Hitze langsam andünsten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen – dabei immer wieder umrühren, damit am Boden nichts anbrennt. Kürbis und Äpfel dazugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt 20-25 Min. kochen lassen. Jetzt die Sahne zugießen und heiß werden lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit übrigem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.


**Pestalozzi Dorfladen**
Pestalozzistr. 11 | 78333 Stockach
Tel. 07771 8003 380
Mo – Fr 6.30 bis 18 Uhr
Sa 6.30 bis 13 Uhr

**Pestalozzi bio & gusto**
Sonnenbuck 2 | 78234 Engen
Tel. 07733 9773 544
Mo 8 bis 13 Uhr
Di – Fr 8 bis 18 Uhr
Sa 7.30 bis 13 Uhr


DE-ÖKO-022

bio sozial regional

PESTALOZZI Lebensmittel