

Unsere regionalen Käsespezialitäten!

Vorteile des regionalen Handels sind: Mehr Transparenz und Sicherheit, hochwertige, frische Lebensmittel sowie umweltschonende Bewirtschaftung und kurze Transportwege!

„TAGWERK – Unsere BioNachbarn“. Diese Produkte stammen von den Bauern, Gärtnern, Bäckern, Käsern, Metzgern und Imkern, die bei TAGWERK Mitglied sind. Sie alle wirtschaften in der TAGWERK-Region d.h. in der unmittelbaren Umgebung von Erding-Freising-Landshut, nach den Richtlinien der Anbauverbände des ökologischen Landbaus. Das bedeutet:

- Der Weg der Produkte vom Erzeuger in die Ladentheke ist kurz, die Ware kommt frisch dort an.
- Bauern, Verarbeiter und Händler kennen sich gut – es besteht eine tragfähige Vertrauensbasis.
- Durch den Kauf von TAGWERK-Produkten stützen Sie regionale Wirtschaftsstrukturen, sprich: Arbeitsplätze in der Nähe
- Durch ihre schonende und chemiefreie Anbaumethode schützen TAGWERK-Bauern die Böden und das Grundwasser in unserer Region. Das hält unsere Trinkwasservorräte sauber.
- TAGWERK-Bauern pflanzen Hecken zwischen ihren Feldern, sie legen Feuchtgebiete und Streuobstwiesen an – das schreiben die TAGWERK-Richtlinien vor. So entsteht wieder Vielfalt in unserer oft ziemlich ausgeräumten Landschaft. Das nutzt den Insekten, Vögeln und Kleinsäugetern, aber auch als Spaziergänger haben wir unsere Freude daran.

Um für unserer Kunden die Herkunft unseres Käsesortiments transparenter zu machen, finden Sie ab KW 21 im Internet die neue Warengruppe „**Regionale Käsespezialitäten**“, in der wir für Sie einige ausgesuchte Käsesorten der TAGWERK-Käsereien zusammengestellt haben. Hier finden Sie demnächst auch einige alte Bekannte wieder, wie den Dürnecker Bauernkäse in all seinen Geschmacksrichtungen, den Höhenberger Schafvetter, Höhenberger Rauchkäse, Obergoldinger Schafschmittkäse usw. Also, falls sich eine Käsesorte nicht mehr an gewohnter Stelle befindet, ist sie nur umgezogen an den ihr gebührenden Platz unter den „Regionalen Käsespezialitäten“!

Hier einige „Neuheiten“, die wir ab jetzt im Sortiment führen

	KW	22	23	24	25
1485 <i>Olivia</i> (2,75€/100g) ca. ___g_	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1498 <i>Höhenberger Gaumentraum</i> (2,39€/100g) ca. ___g_	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1457 <i>Strobelberger Bergkäse</i> (2,49€/100g) ca. ___g_	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8127 <i>Höhenberger Schafcamembert</i> (3,19€/100g) ca. ___g_	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8016 <i>Barbarella</i> (2,14€/100g) ca. ___g_	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sobald die Hodersberger Käserei nach dem Brand wieder in Produktion geht, werden wir auch einige leckere Käsesorten von Georg Hartinger ins Sortiment aufnehmen. Wer möchte, kann den Aufbau der Käserei durch den Kauf des „Solidaritätskäses“ mit unterstützen!

8120 *Hodersberger „SOLIDARITÄTSKÄSE“* (1,99€/100g) ca. ___g_

Bitte schicken Sie mir die angekreuzten Artikel in der oben genannten Kalenderwoche

Name:.....Kundennummer:.....

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Kirchdorfer Ökokisten-Team



Gärtnereien J. und F. Achatz, und Julian Jacobs, Obergrashof

Römerstr. 14, 85414 Kirchdorf Tel. : 08166 / 99220 Fax 08166 / 992279

Email: Info@Oekokiste-Kirchdorf.eu

Sie finden unseren Shop unter: www.Oekokiste-Kirchdorf.eu !