

[Den Newsletter im Browser öffnen](#)



Neues vom Lädeli

liebes Lädeli-Mitglied, liebe*r Kund*in

Jetzt hat uns der Bundesrat einen Strich durch die Rechnung gemacht. **Im Februar liefert uns Demian von [Naturle.ch](https://www.natuerle.ch) jeden Dienstag Gipfeli.** Wir dachten: genau das Richtige fürs Homeoffice. Wir sind aber natürlich froh, wenn wir die Pandemie hinter uns lassen könnten, lassen die Bestellung laufen und denken einfach: Gipfeli geht immer, auch an einem Dienstag (ab 8.30-8.45 Uhr)!

Übrigens kommt unser Brot täglich von Anita, sowie zusätzlich am Montag, Mittwoch und Freitag vom Ängelibeck und am Dienstag von Demian.

Preisanpassungen

Ihr habt es sicher in den Medien gelesen: Der nasse Sommer 2021 wirkt sich auf die Mehlpreise aus – sie steigen zum Teil ziemlich an. Die [Mühle Schönenbühl schreibt auf ihrer Webseite](#), dass sie erstmals in ihrer Geschichte Mehl aus dem Ausland beziehen muss und spricht von einem «Dinkeldrama». Auch Ängelibeck hat Preisanpassungen angekündigt.

Abgesehen von Mehlspeisen müssen wir leider auch andere Preisanpassungen unserer Lieferanten weitergeben. Wir tun dies nur ungern, denn es ist uns ein dringendes Anliegen, dass die Produkte im Dorflädeli nicht allzu teuer sind. Wir haben uns aber auch entschieden, dass wir Hännis in Niederscherli für ihre Kartoffeln etwas mehr bezahlen wollen, als sie verlangen. CHF 1.50 fürs Kilo konventionelle Kartoffeln scheint uns immer noch sehr günstig – und dass unsere Produzenten zu guten Bedingungen liefern können, gehört in unser Konzept.

Neues und Aktuelles

Neu hat es im Lädeli **Bio-Fertigbackmischung für Falafel** - diese Bällchen aus Kichererbsenmehl sind schnell zubereitet und schmecken fein orientalisch. Da unsere Vegiwürstli gut laufen, haben wir das Sortiment jetzt noch mit **Bio-Grillknackerli** ergänzt.

Aktuell hat es immer noch **Vermicelles** und natürlich **Raclette** (mit eingelegtem Gemüse von Anita) sowie **Käsefondue** von Theo. Damit kann man Menüs auf den Tisch bringen, deren Zutaten man (fast) ausschliesslich im Lädeli findet.

Das Monatsrezept

Wie bereits im letzten Newsletter angekündigt, möchten wir **Rezepte für seltene oder «schwierige» Gemüse austauschen**.

Wir haben ein leckeres **Curry-Weisskohl-Rezept** erhalten:

Vor 25 Jahren, als der Hallerladen noch am Falkenplatz war, habe ich auf meine Frage, was ich mit Weisskohl kochen könnte, folgendes Rezept - das bei uns seither ein Winterstandardmenü ist - mündlich überliefert bekommen:

Weisskohl fein schneiden oder raspeln und mit Curry in Olivenöl andünsten. Allenfalls ein wenig Wasser zugeben und zugedeckt weiterdünsten, bis der Kohl gar ist. Kokosraspeln und Rahm begeben und mit Salz abschmecken. (Anstelle von Kokosraspeln und Rahm nehme ich unterdessen manchmal Kokosmilch und ergänze das Rezept mit Cranberries.)

En Guete! Barbara Gertsch

Gesucht: Rezepte mit Sellerie, Lauch oder Federkohl

Wenn du ein einfaches und feines Rezept mit diesen Gemüsesorten hast und weitergeben magst, schreibe es doch an betrieb@dorfladen-mittelhaeusern.ch. Wir werden es dann in einem der nächsten Newsletter teilen. Auf dass wir gut durch die Wintergemüse-Monate kommen!

Mit lieben Grüssen
im Namen der Betriebsgruppe
Manuschak Karnusian

Copyright © 2021 Dorfladen Mittelhäusern

Dorfladen Mittelhäusern, Hubelhüsistrasse 2, 3147 Mittelhäusern

Du kannst hier den [Newsletter abmelden](#).