

[Den Newsletter im Browser öffnen](#)



## Neues vom Lädeli

liebes Lädeli-Mitglied, liebe\*r Kund\*in

wir freuen uns, wenn wir dich über Neuigkeiten aus dem Dorfladen Mittelhäusern informieren dürfen.

### Was will dieser Newsletter?

Immer wieder bestellen wir neue oder aktuelle Produkte, die nur für kurze Zeit im Laden stehen. Wir finden es jeweils schade, dass unsere Kund\*innen nur zufällig davon erfahren. Deshalb möchten wir dich etwa einmal pro Monat – oder wenn etwas angeliefert wird – informieren, was wir bestellt oder gerade vorrätig haben.

### Zum Beispiel: Gemüsesäcke

Ab sofort bieten wir Gemüse in der Tasche an. Du bestellst bis am Montagabend mittels Bestellliste im Lädeli (analog der Brotliste – alle Infos findest du dort). Die Tasche kostet 15.-, sie enthält immer Salat und 4-5 saisonale Gemüsesorten von [Legummes](#). Daniel stellt sie am Donnerstag morgen früh ins Lädeli-Lager, du holst sie dort ab und hast garantiert frisches Gemüse.

Ab sofort haben wir wieder **Orangen** und **Clementinen**, zudem für den Chlousetag extra **Nüsse** und **Datteln** bestellt. Und wir schauen, ob **Vegi-Würste** und **Vegi-Burger** Anklang finden.

### Das Monatsrezept

Wir möchten dich auch beim Kochen unterstützen – und dein Wissen abholen: Oft wissen wir nicht, wie wir das feine Gemüse in Bioqualität aus Thörishaus – umweltfreundlicher geht nicht – lecker zubereiten können. Deshalb möchten wir **Rezepte austauschen und uns gegenseitig unterstützen**, fein zu kochen. Heute zum Beispiel mit

### Randengemüse auf polnische Art

Dieses Rezept hat mir vor Jahrzehnten eine Kollegin aus Polen mitgegeben, als sie mir ihre

roten Hände zeigte – und seither mache ich es jeden Winter mehrmals, oft zusammen mit Polenta:

viel Knoblauch in Stifte schneiden und im Öl andünsten

ca. 500 gr. rohe Randen, schälen und mit der Röstiraffel reiben

salzen, mit wenig Wasser (sodass sie nicht anbrennen) und zugedecktem Deckel kochen, bis die Randen weich sind (ca 20 Minuten). Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und

1 Becher Sauerrahm dazugeben

mit viel Pfeffer abschmecken.

Falls du später noch etwas vorhast, empfiehlt es sich, zum Rüsten Plastikhandschuhe anzuziehen 😊 E Guete!

## **Gesucht: Rezepte für Wirz/Wirsing, Topinambur und Federkohl**

Wenn du ein einfaches und feines Rezept mit diesen Gemüsesorten hast und weitergeben magst, schreibe es doch an [betrieb@dorfladen-mittelhaeusern.ch](mailto:betrieb@dorfladen-mittelhaeusern.ch). Wir werden es dann in einem der nächsten Newsletter teilen.

## **Newsletter abbestellen**

Wir haben deine Adresse für dieses erste Mail verwendet, weil du bei uns als Mitglied oder Kund\*in registriert bist. Selbstverständlich [kannst du diesen Newsletter sofort abbestellen](#) – was du auch bei jedem weiteren Mailing tun kannst.

Aber natürlich freuen wir uns, wenn du bei uns bleibst, Rezepte teilst und mithilfst, den Dorfladen zu beleben.

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](#).