

Wir präsentieren Ihnen unsere Lieblingsrezepte

Heute von Claudia Baumgartner, Team Dorfmarkt

Blätterteig Nuss-, Mandel- und Schoggigipfeli

Einkaufen:

Blätterteig rund ausgewallt, 32cm Durchmesser
Mandelmasse Nectaflor (im Dorfmarkt erhältlich)
Haselnussmasse Nectaflor (im Dorfmarkt erhältlich)
Schoggistängeli Normalgrösse, halbieren
1 Ei

Wie mache ich die Gipfeli:

Blätterteig auf dem Tisch auslegen, mit einem Messer mit flacher Klinge, in 8 gleiche Teile schneiden. Jetzt entweder ein halbes Schoggistängeli, oder 2 TL der Mandel- oder Nussmasse, beim breiteren Teil auf eines der 8 Dreiecke legen. (Am einfachsten mit zwei Teelöffeln arbeiten). Die beiden Ecken vom Teig ein bisschen einschlagen danach einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Ei bestreichen.

Achtung: bei mehreren Blechen mit diversen Gipfeli, die Sorten auf dem Papier kennzeichnen.
Backen in der Mitte, des auf 180°C vorgeheizten Ofens bis sie schön Farbe erhalten haben.

Ich wünsche viel Spass beim Nachbacken und en Guete!



Daten zum Vormerken:

Weihnachtspäckli-Aktion:

Samstag, 5. November 22

und

Samstag, 12. November 22

im Dorfmarkt.

Weihnachtsmarkt:

Samstag, 19. November 22

und

Sonntag, 20. November 22

in der Komturei Tobel

wir vom Dorfmarkt freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand.

Öffnungszeiten

DORFMARKT Zentrum

Montag-Freitag 06.15-18.30 Uhr

Samstag 06.15-16.00 Uhr

Sonntag 08.00-11.00 Uhr

Impressum

Auflage 2'000 Exemplare

Genossenschaft
Dorfmarkt Zentrum
Hauptstr. 24, 9555 Tobel
Telefon: 071 917 20 00
www.dorfmarkt-zentrum.ch

Editorial

Ein heisser und trockener Sommer liegt hinter uns. Die einen freuten sich über das warme «Badiwetter» und haben jeden Sonnenstrahl genossen, anderen war es viel zu heiss. In der Landwirtschaft waren Hitze und Trockenheit ein grosses Thema, auch bei unseren Lieferanten. Durch die Trockenheit ist die Ernte weniger gut ausgefallen. Regen war und ist immer noch bitter nötig, damit die Wasserreserven wieder aufgefüllt werden. Dieses Jahr kommt auch noch die Energiekrise hinzu, was viele verunsichert. Die Trockenheit, die Energiekrise und auch der Krieg haben Auswirkungen auf unsere Lebensmittel. Die Kosten für unsere Lebensmittel sind bereits gestiegen und werden wahrscheinlich weiterhin ansteigen – mehr darüber und was wir gegen den Energiemangel tun, erfahren Sie in dieser Ausgabe – ausserdem erfahren Sie, welche saisonalen Produkte wieder bei uns zu finden sind.

Wie immer sind wir gerne für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Dorfmarkt Zentrum Tobel Team

Neue Gewürze in unserem Dauersortiment

Vor Kurzem hatten wir für einen begrenzten Zeitraum neue Gewürzmischungen im Angebot, die Chefkoch Gewürze der Firma Spiceworld, vielen bekannt durch den Fernsehkoch Roland Trettl. Auf vielfachen Kundenwunsch



haben wir die Gewürzmischungen nun in unser Dauersortiment aufgenommen. Die Gewürzmischungen

sind sehr vielfältig einsetzbar, frei von Glutamat und künstlichen Aromastoffen und schmecken einfach einmalig. Diverse Mischungen für Gemüse, Grillfleisch,



Geflügel, Fisch, Bruschetta, Pommes und noch viele mehr finden Sie bei uns neu im Dauersortiment. Viel Spass beim Würzen...

Wir freuen uns auf den Herbst und die saisonalen Produkte.

Wildspezialitäten

Zum Herbst gehören auch wieder feine Wildspezialitäten. In unserem Sortiment finden Sie Hirsch- und Rehpfiffer. Passend dazu können Sie fertige Spätzli und Rotkraut bei uns kaufen oder auch alle Zutaten, die es braucht, um die herbstlichen Gerichte in der Küche selbst her zu zaubern. Auch feine Vermicelles der Bäckerei Mohn sind bei uns während der Saison erhältlich. Herbstliebhaber finden somit jeden Tag neue Kochideen bei uns. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren.



Blut- und Leberwurst

Wer Blut- und Leberwürste mag, darf sich auf den Oktober freuen. Ab dann führen wir nämlich wieder feine und frische Blut- und Leberwürste der Metzgerei Koller aus Sirnach bei uns im Dorfmarkt. Jeden Dienstag werden frische Blut- und Leberwürste geliefert und sind dann nach dem Motto «es hät solangs hät» erhältlich.



Süssmost aus Braunau

Aktuell im Herbst ist der erfrischende Süssmost, den wir von der Familie Windler aus Braunau beziehen. Der Süssmost ist bei uns als 3 Liter Stehbeutel und als 5 oder 10 Liter Bag-in-Box erhältlich. Der hochwertige Süssmost aus dem Familienbetrieb wurde schon mehrfach ausgezeichnet – am besten überzeugen Sie sich aber selbst vom feinen Geschmack – zum Wohl!



Kürbis

Butternut und Oranger Knirps sind die gängigsten Kürbissorten und während der Saison bei uns erhältlich. Kürbisse sollten ganz, kühl und trocken aufbewahrt werden. So sind sie mehrere Monate haltbar. Kürbis kann auch tiefgekühlt werden; rohen Kürbis in Stücke schneiden, in Plastikbeutel gut verpacken und tiefkühlen. Tiefgekühlt ist Kürbis bis zu 6 Monate haltbar.



Raclettekäse

Unser Sortiment an Raclettekäse wird im Herbst wieder erweitert. Den feinen Käse schneiden wir für Sie frisch in der gewünschten Menge zu. So können Sie ein feines Raclette in verschiedenen Geschmackssorten geniessen und die Menge einkaufen, welche Sie benötigen. Die restlichen Zutaten zum Raclette finden Sie auch bei uns im Dorfmarkt. Wie wäre es zum Beispiel mit den Produkten von HUGO? Feine Schweizer Cornichons oder Zucchetti passen prima zum Raclette dazu.



Suuser

Im Herbst bieten wir Ihnen auch wieder frischen Suuser an. Den pasteurisierten Suuser erhalten Sie bei uns in 1lt. Flaschen, frischen Suuser in 5dl Flaschen. Geniessen Sie den Herbst mit dieser saisonalen Spezialität.

Die Energiekrise und ihre Auswirkungen auf unsere Lebensmittelpreise

Die Preise für Energie, egal ob Strom, Gas oder Öl steigen kontinuierlich an. Auch unsere Lieferanten haben immer höhere Ausgaben, um die Lebensmittel zu produzieren. Dies wirkt sich leider auch auf die Preise der Lebensmittel aus, die wir im Dorfmarkt verkaufen. Wir machen uns viele Gedanken, wie wir als kleiner Dorfmarkt unseren Beitrag leisten können, um Energie zu sparen und somit auch Kosten für uns und Sie. Aus umwelttechnischen Gründen wurden deshalb vor 2 Jahren im Laden alle Kühlmittel ausgewechselt. Vor einigen Wochen wurden alle unsere Lampen im Laden durch moderne LED-Lampen ersetzt. Sie als Kunde haben das wahrscheinliche nicht bemerkt, aber wir sparen damit viel Energie. Wir haben noch weitere Ideen, um Energie zu sparen, die wir in naher Zukunft umsetzen möchten und werden – einiges ist einfacher, anderes etwas komplexer, wir sind aber sehr aktiv daran und versuchen immer für Sie und uns das Bestmögliche zu machen! Herzlichen Dank an all unsere Kunden für das Vertrauen.