

Liebe Sunnmatt-Kundin – Lieber Sunnmatt-Kunde

Der etwas durchzogene Sommer ist für die Schwimmbäder nicht so interessant, für die Natur, unsere Felder und Wälder, jedoch ein Segen. Darum sind wir dankbar, wenn nicht nur die Sonne scheint, obwohl wir uns auch über ein paar schöne Sonnentage noch freuen würden. Zum draussen sitzen und grillieren hat es trotzdem gereicht.

Iffwiler Herbstmärit

Auch dieses Jahr findet in Iffwil wieder ein Herbstmärit statt. Bitte reservieren Sie sich den 10. September, falls Sie einen kleinen aber feinen Märit besuchen wollen. Genaueres finden Sie unter www.iffwil.ch/Veranstaltungskalender.

Sortimentheft/ Bestellungen

Beim Sortiment hat sich nichts geändert, darum ist das bisherige Heft noch gültig. Als kleiner Beitrag zum Umweltschutz erhalten Sie das Sortimentenheft nur noch jährlich, also mit dem nächsten Brief. Falls Ihr Sortimentheft oder die Bestellkarte verloren gehen, dürfen Sie uns selbstverständlich kontaktieren (031 761 18 48) oder auf der Website unter www.sunnmatt.com die nötigen Informationen abrufen. Auf dem gelben Blatt finden Sie die geplanten Metzgdaten bis Januar 2012.

Winter- /Sommerangebot

Ab September stellen wir auf das Wintersortiment um. Sie können aber in diesem Monat noch aus dem Sommersortiment bestellen. Nachher sind „Sommer“-Wünsche im Winter und umgekehrt auch möglich, sofern die Rohstoffe dazu verfügbar sind. Auf individuelle Wünsche betreffend Paketinhalt gehen wir nach Möglichkeit immer ein.

Vorschau auf nächsten Sommer: Wir werden von flüssiger auf trockene Marinade umstellen bei den Grillpaketen. Unser Metzger hat uns das empfohlen. Sie dürfen uns dann gerne Rückmeldung geben.

Tipp des Monats

Eine feine Beilage zu Grilliertem habe ich kürzlich kennengelernt. Verschiedene Gemüse (z.B. Zucchini, Tomaten, Broccoli, Zwiebeln, Peperoni, etc.) in Stücke schneiden, dazu Kartoffeln in Scheiben. Alles in eine grosse Schüssel geben, kräftig würzen mit Salz, Pfeffer, Kräutern, ... Einen Schuss Balsamico und genügend Öl zugeben, alles mischen, auf ein Backblech (mit Blechreinpapier) verteilen und im Backofen während ca. 30 Min. bei 200°C garen. Es passt auch zu anderen Fleischgerichten. Einfach ausprobieren!

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Herzliche Grüsse

Maja Weber und das Sunnmatt-Team