

Mein Land – Frische aus Ihrer Region!

Noch frischer, noch schmackhafter und noch näher. Unter unserer neuen Marke **Mein Land** erhalten Sie ab sofort Obst und Gemüse aus Ihrer Region.

Knackiger Salat, saftige Tomaten, verführerisch süße Birnen – **Mein Land**-Produkte stammen von ausgewählten Erzeugerbetrieben direkt aus Ihrer Heimat.

Nähe schafft Vertrauen und Sicherheit. Bei **Mein Land** wissen Sie, woher Ihr Obst und Gemüse kommt. Vielleicht kennen Sie ja bereits einen unserer Partnerbetriebe,

deren Inhaber mit seinem Namen für hervorragende Qualität und Frische einsteht.

Mit unserer Marke **Mein Land** legen wir ein Bekenntnis zur Heimat ab. Gemeinsam mit Ihnen setzen wir bei der Erweiterung unseres Angebots von regionalen Produkten auf Nachhaltigkeit auf allen Ebenen – ökonomisch und sozial.



Obst und Gemüse aus der Heimat: 4 mal anders, 4 mal mehr wert

Mit Obst und Gemüse unserer Marke *Mein Land* erhalten Sie Spitzenqualität mit einer gesunden Portion an „inneren Werten“.

Frisch auf den Tisch

Mein Land – Obst und Gemüse unserer Exklusiv-Marke kommt erntefrisch von regionalen Erzeugern zu Ihnen.

Das gute Gefühl

Produkte aus Ihrer Region sind frischer und intensiver – und haben den vollen Geschmack der Heimat.

Sicheres Vertrauen

Natürlich, echt, von hier: Hinter den Produkten von **Mein Land** stehen nur ausgewählte Erzeugerbetriebe.

Gemeinsame Verantwortung

Regionale Produkte sind nachhaltig. Sie sorgen für kurze Transportwege, sichere Arbeitsplätze und ein lebenswertes Land.

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Rucola

Zutaten für 4 Personen:

500 g aromatische, feste Tomaten; 1 Bund Rucola, 1 Bund Basilikum, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 7 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und 16 Scheiben Baguette

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, trocken reiben und würfeln. Rucola und Basilikum waschen, trocken schütteln, von den Stielen befreien und die Blätter grob hacken. Den fein gehackten Knoblauch mit dem Öl verrühren.

Tomaten und Kräuter mit 3 EL Knoblauchöl vermischen, salzen und pfeffern. Das Brot unter dem Grill auf einer Seite etwa 2 Minuten anrösten. Die Brote wenden, mit dem restlichen Knoblauchöl bestreichen und eine Minute weiter rösten.

Die Tomaten-Kräuter-Mischung auf den gerösteten Baguettescheiben verteilen, nach Wunsch mit etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und sofort servieren.



... mmh lecker!



Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Rucola

Serviervorschlag

Saisonkalender – Erntezeiten auf einen Blick.
Hätten Sie's gewusst?

Januar Februar März April Mai Juni Juli August September Oktober November Dezember



Saftige Tomaten suchen grüne Begleitung für gesunde Stunden.

Theo Germes, Gärtner aus Goldern: Meine Tomaten sind von Spitzenqualität! Daher beliebere ich Mein Land.



Nähe schafft Vertrauen. In jeder Beziehung.
Glückliches Obst und Gemüse – in Ihrer Region frisch geerntet.

Frische aus Ihrer Region!