

Elli Oil

Brennstoffe und Landhandel

GmbH



Freut euch auf die tollen Knollen!

Jetzt ist wieder Erntezeit

Vielleicht habt ihr die Aktivitäten auf den Feldern schon bemerkt: die Haupterntezeit für Kartoffeln hat begonnen. Bald werden in unseren Kühllagern 11.000 Tonnen davon liegen – in 8.500 großen Kisten mit je 1,3 Tonnen. In ganz Deutschland werden dann zehn bis elf Millionen Tonnen geerntet sein.

Für die verschiedenen Kartoffelgerichte braucht man auch verschiedene Sorten. Die festkochenden Sorten nimmt man für Bratkartoffeln, Gratins und Kartoffelsalat. Wir haben Belana, Fidelia und Venezia für euch.

Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln und Suppen sind ja in unserer Gegend besonders beliebt. Dafür nehmt ihr am besten die vorwiegend festkochenden Sorten Gala, Concordia und Queen Anne.

Die mehlig kochenden Sorten Lilli und Gunda schmecken besonders gut als Eintopf oder Püree.

11.000 Tonnen Kartoffeln – die halten bis zum nächsten Juni. Damit beliefern wir den Einzelhandel, und dort könnt ihr die Kartoffeln kaufen.

Lecker vom Acker*

nur **1,55€**

*5 kg Kartoffeln oder Zwiebeln in Premium-Qualität. Nur im September und nur so lange der Vorrat reicht.



Kids an die Knolle

2008 war das Jahr der Kartoffel. Ein guter Anlass, den Menschen – vor allem den Kindern – die Kartoffel näher zu bringen, dachte sich der Deutsche Kartoffelhandelsverband. Die meisten Kinder lieben Kartoffeln vor allem in Form von Pommes, doch dabei sollte es nicht bleiben. So entstand das Projekt „Kids an die Knolle“.

Im Unterricht und nebenbei haben die Kinder alles gelernt: Wo kommt die Kartoffel her, was kann man mit ihr machen? Und sie lernten auch Kartoffeln pflanzen, wässern, pflegen, ernten – und kochen.

In der Grundschule von Stederdorf sind die Kinder jetzt schon zum dritten Mal bei der Sache. Wir von Elligsen haben ein Hochbeet für sie gebaut, damit sie richtig gut ackern können. Außerdem haben die Kinder einen Kartoffellandwirt und seine Arbeit kennengelernt und den Kochbus besucht. Das ist ein Doppeldeckerbus mit einer großen Küche. Und sie haben unser Kartoffellager besichtigt.

Das Schulgartenprojekt vom Deutschen Kartoffelhandelsverband wird übrigens von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt. Und dafür wollen wir doch mal ein ganz dickes Danke sagen.

Ein ganz leckeres und kinderleichtes Kartoffel-Rezept findet ihr auf der Rückseite vom treibstoff.

Rezept Tipp



treibstoff

treibstoff

Elli Oil

September_2014

Frei: Unsere Tankstelle



Heizöl ist günstig.

Tankt jetzt!

www.elli-oil.de

Frage: Was unterscheidet den Sprit an einer freien Tankstelle von dem Sprit an einer Kette wie Aral, Shell, BP, Total, Esso oder Jet? Antwort: der Preis. Der Preis und sonst nix, denn die Qualität ist die gleiche.

Alle Kraftstoffe müssen gesetzlichen Normen genügen, vor allem der DIN EN 228. Sie legt die Oktanzahl und viele andere Spezifika-

tionen fest. Und alle Kraftstoffe werden frei an den Rohstoffmärkten verkauft und gekauft. Es gibt keinen Sprit erster und zweiter Klasse, auch wenn das immer mal wieder jemand behauptet.

Aber eine Tankstelle, die frei ist und an keiner Kette hängt, kann meist bessere Preise machen. Besser für euch.



Hallo!

Nachdem euch in den ersten beiden Ausgaben vom treibstoff Herr Elligsen und Frau Fornfett begrüßt haben, lernt ihr heute ein neues Gesicht kennen: meins. Ich bin Annette Wilkens und habe im August 2002 als Auszubildende bei Elli Oil angefangen. Inzwischen habe ich schon viele Jahre als Kauffrau im Groß- und Außenhandel auf dem Buckel. Meine Arbeit hier? Ich bin zuständig für das gesamte Qualitätsmanagement und für die Tankstelle. Wenn also einmal die Qualität nicht stimmt, wisst ihr, wer schuld ist. Ansonsten rede ich gern mit allen, die hier zusammen mit mir arbeiten. Sorgen, Gedanken und Glück zu teilen - das macht doch den Tag gleich schöner. Macht es gut!

Annette Wilkens

Rezept
Tipp

Lecker: Kartoffelsuppe mit Käse, die auch Kids kochen können



Ihr braucht für 4 Personen

1,5l Wasser, 6 Teelöffel Gemüsebrühe, 1 Teelöffel Salz, 1 kg Kartoffeln, 2 Stangen Porree, 1 Bund Möhren, 2 Ecken Kräuterschmelzkäse, 250g Sahne – Gewürze zum Abschmecken z. B. Pfeffer, Senf, Curry, Kräuter

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, Porree einschneiden, waschen und in Ringe schneiden, Möhren waschen und klein schneiden.

Wasser mit Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Gemüsebrühe einrühren, dann die Möhren und Kartoffeln in die Brühe geben. 15 Minuten kochen lassen. Porree dazu und weitere 5 Minuten kochen lassen. Den Käse in kleine Stücke teilen und zusammen mit der Sahne in die Suppe rühren. Wenn der Käse sich aufgelöst hat, lasst ihr die Suppe noch einmal aufkochen und dann auf kleiner Flamme noch 10 Minuten köcheln. Zum Schluss kommen die Gewürze dazu – ganz nach Geschmack. Guten Appetit!

Kistenweise Infos über die tolle Knolle findet ihr auch hier: → www.die-kartoffel.de

Sommerzeug & Winterzeug

- **Holzkohle**
Beutel mit 3, 10 und 15 kg
- **Grillis**
Beutel mit 3 und 10 kg
- **Grillanzünder**
- **Propangas**
5, 11 und 33 kg
Verkaufsflasche, keine Abfüllung
- **Streusalz / Split**
10, 12½, 25 und 50 kg
- **Heizöl / Diesel**



der von hier

Elli Oil GmbH · Brennstoffe und Landhandel
31228 Peine/Stederdorf · Peiner Straße 12
www.elli-oil.de · www.elligsen-landhandel.de
tel. 05171. 7789-0 · fax 05171. 7789-66