

Es gibt wieder Sauerkraut vom echten Ismaninger!

An alle Liebhaber von echtem Alt-Ismaninger Kraut (so wird es vermutlich bald heißen): Es gibt jetzt wieder **Sauerkraut**, garantiert bäuerliche Herstellung aus unserem **Archepassagier** Ismaninger Kraut!

Da es ökologischer ist, wenn nur einer nach Ismaning fährt, werde ich das übernehmen. Bitte **bestellen bis Montag, 25. März, 20 Uhr** per Mail bei:

bolo@texpics.de unter dem Betreff: Kraut.

Es handelt sich um 5-kg-Eimer; daher bei Freunden/Nachbarn rumfragen, wer sich das teilen mag. Oder einen kühlen Lagerplatz (Keller) wählen – das Sauerkraut ist ja selbstkonservierend. Für Großabnehmer (Gastronomie) gibt es auch 10-kg-Gebinde.

Abholung dann am Dienstag, 26. März, von 18-19 Uhr. Den Bestellern wird dann am Dienstag Mittag per Mail mitgeteilt, wo mein Auto steht und die Eimer abgeholt werden können (auf jeden Fall Nähe Ostbahnhof, erreichbar mit allen S-Bahnen, mit U5, Tram 21, Express-Bus X30, Busse 100, 54, 62, 58 und 68, sowie etliche weitere). **Also bitte am 26. Unbedingt in die Mails schauen!**

Bitte Geld passend mitbringen: 5 kg kosten 6,50 €, 10 kg 10,50 €.

Wer sein Sauerkraut selbst holen möchte, bekommt es 50 Cent billiger direkt bei Max Kraus, Bahnhofstr. 21, 85737 Ismaning, Tel. 96 88 73. Bei Selbstabholung bitte unbedingt vorher anrufen und Termin ausmachen.

Also: Esst Kraut und füllt die Arche mit Leben!

„Bolo“ Böhler