

Das Bioblatt

DER ACHLEITNER BIO-STANDARD BIO über den Feldrand hinaus



Warum ist BIO für uns nicht gleich BIO?

Jenes BIO, das du bei uns findest, hebt sich vom industriell erzeugten BIO ab, das du bei vielen großen Handelsketten kaufen kannst. BIO ist für uns mehr als nur „ned g'spritzt“. Wir setzen uns für eine enkeltaugliche Zukunft ein.

BIO weiter zu denken, als die Mindestkriterien der EU-Bio-Verordnung vorgeben, war immer schon unser Anspruch. Deshalb sind wir auch Mitglied im Verband „Bio Austria“. Wir setzen aber noch einiges oben drauf, was in den Standards nicht geregelt ist und das fordern wir auch von unseren Bio-Partner:innen.

Als einziger österreichischer Betrieb(!) unterziehen wir uns freiwillig zusätzlich zu den vorgeschriebenen Kontrollen dem so genannten **BNN-Monitoring** des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (www.bnn-monitoring.de). Monatlich werden ca. vier Obst- und Gemüseprodukte stichprobenweise im Labor auf über tausend Pestizide überprüft. Damit wir gegebenenfalls Ursachen von Verunreinigungen (z.B. durch konventionelle Nachbarbetriebe) sofort auf den Grund gehen können und du dir unserer Bio-Qualität zu 100% sicher sein kannst.

MEHR ALS DER
MINDESTSTANDARD



Bei uns kannst du dir sicher sein, dass du mit gutem Gewissen hochwertige und verantwortungsvoll ausgewählte Bio-Produkte einkaufst. Neben den Bio-Siegeln sind uns folgende Punkte ein Anliegen:

- 🌿 **Unterstützung kleiner bäuerlicher Strukturen & Unabhängigkeit von Konzernsystemen**
- 🌿 **so regional wie möglich**
- 🌿 **soziale Standards**
faire Preise, faire Bezahlung und Bedingungen
- 🌿 **Artenvielfalt**
Förderung alter Tierrassen und Pflanzensorten
- 🌿 **Tierwohlstandards**
über die Richtlinien hinaus
- 🌿 **sorgsamer Umgang mit Boden**
(Humusaufbau und Kompostwirtschaft), **Wasser & Luft**
- 🌿 **saubere Energie & Klimaschutz**
Nutzung nachhaltiger Energiequellen wie Sonne, Wind und Erdwärme im gesamten Betrieb; Verzicht auf künstliches Beleuchten und Beheizen
- 🌿 **möglichst CO2-neutrale Logistik**
- 🌿 **Verwendung von nachhaltigen, nachwachsenden, wiederverwendbaren Rohstoffen** in Produktion, Verpackung, ... (wo auch immer möglich)
- 🌿 **Kreislaufdenken**

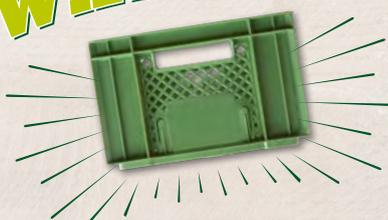


Du willst mehr über unsere Bio-Partner:innen wissen?
Entdecke sie unter www.biohof.at/blog/biopartner

SONDEREDITION „Die Biokiste für coole Kids“ nur noch bis 4. August



WANTED



Bitte gib deine Biokisten immer mit der nächsten Lieferung gleich wieder zurück. Auch die Minikisten sind Pfandkisten und wir haben nicht viele davon. **Danke!**

BIO AUSTRIA PODCAST mit Andreas Achleitner

Mehr über den Biohof, die Gründer Ilse & Günter, die Hofübergabe und „WARUM BIO?“ erfahrt ihr im Podcast „Let's talk about Bio“.



Folge #38
„In Generationen denken: Über Kreislaufwirtschaft und Hofübernahme“



Produkt der Woche

Heimische ZWETSCHKEN



Das Steinobst, das vor allem wegen seiner Süße so beliebt ist, eignet sich bestens für Kuchen und Desserts. Aber Zwetschken passen auch hervorragend zu Saurem. Serviere sie in Kombination mit geräuchertem Käse oder probier einen Flammkuchen mit Zwetschken und Ziegenkäse.

Wasche den weißen Film auf den Zwetschken erst kurz vor dem Verzehr ab und lagere sie im Gemüsefach deines Kühlschranks.



Bruschetta mit Zwetschken, Frischkäse & Sonnenblumenkernen

Für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Min.

250 g Zwetschken, 1 Stk. Ziegenhirtenkäse, 4 EL Sonnenblumenkerne, 1/2 Zitrone, 2 EL Sojasauce, 1 TL Thymian, 1 EL Honig, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Kräutersalz, 12 Scheiben Ciabatta

Zwetschken halbieren, entsteinen und ebenso wie den Hirtenkäse sehr klein würfeln.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten, dann mit Sojasauce ablöschen und schwenken bis die Sojasauce einreduziert ist.

Saft einer halben Zitronen zusammen mit Thymian, Honig, Olivenöl und Salz zu einer Vinaigrette verrühren und unter die Zwetschken mischen.

Ciabatta in Scheiben schneiden, mit etwas Öl bestreichen und im Backofen beidseitig kurz goldbraun rösten.

Die Hirtenkäsewürfel und die marinierten Zwetschken darauf verteilen. Zuletzt noch mit Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern aus dem Garten bestreut servieren.

DIE HEURIGEN ERDÄPFEL

in deiner Biokiste sind festkochend und eignen sich hervorragend für Erdäpfelsalat, Gratins, Wedges, Chips & Co.



SELLERIE & ZUCCHINI

schmecken auch gegrillt besonders gut. Das **Sellerie-Grün** abschneiden und zu einem Pesto verarbeiten. Die **Knolle** in die noch sehr heiße Glut legen. Wenn die Schale schwarz ist und das Innere weich, aus der Glut nehmen, aufschneiden, Selleriefleisch ausschneiden, salzen und als Beilage zu Fleisch servieren.

Zucchini passen gut zu Fetakäse und Kirschtomaten. Sie werden oft zusammen mit Zwiebel auf der Grillplatte zubereitet oder auf Spießchen kombiniert.

Sowohl Sellerie als auch Zucchini gedeihen im Moment am eigenen Bio-Bauernhof gut.



Grapefruit-Pizzolato zum Sommerbrunch

4 Personen, Zubereitungszeit ca. 7 Min.

0,75 l Pizzolato Spumante Bianco, Saft einer Grapefruit, 4 Thymianzweige aus dem Garten, 8 Eiswürfel

Grapefruit aufschneiden, eine Scheibe beiseite legen und den Rest auspressen. Den Saft auf vier Sektflöten aufteilen.

In jedes Glas einen Thymianzweig sowie 2 Eiswürfel geben. Mit kaltem Sekt auffüllen.

Die Grapefruitscheibe vierteln und auf die Gläser verteilen.

Pizzolato Spumante Bianco

(018326)

750 ml € 12,59
Riegel Bioweine



BRATPAPRIKA

sind sehr dünnfleischig und runzeln schnell, was aber ihren Geschmack nicht beeinträchtigt. Mit Knoblauchöl gebraten oder damit mariniert und in ein Grillpäckchen gepackt, schmecken sie besonders gut.



Ciabatta mit Oliven

(002706)

320 g € 4,65

Biohofbäckerei Mauracher



GRILLFLEISCH, Sonnberg

Auslieferung: 5. - 11. August (KW 32) | Bestellung bis So, 28. Juli

aus Unterweißenbach, OÖ

- 011977 Schweinskotelett ohne Knochen 2 Stk., ca. 350 g € 32,90 / kg
- 008071 Schweinsschopf 2 Stk., ca. 350 g € 23,90 / kg
- 019719 Schweinsbauchstreifen mariniert 3 Stk., ca. 400 g € 22,50 / kg
- 017429 Spareribs ca. 500 g € 19,90 / kg
- 020656 Rinder Flank Steak ca. 250 g € 24,90 / kg
- 018775 Rinder Ribeyesteak 1 Stk., ca. 200 g € 49,90 / kg
- 013949 Lamm-Schlöglsteak femur mariniert 2 Stk., ca. 300 g € 53,90 / kg
- 013947 Putensteak mariniert 2 Stk., ca. 300 g € 56,90 / kg



aus Haidershofen, NÖ

SCHWEINE-GRILLFLEISCH, Biohof Mitterhuber

Auslieferung: 29. Juli - 4. August (KW 31) | Bestellung bis Fr, 19. Juli

- Grillmix natur oder mariniert ca. 1,4 kg
- Käsegriller ca. 300 g



Aktuelles Fleisch- und Fisch-Angebot: www.biohof.at/fleisch-fisch

Aus unserem BIO-KULINARIUM

22. Juli - 4. Aug. (KW 30 + 31)

- 017701 Minestrone 410 ml € 5,90
- 012432 Orientalisches Lammragout 410 ml € 8,70
- 017258 Cannelloni mit Kräuter-Topfenfülle 500 g € 9,90
- 017673 Apfelstrudel 300 g € 7,50

- Tomatencremesuppe
- Erdäpfel-Schwammerleintopf
- Hascheeknödel
- Gemüselasagne

KW 32+33



Vollständiges Hausg'mocht-Angebot sowie Info zu den Zutaten: www.biohof.at/hausgmoecht-speisen



JETZT BESTELLEN!



+43 7272-2597

dieBiokiste@biohof.at



www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner
Grafiken: pixabay.com, freepik.com



gedruckt auf Enviro Polar hergestellt aus 100% entforstetem Altpapier