

Frisch aus eigener Ernte

***AUCH IM WINTER**

Wusstest du, dass bei uns auch in der kalten Jahreszeit Gemüse auf den Feldern und in dem Gewächshäusern steht und darauf wartet, für deine Biokiste geerntet zu werden?

Grünkohl und Porree zählen zu den ausdauerndsten Wintergemüsen. Beide kommen bis Dezember und teils länger frisch vom Feld in deine Biokiste. In unseren unbeheizten Gewächshäusern startet gerade die Vogerlsalaternte. Gegen Weihnachten ernten wir für dich dort Spinat. Unsere Gewächshäuser heizen sich bei Sonne auf und halten die Temperaturen über Nacht höher. Selbst bei leichtem Frost draußen, hat es im Gewächshaus Plusgrade. Vogerlsalat, Spinat & Co lieben diese Bedingungen.

Warum wir nicht beheizen?

Würden wir beheizen und künstlich beleuchten, so wären auch „sommerlichere“ Kulturen möglich. Allerdings mit einem beträchtlichen Energieaufwand, der in der Regel den CO₂-Ausstoß des Transports aus sonnigeren Nachbarländern übersteigt. Deshalb greifen wir im Winter auch auf Gemüse und Obst von unseren gewissenhaft ausgewählten Bio-Partnern aus dem Süden zurück. Bio, so regional wie möglich & ökologisch sinnvoll.



In unseren Lagern schlummern außerdem ...

- 🍃 Karotten & Pastinaken
- 🍃 Goldrüben, Rote Rüben & schwarzer Rettich
- 🍃 Süßkartoffeln

Eingebettet in sandige Erde, warten sie darauf, für deine Biokiste aufbereitet zu werden. Den ganzen Winter über!



Auch im Winter ausschließlich regionales Gemüse

***REGIONALKISTE**



Lust auf ein neues Geschmackserlebnis?

Rübe trifft Schokolade

Gelbe Rüben, Chioggia, weiße & rote Rüben von unseren Feldern zusammen mit feinsten Zotter Schokolade machen Christkindl & alle (B)Engel glücklich.

SCHOKO RÜBEN EDITION ACHEITNER

70g € 4,90



PULLED-PORK BURGER MIT SHIITAKE & VOGERLSALAT

4 BURGER 20 MINUTEN

4 Burger Buns
1 Pkg. Pulled Pork
1 Zwiebel
1 Tasse Shiitake Pilze
2 Hände voll Vogerlsalat
1 TL Zucker
2 EL Tamari Sojasauce
3 EL Ketchup
2 EL Mayonnaise
1 EL Barbecue Sauce
Salz
Pfeffer
1 EL Butter
1 EL Brat- und Backöl

Backrohr auf 200°C vorheizen. Pulled Pork auf einem Blech verteilen und 5 Minuten braten. In der Zwischenzeit Zwiebel in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den Shiitake-Pilzen in Öl und Zucker anbraten. Mit Tamari ablöschen. Vogerlsalat waschen. Aus Mayonnaise, Ketchup, Barbecue Sauce, Tamari, Salz und Pfeffer eine Sauce zubereiten. Die Burger in etwas Butter auf den Schnittseiten anbraten, mit der Sauce bestreichen und mit Pulled Pork und Shiitake-Pilzen belegen. Mit Vogerlsalat garnieren und schließlich den Deckel draufgeben.



BACK' MICH!
WEIZEN BURGER BRÖTCHEN
5 Stk. € 8,99
Biohofbäckerei Mauracher

TEEBUTTER
250 g € 3,99
Besser Bio



NEU

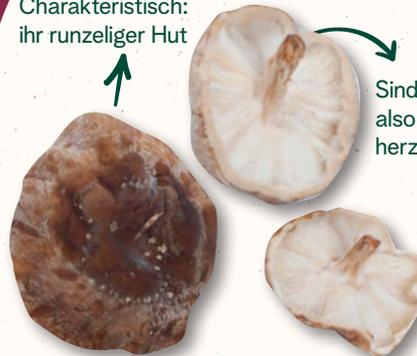
**HEUMILCH JOGHURT
ZWETSCHKE-ZIMT**
200 g € 2,19
Loisnhof



*AUS NIEDERÖSTERREICH

Shiitake-Pilze

Charakteristisch:
ihr runzlicher Hut



Sind sehr „umami“, haben also einen lang anhaltenden herzhaften Geschmack.

Werden gerne mit Nudeln, Reis, Eiern, Gemüse, Knoblauch, Parmesan oder Tamari Sojasauce kombiniert.



In der traditionellen asiatischen Medizin werden Shiitake-Pilze seit Jahrtausenden auch als Medizin geschätzt.

PUTE BIOHOF ZAUNER

*AUS NUSSBACH

Auslieferung: 9. - 13. Dez. (KW 50)
Bestellung bis Fr, 29. Nov.

- 001608 Das Vielseitige ca. € 62,00
1 kg Schnitzlerl; 0,9 kg Flügerl; 0,5 kg dunkles Geschnetzeltes
- 001609 Das Feine ca. € 64,00
1 kg Schnitzlerl; 1 kg Rollbraten
- 001610 Das Große ca. € 190,00
1,5 kg Schnitzlerl; 1,5 kg Brust ganz; 0,9 kg Flügerl; 2 Unterkeulen; 2 kg Rollbraten
- 008925 Das Eilige ca. € 61,00
5 Medaillons; 1 Filet (ca. 0,3 kg); 0,9 kg Flügerl; 2 Spieße
- 008926 Das Sparsame ca. € 46,00
1 Oberkeule (ca. 0,8 kg); 0,5 kg helles Geschnetzeltes; 2 Unterkeulen

SCHWEINEFLEISCH BIOHOF HÖGLINGER

*AUS PUTZLEINSDORF

Auslieferung: 9. - 13. Dez. (KW 50)
Bestellung bis Mo, 2. Dez.

- 001858 Schnelles Paket ca. 1,5 kg € 26,90/kg
Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree
- 001856 Familienpaket ca. 3 kg € 25,90/kg
Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch
- 001859 Vorratspaket ca. 5 kg € 25,50/kg
Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch
- 001506 Bauchfleisch ca. 1 kg € 20,90/kg

www.biohof.at/fleisch-fisch

www.biohof.at | Tel. +43 7272-2597 | dieBiokiste@biohof.at

Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten | Fotos: Biohof Achleitner | Grafiken: freepik.com



AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

25. NOV. - 6. DEZ.

- 019100 Erdäpfelcremesuppe 410 ml € 5,90
- 017342 Puten-Kokoscurry 410 ml € 8,70
- 017240 Kaspessknödel 6 Stk. 420g € 7,50
- 017591 Erdäpfelroulade mit Spinat-Fetafülle 400 g € 9,50

9. - 13. DEZ.

Karfiolcremesuppe, Linsencurry, Murbodner Fleischlaibchen, Gemüsestrudel

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

BIOHOF
Achleitner