

Vermarktungsprinzip mit Zukunft



Mit der Biokiste werden die **Produkte vieler Bauern in einer Vermarktungsplattform vereint**. Das fördert die Aufrechterhaltung klein strukturierter Landwirtschaftsbetriebe als Alternative zu großen industriellen Strukturen am Lebensmittelmarkt. Die gemeinsame Vertriebsstruktur und die gezielte Planung der Erntemengen sorgt für Existenzsicherung bei den Bauern und ermöglicht Ihnen als Kunden den Direkteinkauf beim Bauern.

Schlüssel liegt in der genauen Absatzplanung
Die Kistenplanung findet jede Woche in Abstimmung mit allen Lieferanten statt und richtet sich nach der Warenverfügbarkeit. Jeden Dienstag planen Eva (Einkauf) und Nicole (Planung Biokiste) die genaue Obst- und Gemüsezusammenstellung für alle Biokisten in der darauffolgenden Woche. Durch fixe Bestellmengen bei allen Zusatzprodukten wie Fleisch, Brot etc. werden auch hier **nur jene Mengen produziert, die benötigt werden**. Beim Obst und Gemüse kann durch die jährliche gemeinsame Anbauplanung allen Bio-Bauern auch eine **bestimmte Absatzmenge zugesichert** werden.

Durch Ihre regelmäßige Bestellung sichern Sie als Kunde echte Partnerschaften für ein enkelgerechtes Wirtschaften.

GEMEINSAME ANBAUPLANUNG

Durch gemeinsame Anbauplanung richtet man sich mit den einzelnen Bauern danach, was hierzulande besonders gut gedeiht. Jeder Betrieb hat seine regionalen Spezialitäten und ortstypische Erzeugnisse, die aufeinander abgestimmt werden. Den Bauern kann so eine bestimmte Abnahmemenge zugesichert werden.

GENAUE MENGENPLANUNG

Die benötigten Obst- und Gemüsemengen können bereits 1 Woche im Vorfeld geplant werden, da die Anzahl an auszuliefernden Biokisten bekannt ist. So kommt es zu keinen Über- und Restbeständen.

FIXE BESTELLMENGEN

Bei allen Zusatzprodukten wie Fleisch, Brot etc. wird im Gegensatz zum Lebensmittelhandel nur die Menge produziert, die gebraucht wird. Das spart Ressourcen bei der Herstellung und vermeidet gleichzeitig die Überproduktion.

KURZFRISTIGE ABSTIMMUNG

Der detaillierte Kisteninhalt wird kurzfristig mit der eigenen Landwirtschaft und den anderen Biobauern abgestimmt. So kann auf Ernteverchiebungen und Warenverfügbarkeit reagiert werden und nur jenes Obst und Gemüse eingeplant werden, das gerade verfügbar ist. Gleichzeitig kann die Abnahme von Produkten gesichert werden, die aufgrund von Größe bzw. Wachstum keinen anderweitigen Absatz finden würden.



WIR STELLEN VOR...

Die Hofkäserei Mattigtaler

ist ein familiär geführter Traditionsbetrieb in Seekirchen am Wallersee, der seit 1978 nach alter Tradition Milchwirtschaft betreibt. Ausschließlich die eigene Bio-Milch wird zu herrlich cremigen Aufstrichen, Weichkäsen und Fruchtjoghurts verarbeitet. Die ausgewogene Naturmilchflora sorgt für den unvergleichbaren Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe.



TIPP

Neu zum Probieren im Online-Bioladen ist das fruchtig frische Erdbeerjoghurt:

014669 Erdbeerjoghurt 500g € 2,89



PFLANZENMARKT AM BIOHOF

FR, 26. / 27. APRIL

- 🍷 Gemüsepflanzen und alte Sorten
- 🌿 Heil- und Gewürzkräuter
- 🌳 Wildstauden & Sträucher sowie Schönes und Nützliches vom Institut Hartheim
- 🐦 Vogel-Windmühlen und Kupfer-Gartengeräte
- 🎨 Kunsthandwerk rund um Garten und Küche
- 🍷 Verkostungen

NEU: Biologische Balkon- & Sommerblumen



Alpakas zum Streicheln
Fairtrade-Mode aus Peru (von 4 Familien)
eigene Alpaka-Produkte (Decken, uvm.) von Fam. Plamberger aus Schönering

Geheimnisse der Bienenwelt

FR ab 13 Uhr, SA ab 9 Uhr
mit BeeHero Markus Bleich auf unserer Dachterrasse direkt bei den Bienenstöcken





Linsenpfanne mit Süßkartoffeln und Fenchel

Für 2-3 Portionen, Zubereitungszeit ca. 25 Min.

100g Rote Linsen, 1 Süßkartoffel, 1 Fenchel, ¼ Knoblauchsellerie, 250ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1 EL Pflanzenöl, Currypulver, Pfeffer, Salz

Sellerie, Fenchel und Süßkartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Linsen 5 Minuten in der doppelten Menge Wasser kochen und abtropfen lassen. Gemüsebrühe separat aufkochen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch darin andünsten. Süßkartoffeln, Sellerie und Fenchel hinzufügen und kurz mitrösten. Linsen untermengen, mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.



Frühkraut-Wraps mit feiner Champignonpaste

Für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 20 Min.

200g Dinkelmehl (fein gemahlen), 2 Eier, 250ml Milch, 125ml Wasser, 50g Butter, ½ Frühkraut, 3 Karotten Purple Haze, 1 Paprika rot, 1 kleine Zwiebel, 1 Tasse Champignons, 150ml Naturjoghurt, 1 EL Öl, 1 Handvoll Salatblätter (oder auch Vogelsalat, Spinat oder Portulak), 4 EL Zitronensaft, 2 EL Honig, ½ Bund Bärlauch, 50g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Kümmel

Mehl und Eier verrühren, Wasser und Milch dazugeben. Zu einem glatten Teig vermengen und ein wenig salzen. Butter in Pfanne zerlassen, Teig eingießen und dünn verlaufen lassen. Wraps auf beiden Seiten goldgelb backen und auskühlen lassen. Gemüse in dünne Streifen schneiden, mit Zitronensaft und Honig marinieren und ein wenig salzen und pfeffern. Fein gehackte Zwiebel mit den klein würfelig geschnittenen Champignons in ein wenig Öl anbraten, vom Herd nehmen. Joghurt unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Kümmel würzen. Zum Schluss gehackten Bärlauch hinzufügen und fein pürieren. Die Wraps damit bestreichen und mit den marinierten Krautstreifen bestreuen. Salat und geriebenen Käse ebenfalls darauf verteilen. Wraps einrollen und genießen.



Melanzani-Moussaka mit Sellerie und Karotten

Für 2 Portionen, Zubereitungszeit ca. 40 Min.

1 Melanzani, ½ Knollensellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Karotten Purple Haze, 1 Tomatenpolpa, 50g Frischkäse, 80ml Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Zimt, Thymian, Öl

Zwiebel und Knoblauch hacken, Sellerie und Karotten in Stücke schneiden. Gemeinsam in Öl kurz anbraten, Tomatenpolpa, Salz und Pfeffer hinzufügen. Kurz einköcheln lassen und mit einer Prise Kreuzkümmel und Zimt würzen. Schlagobers mit Frischkäse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Ofenfeste Form mit ein wenig Öl auspinseln und den Boden mit Melanzanischeiben bedecken. Eine Schicht Gemüsemasse darauf verteilen und mit einer Schicht Obersauce begießen, dann wieder Melanzani usw. Zum Schluss mit Käse bestreuen und ca. 30 Min. im Ofen bei 180°C backen.



Blätterteigkarotten gefüllt mit Frühlingsaufstrich

Für 8 Stück, Zubereitungszeit ca. 30 Min.

1 Blätterteig, 1 Topfen, 1 EL Sauerrahm, 1 EL Leinöl, 3 Radieschen, 2 Karotten Purple Haze, ½ Paprika rot, 1 Handvoll Winterportulak, Salz, Pfeffer, Petersilie od. Karottengrün als Dekoration

Blätterteig in ca. 3cm-Streifen schneiden. Schaumrollenformen einfetten (alternativ Röllchen aus Alufolie verwenden) und mit den Blätterteigstreifen überlappend umwickeln. Ein Ei mit ein wenig Kurkuma verrühren und Blätterteigrollen damit bestreichen. Bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen backen. Währenddessen für die Aufstrichfülle den Topfen mit Sauerrahm und Leinöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen, Karotten und Paprika so fein wie möglich würfeln und gemeinsam mit dem Portulak untermischen. Fertige Blätterteigrollen auskühlen lassen und den Frühlingsaufstrich mit einem Spritzsack (oder Tiefkühlbeutel mit abgeschnittener Ecke) einfüllen. Die Blätterteigkarotten zum Schluss mit Peter- bzw. Karottengrün verzieren.

Rezept-TIPP

von Marketingleiterin
Stefanie Kleiser



LIEFERTAGE VERSCHOBEN



In KW 17 (22.-28.4.) verschieben sich alle Lieferungen aufgrund des Feiertages am Ostermontag um einen Tag!

In KW 18 verschieben sich ab Mittwoch (1.5.) aufgrund des Staatsfeiertages die Lieferungen um einen Tag!

JETZT BESTELLEN!

OSTER-SPECIAL Auslieferung in KW 16 (15.-21.4.2019)

007677 Osterhase geschminkt Vollmilch 80g / € 2,99

008051 Oster Napolitaines 18x5g / € 4,59

von Birgit Achleitner

HAUSG' MOCHT vom Biohof in KW 16 (15.-21.4.2019)

001783 Erdäpfelroulade mit Spinat & Feta 400g / € 8,50

001788 Lammasagne 500g / € 9,90

001817 Frühlingskräutersuppe 410ml / € 4,90

Vorschau KW 17: Ratatouille, Kaspressknödel

Noch mehr Hausg'mochtes sowie die Auflistung der Zutaten & Allergene finden Sie im Online-Bioladen unter www.biohof.at/hausg'mocht.

WINTERPORTULAK

Diese Woche finden Sie Winterportulak von Fred Holzer aus Eferding in Ihren Biokisten. Am besten wird er frisch als Salatbeigabe verwendet oder wie Spinat zubereitet. Die rosettenförmig wachsende Pflanze mit ihren herzförmigen Blättern wird auch Winterpostelein genannt und besitzt erdig, grasige Geschmacksnoten.

Der Winterportulak ist eine bescheidene anspruchslose Pflanze und besitzt keine Star-Allüren, auch wenn sie ursprünglich von der Westküste Amerikas stammt. Im ungeheizten Gewächshaus wird er schon im Winter gepflanzt und jetzt als richtiger Frühlingsbote geerntet - grün, saftig und reich an Vitamin C!



EISZAPFEN-RADIESCHEN

PRODUKT der Woche

Diese weiße, zapfenförmige, längliche Sorte des Radieschens wächst bei Johann Mader in Wien Essling gegenüber dem Nationalpark Donau-Auen.

Die Eiszapfen-Radieschen werden ca. 10 cm lang und sind bedeutend milder als andere Radieschensorten. Am besten werden sie frisch zur Jause oder in Salaten verzehrt.



07272 / 2597

dieBiokiste@biohof.at

www.biohof.at



RECYCLED
Papier aus
Recyclingmaterial
FSC® C113250

gedruckt auf Recstar
hergestellt aus 100%
entfärbtem Altpapier