

Vielfalt und Gemeinschaft Integratives Arbeiten am Biohof Achleitner

Seit März bereichern Florian, nochmal Florian, Alex, Kurt und Gresa vom Institut Hartheim den Biohof Achleitner. Von Montag bis Donnerstag unterstützen sie vormittags tatkräftig und voller Freude unser Team. Sie schneiden Gemüse, entkernen Obst für Marmeladen und etikettieren die Haus'gmocht-Gerichte von Birgit Achleitner.

Gresa ist u.a. „Geschirrbeauftragte.“ Sie sieht sofort, wenn mal auf einem Tisch ein Glas zurückbleibt. In ihrer Freizeit trifft sie gerne Freunde.

Kurt ist ein Perfektionist. Er klebt am liebsten Etiketten ... und das ganz genau. In seiner Freizeit macht er gerne Urlaub. Im Moment ist er gerade in Griechenland.

Florian B. arbeitet am liebsten mit Obst und Gemüse. Sein Lieblingsobst sind Ribiseln. Während der Arbeit stellt er sich Fragen wie „Passt Kürbiskernöl eigentlich zu Knoblauch?“ ... und er liebt das Mittagessen am Biohof. In seiner Freizeit schaut er gerne Manga-Serien. Florian R. ist mit seinen 18 Jahren der jüngste im Bunde. Er klebt gerne Etiketten auf - mit einem genialen Hilfsmittel, das Fachsozialbetreuerin Dominique „Niki“ Öhlinger entworfen hat. In seiner Freizeit schaut er gerne spaßige Animationen wie „Hotel Transsilvanien“. Alexander fädelt liebend gern die Gummiringel bei den Etiketten ein. Und er macht ordentliche Knoten - Knoten, die halten. Auch das Zwiebelschälen, das viele Menschen zum Weinen bringt, empfindet er als eine angenehme Tätigkeit.

Ilse und Günter sind sich einig, dass die ausgeglichenen Hartheimer unser Team sehr entlasten und der Gemeinschaft am Biohof auch ansonsten gut tun. Und ... das Projekt ist nicht das einzige Projekt in Kooperation mit dem Institut Hartheim - siehe unten.

Im Bild links: Florian Ritzberger, Günter Achleitner, Franz Rauecker-Hofer, Gresa Gashi, Florian Breitenbach, Dominique Öhlinger, Michael Schneeberger und Gerhard Lackner



Im Bild:
Florian Breitenbach,
Alexander Dvorak
und Kurt Minichmayr

„Menschlichkeit macht unser Leben lebenswerter. Menschlichkeit macht uns zu einer Gemeinschaft. Menschlichkeit ist das Feuer, das jede Gesellschaft wärmt. Menschlichkeit heißt auch, sein Gegenüber als Mitmensch wahrzunehmen, **Gemeinsamkeiten wie Unterschiede** anzuerkennen, und dann darüber zu reden. Weil man grundsätzlich den anderen als Menschen ernst nimmt.“

Zitat: Bundespräsident Alexander Van der Bellen



GANZ BESONDERE GESCHENKKISTERL

100% handgefertigt ...

... sind die Geschenkkitchen, die in den Werkstätten des Instituts Hartheim (vorwiegend in Straßham und Eferding) für uns gefertigt werden. Thomas Hinterberger (im Bild rechts) und Walter Sekyra verbringen damit einen Großteil ihrer Arbeitszeit. Natürlich arbeiten an den verschiedenen Standorten des Instituts Hartheim viele fleißige Hände an unschönen Kistchen mit.

Es werden Brettchen zugeschnitten, Logos eingebrannt und dann werden sie mit einer Lehre zusammengelegt, geleimt und geklamert. Eine Menge sorgfältiger Handarbeit steckt in jedem Kistchen. „Sind die nächsten 20 Stück gemacht, so geht es mit dem umweltfreundlichen Fun 2 go-Rad mit Anhänger und selbst-gemachtem Aufbau auf zur Übergabe am Biohof“, so Gerhard Lackner. 25,8 km beträgt übrigens die Strecke zum Biohof und zurück zur Werkstatt in Straßham.



GESCHENKSETS IN HOLZKISTERLN

Viel Liebe, Handarbeit und Köstliches
stecken in unseren Geschenkkitchen!



- | | | |
|--------|--------------------------|-------------|
| 014503 | Geschenkset „Schmankerl“ | € 34,45/Stk |
| 014502 | Geschenkset „Naschkiste“ | € 26,85/Stk |
| 014501 | Geschenkset „Würzkiste“ | € 25,03/Stk |





Maracujas: Die süßsauren Tropenfrüchte eignen sich sehr gut für Drinks und Smoothies. In Kombination mit Joghurt, Topfen, Schlagobers oder Frischkäse lassen sich leckere Desserts auf die Teller zaubern. Man findet die ummantelten Kerne aber auch auf pikanten (Fisch-)Gerichten oder in Salaten. **Übrigens: Maracujas mögen keine Kälte und sollten daher bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Genussreif sind sie dann, wenn ihre Schale zu runzeln beginnt.**

Produkt der Woche



Herbstlicher Kürbissalat



Nussiges Kohlrabi-Carpaccio

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 15 Min.

1 Kohlrabi, 3 EL Balsamico-Essig, 2 EL Olivenöl, 2 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Pinienkerne, 10g geriebener Parmesan

Kohlrabi schälen, mit einer Reibe in ganz dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen. Aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Walnussöl, Salz und Pfeffer die Vinaigrette zubereiten und über die Kohlrabischeiben träufeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf den Tellern verteilen. Parmesan in groben Spänen über das Carpaccio hobeln und servieren.



Fenchel-Risotto mit Schafshirtenkäse

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Min.

1 Prise Fenchelsamen (gemahlen), Sesamöl, 1 Knoblauchzehe, 1 gr. oder 2 kl. Fenchelknollen, Meersalz, schwarzer Pfeffer, 400g Risottoreis, 100g Schafshirtenkäse, abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone, Parmesan, Porree

Knoblauch schälen und fein schneiden. Fenchel putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Knoblauch anschwitzen. Fenchel begeben. Mit gemahlene Fenchelsamen, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Ca. 15 Minuten dünsten.

Risotto laut Packung zubereiten - bis der Reis halb gar ist. Fenchel untermengen und den Reis fertig garen. Schafkäse und Zitronenschale begeben. Mit Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit Parmesan und fein geschnittenen Porreeringen bestreut servieren.



Grünkohlsuppe mit Speck

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit: 45 Min.

1 Zwiebel, 1 Karotte, 1/4 Sellerieknolle, 1 kl. Peterwurzel, 1 Pastinake, 250g Grünkohl, 2 Kartoffeln, 100g Butter, 3 Scheiben Speck, 1l Wasser, 1/2 Becher Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Wurzelgemüse putzen und schneiden. Zwiebel würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel kurz anrösten, dann Wurzelgemüse begeben. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und ebenfalls begeben.

Zugedeckt etwa 20 Min. garen lassen. Gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Alles mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Schlagobers unterrühren und Suppe auf Teller verteilen. Speck in feine Streifen schneiden und damit die Suppe garnieren.

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 35 Min.

1 Salatkopf (z.B. Eichblatt), 1 Birne oder 1 Apfel, 1 TL Zucker, Honig oder Agavendicksaft, 1/4 Kürbis, 1 EL Butter, Muskat, 30g Walnüsse, 150g Weichkäse (z.B. Blauschimmelkäse)

Dressing: 3 EL Balsamico Essig, 7 EL Walnussöl, 1 EL Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer, 1 TL Honig

Birne oder Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und schräg in Rauten schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birne bzw. den Apfel kurz darin schwenken. Kürbis mit der Schale in Stücke oder Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten bzw. garen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl etwas rösten.

Für das Dressing Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig in ein Schraubglas geben und gut durchschütteln.

Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren. Käse zerkleinern und zusammen mit Birne, Kürbis und Nüssen darauf verteilen.

Die **Goldrübe** schmeckt milder als ihre rote Schwester. Ihr orangefarbenes Fruchtfleisch gibt Suppen, Pürees, Aufstrichen und Carpaccios eine schöne Farbnote und macht sich auch geraspelt in Salaten sehr gut.



Lagerung: im Gemüsefach des Kühlschranks

JETZT BESTELLEN!

Schweinefleisch vom Biohof Höglinger

Auslieferung in KW 41 (7.-13.10.2019)

Bestellung bis Mo, 30. September 2019



001858 Schnelles Paket ca. 1,5 kg, Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree	€ 22,50/kg
001856 Familienpaket ca. 3 kg, Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch	€ 21,90/kg
001859 Vorratspaket ca. 5 kg, Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch	€ 20,90/kg
001513 Gulaschpackerl ca. 1 kg	€ 13,90/kg
001506 Bauchfleisch ca. 1 kg	€ 16,90/kg

Lamm vom Biohof Gnigler

Auslieferung in KW 42 (14. - 20.10.2019)

Bestellung bis Mo, 7. Oktober 2019



001850 Mini-Lampaket Kotelette, Schnitzel, Ragout, ca. 2 kg	€ 38,50/kg
001851 Familien-Lampaket Kotelette, Schnitzel, Roller, Ragout, ca. 3,5 kg	€ 37,50/kg
001877 Lammkeule vorgelöst ca. 2 kg	€ 34,90/kg
000689 Lamm Kotelett natur ca. 1 kg	€ 36,90/kg
000690 Lamm Kotelett mariniert ca. 1 kg	€ 37,90/kg

Hirschfleisch vom Biohof Haider

Auslieferung in KW 43 (21. - 27.10.2019)

Bestellfrist Di, 8. Oktober 2019



001852 Single-Paket Schnitzel, Braten, Ragout, ca. 1,5 kg	€ 29,90 / kg
001853 Familien-Paket Schnitzel, Braten, Ragout, ca. 3 kg (Längere Vorbestellung, da das Fleisch unbedingt abhängen muss!)	€ 28,90 / kg

HAUSG'MOCHT vom Biohof in KW 40 (30.9. - 6.10.2019)



von Birgit Achleitner

001817 Zucchini-Currysuppe	410ml € 4,90
001783 Erdäpfelroulade mit Spinat-Fetafülle	400g € 8,50

Vorschau KW 41: Gemüse-Eintopf
Serviettenschnitte mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

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



07272 / 2597



dieBiokiste@biohof.at



www.biohof.at



RECYCLED
Papier aus
Recyclingmaterial
FSC® C113250

gedruckt auf Recstar
hergestellt aus 100%
entfärbtem Altpapier