

# Das Bioblatt



## UNSERE BIOHOF-FAMILIE hat viele gute Gründe zum Feiern...

...Engagement, Zusammenhalt und Zuwachs in unserem Team sind nur ein paar davon. Also haben wir gefeiert – mit Partnern, Kindern, gutem Essen, spritzigen Getränken und viel Spaß. Wie immer durften sich unsere neuen Mitarbeiter:innen auch heuer wieder einer besonderen Aufnahmeprüfung stellen und es war für alle ein Riesenspaß...



Das schöne Ambiente auf unserem Bio-Bauernhof...



Ilse Achleitner denkt sich jährlich neue Aufgaben für die „Aufnahmeprüfung“ aus, vom Scheibtruhenrennen bis zum Kistenturbauen



...lädt ein zum geselligen Beisammensein, Lachen, Essen und Trinken



Die kleinen Familienmitglieder freuten sich als Juniorchef Andi mit dem Eis-Sakko auftauchte ...



Teambesprechung für den Turmbau: Die einen reden, die anderen sind schon bereit, sich hoch hinauszustrecken...



Hauruck: Beim Seilziehen durften „unsere Neuen“ ihre Kräfte unter Beweis stellen...



...und beim Scheibtruhen-Wettrennen ihre Geschwindigkeit. Die Bewegung kam auf jeden Fall nicht zu kurz.



...und so wurde bis in die Nacht hinein eifrig Tischfußball gespielt, im Schwimmteich gebadet, „gerascht“, gefeiert und der wunderschöne Sommerabend genossen.



### Du möchtest uns bei den BIKISTEN-TAGEN besuchen?

Am Biohof Unterm Regenbogen 1 in Eferding kannst du nach einem Willkommensdrink u.a. sehen, **wo deine Biokiste gepackt wird...**

Mit dem Bus geht es dann weiter nach Unterschaden, wo du gemeinsam mit Günter Achleitner die Wurzeln unseres Unternehmens – **unsere eigenen Bio-Bauernhof** – kennen lernst.

Danach laden wir dich **♥-lich** auf Kaffee und Kuchen ein.

Do, 8. und Sa, 10. Sept. jeweils

9.30 - ca. 13:00 & 10.30 - ca. 14:00

**Eintritt frei**  
...bitte um **Anmeldung** unter **07272-2597**

### Du willst dich lieber gleich unserer AUFNAHMEPRÜFUNG stellen?...

...und Teil der erweiterten Biohof-Familie werden? ..dann bewirb dich jetzt bei uns als:

- Mitarbeiter:in Biokisten-Kundenservice
- oder Lehrling Koch/Köchin

Nähere Infos findest du unter [www.biohof.at/jobs](http://www.biohof.at/jobs)

### NOCH EIN ANLASS ZUM FEIERN: Wir sind VKI-TESTSIEGER!



17 Lebensmittel-Hauszsteller hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) getestet, darunter auch uns.

Wir freuen uns besonders, dass wir von allen am besten abgeschnitten haben **und danken wieder einmal dir liebe Kundin/lieber Kunde, denn ohne dich wäre unser einzigartiges Konzept gar nicht möglich.**

Mehr dazu unter: [www.vki.at](http://www.vki.at)

Fazit aus der Zeitschrift **KONSUMENT** (Ausgabe 07/2022) zum Biohof Achleitner: **„Unser Testsieger und der freundlichste Lieferdienst, der leider nur in vier Bundesländer liefert.“**





## Köstlich und dekorativ: CHERRYTOMATEN-RARITÄTENMIX

Produkt  
der  
Woche

**Bunt sind die Cherytomaten-Raritäten, die du diese Woche in deiner Biokiste findest.** Die Tomaten in Farben wie Orange, Gelb und Schokobraun peppen Jause, Salate & Co nicht nur optisch auf, sondern auch mit einer Vielzahl an Inhaltsstoffen, denn jeder enthaltene Farbstoff bietet eine etwas andere Palette an Mineralstoffen

und Vitaminen. Rote Tomaten enthalten besonders viel vom Antioxidans Lycopin, das unsere Zellen schützt und die Carotinoide in gelbfarbenen Gemüse wirken laut Wissenschaftlern positiv aufs Immunsystem.

Die Cherytomaten-Raritäten **stammen von unserem langjährigen Partner Veganis** aus St. Andrä im sonnenverwöhnten Burgenland. Sonne verhilft den Tomaten zu besonders vielen wertvollen Stoffen und zu mehr Aroma.



### Fenchel nach nepalesischer Art

Für 1 Portion, Zubereitungszeit ca. 20 Min.

1 Fenchelknolle, 1/2 Porree, Chilipulver, 1 daumengroßes Stk. Ingwer, 5 Tomaten, Salz, Zucker, Öl

Fenchel halbieren und in dünne Streifen schneiden. Porree putzen und in feine Ringe hacheln. Ingwer schälen und reiben.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Chilipulver sowie Ingwer anbraten. Fenchel und Porree begeben und ca. 5 Min. mitbraten. Zucker unterrühren. Tomaten hinzufügen und weiterbraten, bis diese die gewünschte Konsistenz haben und dann salzen.

Mit Reis, Glasnudeln, Couscous, Bulgur oder Grünkern servieren.



### Pesto aus grünem Paprika



Für 2 Portionen, Zubereitungszeit ca. 15 Min

2 Paprika, 2 EL gemahlene Walnüsse oder Mandeln, 3 EL Brat- und Backöl, 2 Knoblauchzehen, 30g Sesam, 1/2 Bund Basilikum, Salz und Pfeffer

Paprika waschen, Kerngehäuse herausnehmen, klein schneiden und in eine Schüssel geben. Nüsse, Öl, gepressten Knoblauch, im Mörser gestampften Sesam, Salz, Pfeffer und eine Handvoll gehackte Basilikumblätter dazugeben.

Alles mit dem Pürrierstab fein pürieren und mit Pasta servieren.



### Karotten-Kürbiskern- Kuchen

Für ca. 12 Stk., Zubereitungszeit ca. 15 Min

3 Eidotter, 200g Karotten, 150g Honig, 100g Nüsse, 100g Kürbiskerne, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Vollkorn-Brösel, 1 Prise Zimt, 4 Eiklar

Backrohr auf 180°C vorheizen. Eidotter mit Honig schaumig rühren.

Eiklar zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Zuerst die Nüsse und Kürbiskerne im Mixer reiben, dann die Karotten. Karotten, Nüsse, Kürbiskerne, Zitronensaft, Vollkornbrösel und Zimt untermischen.

Masse in eine gefettete Kastenform füllen und im Backrohr bei 180°C ca. 50 Min. lang backen.



### AM EIGENEN BIO-BAUERNHOF IST JETZT GEMÜSE-HOCHSAISON:

So wachsen hier z.B. die grünen Paprika und die frischen Karotten heran, die du jetzt in deiner Biokiste findest...

Paprika und Karotten werden übrigens in Eintöpfen, Wok-Gerichten, Currys, Pastasaucen oder Sülzen auch sehr gerne kombiniert.

### 014005 Langkornreis

1 kg € 4,49  
Antersdorfer Mühle

ideal für Salate, Reispfannen  
oder als Beilage



### 015538 Glasnudeln

200g € 3,99  
Arche

für Wokgerichte, Sommerrollen  
& Co

### 007405 Dinkel-Vollkorn-Brösel

300g € 4,59  
Rosenfellner Mühle

perfekt für Kuchen & Co sowie  
zum Panieren



## SCHWEINE-GRILLFLEISCH & WÜRSTEL vom Biohof Höglinger

Auslieferung in KW 32 (8.-14.8.2022) Bestellung bis Mo, 1. Aug. 2022



001860	<b>Grillpaket natur</b> ca. 1 kg, Schopf, Karree, Bauch	€ 25,50/kg	aus Putzleinsdorf, 00
001861	<b>Grillpaket mariniert</b> ca. 1 kg, Schopf, Karree, Bauch	€ 26,50/kg	
001557	<b>Grillkäselaibchen</b> 2 Stk.	€ 28,50/kg	
010980	<b>Knacker</b> 2 Stk.	€ 20,50/kg	
015052	<b>Grillstangerl-Mix</b> 3 Stück: Pfeffer, Chili, Käse	€ 28,90/kg	
018684	<b>Grill-Mini-Mix</b> vakuumiert 3 Stk. Mini-Käsefrankfurter + 3 Stk. Mini-Rostbratwürstl	€ 25,50/kg	

### Grillwürstel mit Gemüseanteil

018668	<b>Karotten-Käsekrainer</b> 2 Stk. mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Karotten, Käse, Buchweizen,...	€ 27,90/kg	
018669	<b>Kartoffel-Bratwurst</b> 2 Stk. mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln,...	€ 22,90/kg	
018670	<b>Wirsing-Weiße</b> 2 Stk. Schweinefleisch, Schweinespeck, Wirsingkohl,...	€ 22,90/kg	
018671	<b>Würstel mit Gemüse - Probiermix</b> 3 Stk.	€ 25,50/kg	



Das aktuelle Fleisch- und Fisch-Angebot findest du auch unter  
[www.biohof.at/fleisch-fisch](http://www.biohof.at/fleisch-fisch)

## aus unserem BIO-KULINARIUM



KW 30 (25.-31.7.2022)

017701	<b>Minestrone</b>	410 ml	€ 4,90
017278	<b>Hascheeknödel</b>	4 Stk. 420g	€ 7,29

### Dazu passt:

003040	<b>Parmigiano Reggiano</b> 125g würzig und herrlich aromatisch, ideal für Pasta, Pizza, Suppen & Co	€ 6,75
--------	---	--------



KW 31 Paprikahendl vom Bruderhahn  
Kaspressknödel

KW 32 Kürbiscremesuppe  
Lasagne



Neben unserem Fixangebot findest du auch die Auflistung der  
Zutaten und Allergene in unserem Online-Bioladen.

JETZT BESTELLEN



Fotos: Biohof Achleitner Grafiken: de.fotolia.com, freepik.com, pixabay.com  
Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten



gedruckt auf Enviro Polar  
hergestellt aus 100%  
entfärbtem Altpapier