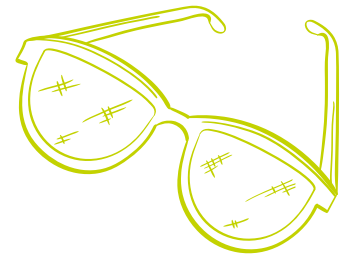


Das Bioblatt



PICKNICK MIT DER BIOKISTE

Das darf in deinem Picknick-Korb nicht fehlen

Was geht über ein Picknick an einem schönen Platz in der Natur? Mit schmackhaften Leckereien, einem Schluck Wein, einer kleinen süßen Sünde und viel Spaß!

Bengelchen Fruchtgummi
(017288)
100 g € 2,79
Sonnentor



Citrus-Radler Alkoholfrei
(018693)
9x330ml € 12,50
Neufeldner Bio-Brauerei

Gewürzbrot
(002685)
600 g € 5,40
Biohofbäckerei Mauracher

Schoko Ge Nüsse
(004075)
70g € 4,10
Zotter

Sonnenkuss Aufstrich
(018884)
100g € 5,20
Gabis Genusskistl



Hofsalami Chili
(017031)
ca. 200g € 9,79
Salamitrocknerei Saller

Rasskäse
(011311)
150g € 2,49/100g
Plangger

Wurstaufstrich
(017634)
200g € 7,90
Biohof Fleischerei Höglinger

Lust auf einen
Job mit Sinn
& ein gesundes
Miteinander?

FREIE STELLEN

WIR SUCHEN DICH!



- Du willst mitbestimmen, welche tollen Produkte in die Biokiste kommen?**
Bewirb dich als **Mitarbeiter/in für Sortimentsplanung & Kundenservice** (38,5 Wochenstd.)
- Du kennst dich mit dem Bestellen der Biokiste aus und beantwortest gerne Kundenfragen?**
Bewirb dich als **Mitarbeiter/in im Kundenservice** (30-38,5 Wochenstd.)

Nähere Infos zu diesen und weiteren ausgeschriebenen Stellen findest du unter:
www.biohof.at/jobs

UNSERE MITARBEITER:INNEN

profitieren von ihrem Job
in vielerlei Hinsicht

Wir am Biohof arbeiten #richtignachhaltig in einem Familienunternehmen mit Wurzeln in der Landwirtschaft. Die Gesundheit von Mensch und Natur ist uns ein ganz besonderes Anliegen. Als Teil unserer Biohof-Familie bieten wir dir:

- Bio.Pause:** so viel Lieblings-Gemüse und -Obst wie du essen kannst
- Bio.Essen:** täglich eine kostenlose Suppe & 20% Rabatt beim Mittagessen in unserem Bio-Kulinarium
- Bio.Einkauf:** 20% Rabatt auf deine Einkäufe in unserem Bio-Frischmarkt & auf die Biokiste. Assortiertes Obst und Gemüse vom Mitarbeiterrolli nimmst du kostenlos mit nach Hause.
- Bio.G'sund:** Unser Physiotherapeut Alex berät dich gerne in puncto Ergonomie am Arbeitsplatz oder bei Beschwerden, macht gezielt Übungen oder massiert. Unser Bio.G'sund Raum mit Matten und Geräten steht dir für kleine Bewegungsauszeiten zur Verfügung. Gefiltertes Trinkwasser, eine kostenlose Teebar, Ernährungsvorträge, unsere My-Esel Leih-E-Bikes u.v.m. runden unser Bio.G'sund-Programm ab.

Viel gelacht wird bei gemeinsamen Kochabenden, sportlichen Aktivitäten und Ausflügen.

BENEFITS



Grüne PAPRIKA vom eigenen Bio-Bauernhof



Produkt der Woche

Paprika mögen es sonnig, warm und windgeschützt. Sie lieben humusreiche Böden und brauchen viel Pflege. In unseren Gewächshäusern sind sie bestens aufgehoben. Die Pflanzen werden per Hand gesetzt und Anfang der Saison ausgegärt, um den Haupttrieb zu stärken. Sie werden behutsam bewässert und immer wieder mit Komposttee verwohnt. Sollten gefräßige Tierchen im Anmarsch sein, die den Pflanzen schaden, so versorgen wir sie mit Nützlingen. Die Pflanzen danken es uns mit schönen, köstlichen Paprika.

Grüne Paprika haben eine schwer verdauliche Schale. Wer davon aufstossen muss, schält sie am besten mit einem Sparschäler.



Couscous-Salat mit Paprika & Tomaten



Für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Min.

2 Tassen Couscous, 5 Tomaten oder 7 Cherrytomaten, 1 Paprika, (Jung)Zwiebel, 5 EL Zitronensaft, etwas frische Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 1 Prise Kräutersalz, 1 Prise Pfeffer gemahlen

Couscous nach Anleitung auf der Packung zubereiten. Zitronensaft unterrühren. Paprika, Tomaten und Zwiebel ganz fein würfeln, Petersilie fein schneiden, Knoblauch pressen und unter den Couscous mischen. Öl, Salz und Pfeffer unterrühren und kalt stellen. Vor dem Servieren nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Couscous-Salat ist ideal für heiße Sommertage und ein Hochgenuss bei jedem Picknick.

Die Zucchini in deiner Biokiste,



die sich bestens für zahlreiche sommerliche (Grill)Gerichte eignen, stammen vom eigenen Bio-Bauernhof.



Balsamico bianco
(002717)
500 ml €4,99
Naturata



Mozzarisella
(019503)
125g € 2,99
aus gekeimtem Vollkornreis



Zucchini im Bierteig mit Rote Rüben Chutney

2 Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Chutney: 1 Zwiebel, ½ Apfel, 250g Rote Rüben, 50 ml Balsamico bianco, 50 ml Rotwein, 2 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 250g Rohrzucker
Zucchini im Bierteig: 2 Eier, 100 ml helles Bier, ½ TL Sesamöl, 4 EL Mehl, 4 EL Sesam, 125g Mozzarisella, 2 EL Oregano, 1 Zucchini, 100 ml Brat- und Backöl

Chutney: Rote Rüben und Apfel schälen. Für die Roten Rüben Handschuhe verwenden. Zwiebel und Rote Rüben fein und den Apfel grob schneiden. Balsamico bianco, Rotwein, Rohrzucker, Gewürznelken und Lorbeerblatt begeben und ca. 30 Min. köcheln lassen. Abschmecken.

Zucchini: Eiweiß und Dotter trennen. Bier, Sesamöl, Eidotter und Mehl verrühren und zur Seite stellen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und unter den Bierteig rühren.

Mozzarisella in Scheiben schneiden und diese beidseitig mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Zucchini putzen und schräg in 0,8 cm dicke Scheiben schneiden. Je 1 Mozzarellascheibe zwischen 2 Zucchinis Scheiben legen.

Eischnee unter den Bierteig heben. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Die gefüllten Zucchini durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten und abtropfen lassen. Mit dem Chutney servieren.

Schnittlauch, Petersilie & Liebstöckl

sind von unserer langjährigen Bio-Partnerin Marianne Brunmeir aus Stroheim.

Ihr „Lieblingskräutl“ ist der Schnittlauch: „Einfach und gut – ein Butterbrot mit Schnittlauch.“



Couscous
(013670)
500g € 3,09
Antersdorfer Mühle

SCHWEINE-GRILLFLEISCH & WÜRSTEL, Höglinger

Auslieferung 21.-25. August (KW 34) | Bestellung bis Fr, 11. August

JETZT BESTELLEN!

001860 Grillpaket natur € 27,90/kg
ca. 1 kg – Schopf, Karree, Bauch

001861 Grillpaket mariniert € 29,50/kg

001557 Grillkäselaiabchen 2 Stk. € 30,50/kg
ca. 1 kg – Schopf, Karree, Bauch

018684 Grill-Mini-Mix € 26,90/kg
3 Stk. Mini-Käsefrankfurter + 3 Stk. Mini-Rostbratwürstel

019683 Grill-Bratwürstel mit Tomaten-Mozarella 2 Paar € 27,90/kg

aus Putzleinsdorf, 00



Bio-Fleischerei Höglinger: Seit 1982 BIO und seit den Anfängen der Biokiste zuverlässiger Bio-Partner.

Unser aktuelles Fleisch- und Fisch-Angebot findest du auch unter www.biohof.at/fleisch-fisch

Aus unserem BIO-KULINARIUM

7. Juli - 13. Aug. (KW 32)

| | | | |
|--------|----------------------------|-------------|--------|
| 017671 | Tomatencremesuppe | 410 ml | € 5,40 |
| 012435 | Erdäpfel-Schwammerleintopf | 410 ml | € 6,30 |
| 017278 | Hascheeknödel | 4 Stk. 420g | € 7,79 |
| 017276 | Erdäpfelgratin | 500g | € 9,40 |

KW 33/34

- Rahmgeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Schwammerlsauce
- Süßkartoffel-Erdnusscurry
- Grünkernlaiabchen
- Lasagne

doppeltes Angebot, doppelt so lang gültig

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



+43 7272-2597

dieBiokiste@biohof.at



www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner, Free Tree Open Air
Grafiken: pixabay.com, freepik.com



RECYCLED
Papier aus
Recyclingmaterial
FSC® C113250

gedruckt auf Enviro Polar
hergestellt aus 100%
entförtem Altpapier

