

Das Bioblatt

DER ACHLEITNER BIO-STANDARD BIO über den Feldrand hinaus



Warum BIO für uns nicht gleich BIO ist?

Jenes BIO, das du bei uns findest, hebt sich vom industriell erzeugten BIO ab, das du in vielen großen Handelsketten kaufen kannst. BIO ist für uns mehr als nur „ned g'spritzt“. Zusammen mit unseren Bio-Partnerbetrieben engagieren wir uns für hochwertige LEBENS-MITTEL und eine enkeltaugliche Zukunft.

BIO weiter zu denken als die Mindestkriterien (EU-Bio-Verordnung), war immer schon unser Anspruch. Deshalb sind wir auch Mitglied im Bio-Verband „Bio Austria“. Doch wir setzen noch einiges oben drauf, was in deren Standards nicht geregelt ist. Wir sehen ganz genau hin, welche Lieferanten zu unseren Bio-Partner:innen werden und welche Produkte den Weg in unser Sortiment finden.

So sind uns zum Beispiel soziale Bedingungen, die Nutzung nachhaltiger Energiequellen (Sonne, Wind...), Kompostwirtschaft, Förderung von alten Sorten wichtige Anliegen. Zu unseren langjährigen Partnern zählen viele Bio-Pioniere der ersten Stunde, aber auch junge, innovative Betriebe, die teils in recht kleinen Mengen Spezialitäten für uns herstellen. Gemeinsam tragen wir mit Leidenschaft zu einem höheren BIO-Standard bei.

So kannst du dir sicher sein

Als einziger österreichischer Betrieb(!) unterziehen wir uns freiwillig dem so genannten **BNN-Monitoring** des Bundesverbands Naturkost Naturwaren*. Dabei werden bei uns monatlich etwa 4 Obst- und Gemüseprodukte stichprobenweise im Labor auf über tausend Pestizide („Pflanzen- und Insektenschutzmittel“) überprüft – zusätzlich zu den vorgeschriebenen Kontrollen. Daher könnten wir gegebenenfalls Ursachen von Verunreinigungen (z.B. durch konventionelle Nachbarbetriebe) sofort auf den Grund gehen.

*www.bnn-monitoring.de

MEHR ALS NUR MINDESTSTANDARD

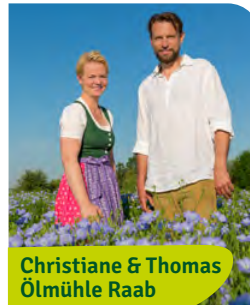
Bei uns kannst du dir sicher sein, dass du mit gutem Gewissen hochwertige und verantwortungsvoll ausgewählte Bio-Produkte einkaufst. Neben den Bio-Siegeln sind uns folgende Punkte ein Anliegen:

- 🌿 **Unterstützung kleiner bäuerlicher Strukturen & Unabhängigkeit von Konzernsystemen**
- 🌿 **so regional wie möglich**
- 🌿 **soziale Standards**
...faire Preise, faire Bezahlung und Bedingungen
- 🌿 **Artenvielfalt**
Förderung alter Tierrassen & Pflanzensorten
- 🌿 **hohe Tierwohlstandards**
- 🌿 **Gesundheit** für Mensch und Tier
- 🌿 **sorgsamer Umgang mit Boden, Wasser und Luft:** Humusaufbau, Kompost,... aktiver Bodenschutz dort, wo angebaut wird
- 🌿 **saubere Energie & Klimaschutz**
Nutzung nachhaltiger Energiequellen wie Sonne, Wind und Erdwärme im gesamten Betrieb; Verzicht auf künstliches Beleuchten und Beheizen
- 🌿 **möglichst CO2-neutrale Logistik**
- 🌿 **Verwendung von nachhaltigen, nachwachsenden, wiederverwendbaren Rohstoffen** in Produktion, Verpackung,... (wo auch immer möglich)
- 🌿 **NIX-WEGWERFEN-Kreisläufe**
- 🌿 **volle Transparenz**
auf allen Ebenen und in alle Richtungen

Jakob & Michaela
Aufreiter
Kräuter



Fam. Stöbich, Loishof
Heumilch



Christiane & Thomas
Ölmühle Raab

Laura Campo
Barduca
Gemüse



Gerald & Sybille
Pepi's eingelegetes Bio-Gemüse



Familie Dobetsberger
True Love Riegel

Renate & Michael
Höglinger
Fleisch



23. SEPTEMBER: EU-BIO-TAG

Schön, dass du durch dein bewusstes Kaufverhalten unsere Bio-Standards unterstützt!



BACK TO SCHOOL MIT BIO

Wusstest du, dass es an Schulen und Kindergärten die Möglichkeit gibt, über ein von der EU gefördertes Programm günstig BIO-Schulobst und -gemüse zu beziehen? (NEU: Fördersatz 70%)

Auch unsere **Schlaue Kiste** wird gefördert:
www.biohof.at/schlaue-kiste



Gemeinsam mit obigen und vielen anderen Bio-Partner:innen gewährleisten wir den Achleitner-Standard



PASTINAKEN vom eigenen Bio-Bauernhof

Produkt der Woche



Die Pastinake ist ein uraltes, heimisches Gemüse, das in einem kühlen Keller oder im Gemüsfach des Kühlschranks gut lagerfähig ist. Die stärkehaltigen, cremefarbenen Wurzeln sind sehr mineralstoffreich. Ätherische Öle sind für das fein-würzige Aroma der Pastinaken verantwortlich. In Kombination mit (Süß)Kartoffeln und Karotten wird mit ihnen gerne Babybrei oder Püree zubereitet.

Sie sind auch in Suppen, Gratins und Gemüse- oder Erdäpfel-Pastinakenlaibchen zu finden. Zu Pommes oder Chips verarbeitet, sind sie ein herzhafter Snack.



Pastinaken-Pommes auf Blattsalat

Für 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 35 Min.

300g Pastinaken, 40g Mehl, 20g Parmesan (gerieben), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 25g Butterschmalz, 1 Häuptel Blattsalat (z.B. Batavia), **Dressing:** 2 EL Balsamico-Essig, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Honig, 1 Prise Chili (gemahlen), 3 EL Sauerrahm, 2 EL Sonnenblumenöl

Parmesan mit Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Pastinaken schälen, halbieren und in etwa gleich große Stifte teilen. In gut gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen, in einem Sieb abtropfen lassen und möglichst heiß in der Parmesan-Mehl-Panade wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pastinaken darin backen.

Salat waschen, abtropfen lassen und auf 2 Tellern verteilen. Dressing-Zutaten gut vermischen und den Salat damit beträufeln. Zuletzt die Pastinaken-Pommes darauf platzieren.

Die Pastinaken können auch im Rohr gebacken werden. Dazu etwas Öl oder Butterschmalz auf ein Backblech geben und die Pastinaken etwa 20 Min. bei 200°C backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.



Dinkel-Vollkorn-Brösel
(007405)
300g € 3,99
Rosenfellner Mühle



Spiralnudeln
(001933)
500g € 3,79
Biohof Weißhäupl



Torta di pasta mit Kohl oder Braunschweigerkraut

12 Schnitten, Zubereitungszeit ca. 35 Min.

400g Spiralnudeln, Salz, 1 Kohl oder Braunschweigerkraut, 4 EL Butter, 30g Mehl, 1 Becher Schlagobers, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 200g Schinken, 4 Eier, 3 EL Dinkel-Vollkorn-Brösel, Butter für die Form

Spiralnudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen Kohl/Kraut in Streifen schneiden. Nudeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Kohl mit 4-5 EL Wasser begeben und zugedeckt andünsten. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit Schlagobers ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schinken in kleine Streifen schneiden. Zuerst Eier unter das Kohlgemüse rühren, dann Schinken. Eine Tortenform mit Butter austreichen und ein Nest aus Nudeln darin platzieren. Kohlmasse in dieses einfüllen. Brösel darüber streuen. Mit Butterflocken belegen. Im Backofen (mittlere Schiene, Umluft 180°C) ca. 35 Min. lang backen.

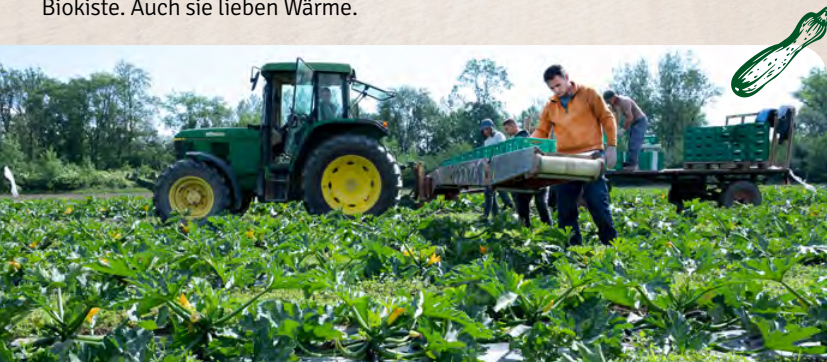


Was auf unserem eigenen **BIO-BAUERNHOF** gerade geerntet wird

HOCHSAISON AUF DEN FELDERN

Neben den Pastinaken ernten wir jetzt auch Salate wie Batavia und Eichblatt, Fenchel, Gelbe und Rote Rüben, Karotten, Knollensellerie, Kohlrabi, Paprika, Porree, Weißkraut, Zucchini und Zuckermais am eigenen Bio-Bauernhof. Fisolen & Gurken gibt es noch in kleineren Mengen.

Den Bittersalaten – Radicchio, Endivie, Zuckerhut – können wir im Moment förmlich beim Wachsen zusehen. Die Wärme nach den großen Niederschlagsmengen hat ihnen sehr gut gefallen. Leider auch den Beikräutern und so müssen wir noch einmal ordentlich hacken. Unsere eigenen Süßkartoffel findest du bald in deiner Biokiste. Auch sie lieben Wärme.



JETZT BESTELLEN!

Aus unserem **BIO-KULINARIUM**

18.-24. Sept. (KW 38)

017255	Kürbiscremesuppe	410 ml	€ 5,40
013809	Murbodner Fleischlaibchen	6 Stk. 420g	€ 8,79
018792	Paprikahendl vom Bruderhahn	410 ml	€ 8,20
017673	Apfelstrudel	300g	€ 7,00

KW 39/40

- Knoblauchcremesuppe
- Chili sin carne mit Knoblauch
- Serviettenschnitten
- Gemüselasagne



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
Grafiken: freepik.com



gedruckt auf Enviro Polar hergestellt aus 100% entförtem Altpapier