

# Das Bioblatt

## BIOHOF GOES FESTIVAL

Mit einem Pop-Up Bioladen beim Free Tree 

Beim Free Tree Open Air in Taiskirchen im Innviertel sind die Gäste auch heuer bestens mit BIO versorgt. Und zwar mit BIO nach dem Achleitner Standard. Komm und frühstücke auch du mit uns oder besuche unseren Pop-Up Bioladen im Eingangsbereich.

### Green Event

Das Free Tree ist von „A“ wie Anreise, über „M“ wie Mehrweg'schirr bis „Z“ wie Zamrama durch und durch nachhaltig. Ein richtiges „Green Event“ und das einzige Festival in Österreich, auf dem es 100% biozertifizierte Speisen gibt.

### Pionierarbeit: Österreichs erster Festival-Bioladen

Die Organisator:innen des Free Tree Festivals leisten Pionierarbeit in Sachen Festival-Nachhaltigkeit. Deshalb freut es uns besonders, dort in unserem Pop-Up Bioladen die Festivalgäste mit einem frischen Bio-Frühstück, knackigem Obst und Gemüse, Erfrischungsgetränken, Knabberzeug, Jause, Hausg'mocht Gläsern für den Camper & Co. versorgen zu dürfen. Frisches Bio-Gebäck gibt's morgens auch direkt am Campingplatz.

4 Bühnen, 35 Bands, 70 DJs, Camping, ein vielfältiges Kultur- und Kinderprogramm mit regionalen und internationalen Künstlerinnen und Künstlern, köstliches biologisches Essen und ein cooler Pop-Up Bioladen. Wir sehen uns, oder? ;)

## Veranstaltungen bei uns am Biohof in Eferding

Di, 20. Aug., 10 - 11.30 Uhr  
oder 14 - 15.30 Uhr  
Ferienspaß am Biohof

Mi, 28. Aug., 15 - 19 Uhr:  
„Oma, bitte koch mit mir!“  
Kochkurs für Großeltern und Enkerl

Sa, 31. Aug., 10.30 - 12 Uhr:  
„Faszination Faszien“  
Vortrag mit praktischen Anleitungen

Fr, 6. Sept.  
9 - 16 Uhr: Markttag im Bio-Frischmarkt  
11.30 - 14 Uhr: Weinverkostung

NÄHERE INFOS:  
[www.biohof.at/termine](http://www.biohof.at/termine)  
oder abonniere unseren  
VERANSTALTUNGS-  
NEWSLETTER 



Pop-Up Bioladen am  
KRAFT & NACHM  
PRESENTS  
**Free Tree**  
OPEN AIR  
9.-11. Aug.

## SCHÜTZE DEINE BIKISTE vor Hitze, Regen, vierbeinigen Nachbarn & Co.

... mit einem coolen, wetterfesten Outfit ...



**Coole Kiste (019692) € 59,00**

- 68,5 x 48,5 x 36 cm
- bietet Platz für 2 Biokisten egal ob klein, mittel oder groß
- aus EPP (Expanded Polpropylen, geschäumter Kunststoff: stabil, recyclebar, stoß- und kratzfest, leicht)



**Cooler Haube (019693) € 9,50**  
32 x 42 x 28 cm, für 1 Biokiste  
egal ob klein, mittel oder groß,  
Eco-Safe Isolierfolie



... oder finde deine eigene kreative Lösung!



# GRÜNE PAPRIKA vom eigenen Bio-Bauernhof



Produkt der Woche



Grüne Paprikaschoten sind eigentlich noch unreif und würden später rot oder gelb abreifen. Der leicht herbe Geschmack verleiht ihnen eine besondere Note.

Paprika werden gern gefüllt – z.B. klassisch mit Reis, Zwiebel und Faschiertem, vegetarisch mit Couscous, Knoblauch und Schafkäse oder vegan mit Grünkern und Pilzen. Einfach in Öl geschmort schmecken sie ebenso gut wie in einem Hüttenkäse-Wrap oder am Butterbrot.



## Sommerliche Hüttenkäse-Wraps

Für 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 45 min.

1 Glas Hüttenkäse, 2 Eier, 50g Frischkäse, bunt gemischtes Gemüse wie Paprika, (Cherry)Tomaten, Zuckermais, Karotten, gebratene Pilze, Melanzani oder Zucchini, Zwiebel, frische Kräuter

Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Hüttenkäse mit 2 Eiern zu einer sämigen Masse mixen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 30 Min. backen.

Wraps auskühlen lassen, mit Frischkäse bestreichen und mit einer Fülle nach Wahl belegen: Gemüse, Tofu, Fleisch – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Wraps einrollen und genießen!



Ein Joghurt-Sauerrahm-Dip rundet das Gericht perfekt ab!

## DER DILL

in deiner Mutter Kind Kiste kommt von Matthias Ölzant aus dem Waldviertel. Sein Betrieb in der Nähe von Heidenreichstein liegt auf 700 m Seehöhe.

**Tipp: Probier mal eine sommerliche Gurkenkaltschale mit Dill!**



## KRÄUTER-MIX vom Bio-Kräuterhof Brunmeir

Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel sind im Kräutermix, den Marianne, Katharina und Dietmar aus Stroheim für dich zusammengestellt haben.



RENATE & MICHAEL: „Bio sorgt für Lebensqualität, auch für die Tiere.“



## Marinierter Hokkaido vom Grill

3 Personen, Zubereitungszeit ca. 35 Min.

1 Hokkaido, 1 Pkg. Feta, 1 Orange (Saft), 3 EL Honig, 1 Prise Zimt, 1 Prise Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer, frische Petersilie, Sesam

Den ungeschälten Kürbis in grobe Spalten schneiden. Öl, Honig, Orangensaft und Gewürze mischen.

Kürbisspalten mit Marinade bespinseln. Kürbis ca. 15 Min. am Grill mit Deckel garen. Dann den zerbröselten Feta auf den Kürbisspalten verteilen.

Mit Sesam und Petersilie bestreuen und nochmals für etwa 10 Min. am heißen Grill (bei ca. 180°C) fertig garen.



**Paprika edelsüß gemahlen (016303)**  
50g € 2,89  
Sonnentor



**Hüttenkäse (013562)**  
250g € 3,75  
Hofkäserei Mattigtaler

aus Putzleinsdorf, OÖ

## SCHWEINE-GRILLFLEISCH, Höglinger

Auslieferung: 12. - 18. Aug. (KW 33) | Bestellung bis Mo, 5. Aug.

- |        |  |            |
|--------|--|------------|
| 001860 | <b>Grillpaket natur</b><br>ca. 1 kg, Schopf, Karree, Bauch     | € 28,90/kg |
| 001861 | <b>Grillpaket mariniert</b><br>ca. 1 kg, Schopf, Karree, Bauch | € 30,50/kg |
| 019698 | <b>Grill-Stangerl-Mix</b><br>Käse, Pfeffer und Chili, 3 Stk.   | € 32,90/kg |
| 019683 | <b>Grill-Bratwürstel Tomate-Mozzarella</b><br>2 Paar           | € 29,90/kg |
| 001492 | <b>Käsekrainer, 2 Stk.</b>                                     | € 30,90/kg |



## Aus unserem BIO-KULINARIUM

29. Juli - 4. Aug. (KW 31)

- |        |   |        |        |
|--------|---|--------|--------|
| 017701 | <b>Minestrone</b>                         | 410 ml | € 5,90 |
| 012432 | <b>Orientalisches Lammragout</b>          | 410 ml | € 8,70 |
| 017258 | <b>Cannelloni mit Kräuter-Topfenfülle</b> | 500g   | € 9,90 |
| 017673 | <b>Apfelstrudel</b>                       | 300g   | € 7,50 |

KW 32+33

Tomatencremesuppe  
Erdäpfel-Schwammerleintopf  
Hascheeknödel  
Gemüselasagne



Vollständiges Haus' mocht-Angebot sowie Info zu den Zutaten:  
[www.biohof.at/hausmocht-speisen](http://www.biohof.at/hausmocht-speisen)

## GRILLFLEISCH, Sonnberg

Auslieferung: 5. - 11. August (KW 32) | Bestellung bis So, 28. Juli

**Schweinskotelett** ohne Knochen, **Schweinsschopf**, **Schweinsbauchstreifen** mariniert, **Spareribs**, **Rinder Flank Steak**, **Rinder Ribeyesteak**, **Lamm-Schlöglsteak** femur mariniert, **Putensteak** mariniert



Aktuelles Fleisch- und Fisch-Angebot:  
[www.biohof.at/fleisch-fisch](http://www.biohof.at/fleisch-fisch)

JETZT BESTELLEN!



+43 7272-2597

dieBiokiste@biohof.at

www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner  
Grafiken: pixabay.com, freepik.com



gedruckt auf Enviro Polar hergestellt aus 100% entförtem Altpapier