

# Ein Blick durch den Gucker

\*INS JAHR 2026

## Liebe Biokisten-Kund:innen!

Wir leben in einer spannenden, oft turbulenten Zeit. Wenn ich täglich die Zeitung aufschlage – mit all den Meldungen über Konflikte, Kriege, Politik und den rasanten Wandel durch KI – dann überkommt mich manchmal das Gefühl, als stünde ich im dichten Nebel eines Frühherbstmorgens: benommen, die Sichtweite stark verkürzt, und nur das unmittelbar Nahe scheint greifbar. Und dennoch: Wir leben hier in Österreich, einem der sichersten Länder der Welt.

Wir sind reich – oft mehr als reich – an Essen, an Möglichkeiten und an materiellem Überschuss. Gleichzeitig stehen wir vor globalen Herausforderungen, die so gewaltig sind, dass ich mich als kleine Einzelperson, als kleiner Gemeindebürger, als kleiner Österreicher angesichts dieser „Sturmflut an Problemen“ machtlos fühle.

Kürzlich bin ich einem Konzept begegnet, das mir gerade in Zeiten wie diesen meine Arbeitstage noch etwas süßer macht:

## DAS KONZEPT DER ENGAGIERTEN UNBEKÜMMERTHEIT

„Bemühe dich jeden Tag mit vollem Einsatz, dich und die Welt zum Besseren zu verändern, und lache darüber, wenn du es abends wieder nicht geschafft hast!“

Es ist wie der Kreislauf der Natur: Jeden Tag streckt sich die Pflanze mit voller Energie dem Licht entgegen, doch wenn die Sonne am Abend untergeht, ist sie nicht verzweifelt, weil sie noch nicht reif ist. Sie ruht im Wissen, es morgen wieder zu versuchen.

Genau in dieser Haltung engagieren wir uns jeden Tag in Symbiose mit unseren vielen Bauern, Partnern und fleißigen Mitarbeitenden. Wir achten auf die Wahrung all unserer Ressourcen, um dir jede Woche eine Kiste zu liefern, die dir die nötige Energie gibt, unbekümmert die Herausforderungen dieses neuen Jahres zu bestreiten.

2026 wird das Jahr, in dem wir den Mut finden, die Welt in kleinen Mini-Schritten zu bewegen, während wir gleichzeitig die Freude am unvollkommenen Versuch zelebrieren. Möge dies ein Jahr des engagierten, unbekümmerten Handelns und befreienden Lachens werden!

Liebe Grüße,



**Andreas Achleitner**  
Geschäftsführer & Inhaber

„Unbekümmert die Welt erkunden –  
Kinder können das einfach.“

\*ANDREAS  
MIT TOCHTER WILMA

## RESTL-GRÖSTL

2 PERSONEN 30 MINUTEN

400g Nudeln  
200ml Schlagobers  
1 EL Gemüsebrühe  
1 rote Zwiebel  
1 gelbe Zwiebel  
300g Gemüsereste  
(Pastinaken, Karotten,  
Süßkartoffeln,...)  
1 Handvoll Cashewkerne  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Das Beste für Reste  
1 EL Brat- und Backöl  
1 Prise Salz  
Pfeffer, gemahlen

Zwiebeln und Knoblauchzehe hacken.  
Gemüse waschen und fein schneiden.  
Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz  
anrösten und nach dem Abkühlen grob hacken.  
Nudeln kochen, abseihen und beiseitestellen.  
Gemüse in einer Pfanne mit Öl 5–10 Minuten  
lang anbraten. Mit Schlagobers ablöschen und  
Gemüsebrühe unterrühren. Bei niedriger Hitze  
kurz eindicken lassen. Nudeln zugeben und  
kräftig durchschwenken. Mit Currypulver, Salz  
und Pfeffer abschmecken.



Auch Fleisch-, Schinken- oder  
Käsereste lassen sich hier wunderbar  
mitverwerten.

## MEHR NIX-WEGWERFEN REZEPTE:

[www.biohof.at/rezepte](http://www.biohof.at/rezepte)



## RESTEVERWERTUNG ZU DEN FEIERTAGEN

Mehr Leute zu Besuch, selbst weniger daheim. Routine und Plan-  
barkeit sind dahin und von dem einen oder anderen Menü bleibt  
ein Rest übrig. Unser Tipp: Ein „Restl-Gröstl“ mit Nudeln, Reis oder  
Erdäpfeln ist schnell gezaubert und schont Budget & Umwelt.



NIX  
WEGWERFEN

### DAS BESTE FÜR RESTE

50g € 3,99  
Sonnentor



### BANDNUDELN HELL

500g € 3,99  
Biohof Weißhäupl



### SCHLAGOBERS 32%

250 ml € 2,99  
Kärntner Milch

## ACHTUNG LIEFERTAGS- VERSCHIEBUNG:

Alle Lieferungen nach dem  
Dreikönigstag (Dienstag, 6.1.)  
verschieben sich um einen  
Tag nach hinten.

## Zwiebeln

\*VOM BIOHOF BROSCHEK, NÖ



**Rote Zwiebel:** mildwürzig,  
Ideal für (Grill)Saucen  
und Salate



**Gelbe Zwiebel:** aromatisch, kräftig,  
leicht scharf & süßlich: Für Fleischgerichte, Suppen,  
Eintöpfe, Zwiebelkuchen, Käsespätzle & Co

Zwiebel sind trocken, kühl (10°C)  
und dunkel gelagert, mehrere  
Wochen haltbar.



## AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



### 29. DEZEMBER - 10. JÄNNER – NUR FIXANGEBOT

Wähle aus vierzehn verschiedenen Gerichten:

012289 Rindsgulasch	410 ml	€ 8,70
018433 Grünkernbolognese	410 ml	€ 6,80
012291 Indisches Gemüsecurry	410 ml	€ 6,80
und viele mehr...		

### 12. - 23. JÄNNER

020242 Klare Hühnersuppe	410 ml	€ 4,90
017674 Ratatouille	410 ml	€ 6,80
017240 Kaspressknödel	6 Stk. 400g	€ 7,50
017463 Gemüselasagne	400g	€ 9,90

[www.biohof.at/hausmocht-speisen](http://www.biohof.at/hausmocht-speisen)