

Es grünt so grün

*FRÜHLING IN UNSERER EIGENEN BIO-LANDWIRTSCHAFT

Mit den ersten warmen Tagen starten bei uns im Freiland wieder die Arbeiten. Die ersten Salate sind bereits gesetzt, und wenn das Wetter mitspielt, findest du die ersten Salate aus unseren Gewächshäusern pünktlich zu Ostern in deiner Biokiste.

Damit wir dich bis in den Herbst hinein mit zarten Blattsalaten verwöhnen können, pflanzen wir ab jetzt laufend nach. Auch Rote Rüben und verschiedenen Kohlgemüsepflanzen kommen jetzt auf die Felder. Und der Porree, den wir letzten Sommer ausgepflanzt haben, ist jetzt erntereif. Ein beliebter Frühlingsbote ist der Bärlauch aus zertifizierter Wildsammlung in den Donau-Auen rund um unseren Hof. Ab nächster Woche findest du sein typisches Frühlingsaroma auch in deiner Biokiste. :)

Fleißige Hände: Unterstützt werden wir aktuell von neun Saisonarbeitern aus dem Kosovo und aus Polen. Senad, hier beim Krautsetzen, ist einer davon. Er arbeitet schon die sechzehnte Saison bei uns.



Unser Saisonkalender

*2026

GEMÜSESORTEN

	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Bärlauch												
Gelbe Rüben												
Goldrüben												
Gurken (Schlangen + Mini)												
Grüenspargel												
Karotten (orange + weiß)												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Papau												
Paprika (rot, grün + Snack)												
Pastinaken												
Porree												
Rettich lila												
Rettich schwarz												
Rote Rüben												
Rote Rüben Chioggia												
Rotkraut												
Schneewittchen (weiße Rübe)												
Süßkartoffeln												
Weißkraut/Frühsalat												
Zuckermais												
SALATE & CO												
Batavia, Eichblatt, Kopfsalat												
Catalogna												
Chinakohl												
Eissalat												
Endivien												
Radicchio												
Romana												
Zuckerhut												

Begeistert?

WEITER
EMPFEHLEN
& DANKE
ERHALTEN

Teile deine wöchentliche Bio-Freude über die Vielfalt mit Freund:innen, Bekannten & Kolleg:innen.

- 1) Persönlichen Weiterempfehlungs-Link über dein Kundenkonto an Freunde senden.
- 2) Registriert sich dein Freund über diesen Link, bekommt ihr beide per E-Mail einen 15€-Gutschein-Code, sobald seine dritte Lieferung erfolgreich angekommen ist.

*SO WÄCHST AUCH DIE FREUDE

Frisch geerntet Lagerware
Saison kann sich witterungsbedingt verschieben.

BIOHOF
Achleitner

SCHNITTLAUCH-KASNUDELN

5 PERSONEN 90 MINUTEN

500g Mehl, griffig
1 TL Salz
1 Ei
1 EL Olivenöl

Fülle

500g Erdäpfel
150g Topfen
100g Ricotta
1 Ei
2 EL Schnittlauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer gemahlen
4 TL Schnittlauch

Zum Anrichten

3 EL Butter

Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufeln, eine Mulde formen und das Ei hineinschlagen. Leicht salzen. Mit Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine Kugel formen und zugedeckt ca. 40 Minuten rasten lassen.

Inzwischen Erdäpfel weichkochen, kurz überkühlen lassen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Topfen und Ricotta in einem feinmaschigen Sieb abtropfen lassen. Zutaten für die Fülle vermengen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Mit einem umgedrehten Glas Scheiben mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Aus der Füllmasse jeweils kleine Kugeln formen und auf dem Teig platzieren. Den Teig zusammenklappen und gut festdrücken. Zwischen den Fingern rillenartig festdrücken (typisches „krendeln“) und auf ein bemehltes Brett legen.

Nudeln in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser einlegen und ca. 10 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und mit reichlich braun aufgeschäumter Butter anrichten. Fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen und mit einem grünen Salat servieren.



RICHTIG KRENDELN

Du willst wissen, wie's geht?
Mehr dazu in diesem Video:



ALLES, WAS DER OSTERHASE BRAUCHT

findest du in unserem Osterangebot



OSTEREIER GEFÄRBT

10 Stk. € 8,95
Tretter Bioeier



FÜR DIE SPEIS

Ein kleiner Vorrat schadet nie.



AKTION:
NUR SOLANGE
DER VORRAT
REICHT

SPAGHETTI SEMOLA
1 kg € 2,99
Rapunzel

Schnittlauch

*VOM BIOHOF BRUNMEIR



• Würzig-frisch

• Köstlich in Kombination mit Erdäpfeln, in Pesto, Dips, Kräuterbutter, Topfenaufstrich & Co

Im sonnenverwöhnten Stroheim am Rande des Eferdinger Beckens kultivieren Dietmar, Katharina und Marianne neben Schnittlauch auch Topfkräuter, die du bald mit deiner Biokiste mitbestellen kannst.



AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

23. MÄRZ - 3. APRIL

016625 Bärlauchcremesuppe	410 ml	€ 5,90
017675 Italienisches Lammragout	410 ml	€ 9,90
018446 Spargellasagne mit Spinat	400 g	€ 9,90
023100 Karotten-Apfel-Ingwer-Chutney	192 ml	€ 4,90
023099 Käsekuchen im Glas	170 g	€ 3,90

7. - 17. APRIL

Klare Hühnersuppe, Linsencurry, Kaspressknödel, Gemüsestrudel

www.biohof.at/hausmocht-speisen

