

The barbecue goes on

***UND ZWAR NACHHALTIG**

NACHHALTIG GRILLEN. SUPER! ABER WIE?

Nachhaltigkeit beginnt auch beim Grillen schon beim Einkauf. Mit deiner Biokiste ist das ein Kinderspiel. Von Gemüse, Obst, Fleisch über Grillsaucen oder Zutaten für deine Marinade bis hin zu den Getränken bekommst du bei uns garantiert nachhaltige Produkte.

MEHR VEGGIE

Wenn du Fleisch kaufst, kaufe unbedingt von einem Bio-Bauern, denn der handelt klima- sowie umweltschonend und schaut zudem auf höchste Tierwohlstandards. Unsere Bio-Partner setzen dabei in vielen Belangen noch eins drauf. Greife aber auch beim Grillen öfter mal zu Gemüse. Gegrilltes Gemüse schmeckt, richtig mariniert, unheimlich lecker und schont Ressourcen. Unter www.biohof.at/rezepte (Kategorie Grillen) kannst du dir dazu kreative Anregungen holen. Zudem findest du in unserem Online-Bioladen eine Vielzahl vegetarischer und veganer Grillschmankerl – von Manouri bis Fungli Pad. Na dann – mach's wie Roman und Mehmet: „An den Griller, fertig, los!“

Mitarbeiter Roman und Mehmet, begeisterte Grillmeister



MEHR TIPPS ZU NACHHALTIGEM GRILLEN findest du auf unserem Blog.



FÜR DEIN NACHHALTIGES GRILLERLEBNIS: www.biohof.at/grillangebot



Biohof goes Festival!

BESUCHE UNS IN TAISKIRCHEN!

Osterreichs erstes Festival mit reiner Bio-Verpflegung

Free Tree
OPEN AIR
8. - 10.
AUGUST
www.freetreeopenair.at

ACHLEITNER POP-UP BIOLADEN AM FESTIVAL

Herzhaftes Bio-Frühstück, Snackgemüse und Obst, Kaffee, Tee, Getränke, Joghurt, Käse, Knabberien,...
Öffnungszeiten: 8 - 13 Uhr



KOSTENWAHRHEIT: WAS KOSTET DIE WAHRHEIT? UND WER BEZAHLT SIE?

Sa, 9. Aug.
Vortrag & Diskussion
Andreas Achleitner

DAS FESTIVAL: Musik-Acts wie Rian & Krautschädel, Elektrobeats von Koven, Comedy mit Machek, Vorträge, Workshops, Kinderprogramm, Silent Camping & Co.



Impressionen vom Festival gefällig?
Hier ist das Free Tree Aftermovie 2024.



35 Jahre
Stunden
*JUBILÄUMSFEST

BIO-GENUSS GARANTIERT

Zum Jubiläumsfest kocht unser Küchenteam unter dem Motto „35 Jahre, 35 Zutaten“ das ABC wortwörtlich einmal rauf und runter. Lass dich kulinarisch verwöhnen und entdecke von Frühstück über Mittagessen bis zum Mitternachtssnack außergewöhnliche Zutaten wie Urkarotte, Yaconwurzeln und Co. Weil das bessere Leben auch einfach besser schmeckt.

HIGHLIGHT:

Die Zubereitung eines 35m langen Apfelstrudels.

FRÜHSTÜCKSBUFFET: 7 - 11 Uhr
MITTAGESSEN: 11 - 14 Uhr

19. - 20.
SEPTEMBER
www.biohof.at/35jahre

SELLERIE-STEAK

4 PERSONEN 75 MINUTEN

1 gr. Knollensellerie
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Pfeffer gemahlen
3 EL Tamari
2 EL Honig
1 EL Aceto Balsamico
1 Tasse Espresso
2 EL Butter

Sellerie in 4 Stücke schneiden, auf ein Backpapier legen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Das Backpapier einschlagen, sodass das Päckchen verschlossen ist und bei 175°C ca. 30 Minuten lang backen.

Tamari, Honig, Balsamico-Essig und Espresso vermischen. Die Sellerie-Steaks aus dem Ofen nehmen und diesen auf 200°C aufheizen. Backpapier-Päckchen öffnen, Sellerie-Steaks rautenmäßig einschneiden und mit der Marinade bepinseln. Anschließend noch einmal für ca. 5 Minuten in den Ofen geben. Erneut einpinseln und wieder 5 bis 10 Minuten backen. Sellerie-Steaks herausnehmen. Sauce durch ein Sieb gießen und etwas einkochen lassen.

Die Steaks mit etwas Butter anbraten. Dabei mit einem Löffel die Butter immer wieder über den Sellerie gießen. Mit Erdäpfelpüree servieren.

MEHR INSPIRATION:

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



Sellerie mit Grün

*VOM EIGENEN
BIO-BAUERNHOF

- Anisartiger Geschmack
- Knolle ideal für Suppen, Eintöpfe, Salate, Pürees oder als Steaks bzw. paniert für Sellerie-Schnitzel oder Cordon-Bleu.

Ätherische Öle im Sellerie-Grün sorgen für einen noch intensiveren Geschmack. Das Grün eignet sich daher perfekt zum Würzen. Ein Pesto aus Sellerieblättern passt hervorragend zu Nudeln und Salaten.



WALDHONIG
500 g € 8,79
Imkerei Frasl



WIENER VERFÜHRUNG
ESPRESSO, GANZE BOHNE
500 g € 15,49
Sonnentor

DIE BIOKISTE FÜR COOLE KIDS

Mit Snackgemüse und Obst, einer Überraschung, Extra-Bioblatt und Fotowettbewerb.

GLEICH BESTELLEN!



FLEISCH & FISCH

GERÄUCHERTE FISCHFILETS, JOHANN HAIDER, BAD ZELL

Auslieferung: 4. - 8. August (KW 32) | Bestellung bis Fr, 25. Juli

001839 Forellen-Filet geräuchert, 250 g € 6,19/100g

001846 Saiblings-Filet geräuchert, 250 g € 6,29/100g

WILDHENDERL, BIOHOF LANG PETTENBACH

Auslieferung: 21. - 25. Juli (KW 30) | Bestellung bis Fr, 18. Juli

001847 Wildhenderl, ca. 1,5 kg € 16,50/kg

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



21. JULI - 1. AUGUST

022163 Stangensellerie-Kokossuppe 410 ml € 5,90

017462 Chili sin carne mit Tofu 410 ml € 6,80

017240 Kaspessknödel 6 Stk. 400g € 7,50

017242 Lasagne 400g € 10,90

4. - 16. AUGUST

Minestrone, Erdäpfel-Champignoneintopf, Hascheeknödel, Spinat-Fetastrudel

www.biohof.at/hausgmocht-speisen