

„Lerne uns kennen und verkoste unseren würzigen Bergkäse & leckere Heumilchjoghurts beim 35-Jahr-Jubiläum am Biohof Achleitner.“

Echte Produkte, echte Partnerschaften

***VOLLE TRANSPARENZ**

Wir als Biohof Achleitner verzichten bewusst auf Eigenmarken und setzen auf volle Transparenz. Unsere Lieferanten sind präsent und nicht austauschbar – wir setzen auf langfristige Partnerschaften. Unsere Gesichter und Geschichten sind echt – wir brauchen keine Werbefiguren.

UNSICHTBARE PRODUZENTEN HINTER DEN EIGENMARKEN GROSSER KONZERNE

In den großen Supermärkten sieht man sie in jedem Regal: die Eigenmarken des jeweiligen Konzerns. Wer aber steckt hinter den Produkten? Wo kommen sie her? Transparenz ist in der Lebensmittelproduktion leider nicht selbstverständlich und wird oft bloß suggeriert. Nur bei wenigen Bio-Eigenmarken lässt sich genau rückverfolgen, wer das Lebensmittel produziert hat. Nicht unter dem eigenen Namen zu liefern, bedeutet als Produzent unsichtbar zu sein. Durch ihre Marktmacht können Supermarktbetreiber bestehende Lieferanten unter Androhung einer Auslistung zur Produktion für die Eigenmarke drängen. Für andere ist es vielleicht der einzige Weg, ihre Produkte überhaupt erst auf den Markt zu bringen. Eigenmarken machen Produzenten aber leicht austauschbar.

MAL VON DA, MAL VON DORT

Mit ihren Bio-Eigenmarken geben sich die Supermärkte in der Werbung gerne den Anstrich von Regionalität. Aber so einfach sich die Hersteller hinter der Eigenmarke austauschen lassen, so einfach lassen sich auch Herkunftsländer ändern. Eine Untersuchung der Landwirtschaftskammer NÖ zeigt, dass die Herkunft von Bio-Produkten im Supermarktregal oft schwer erkennbar ist. Du musst genau hinschauen, wenn du Bio-Produkte aus heimischer Erzeugung kaufen möchtest. Neben dem EU-Bio-Logo (weißes Blatt mit Sternen auf grünem Grund) steht das Herkunftskürzel – z.B. AT-Landwirtschaft, EU-Landwirtschaft, EU/Nicht-EU-Landwirtschaft. Wenn du wissen willst, wo dein Produkt herkommt, musst du also bei jedem Einkauf genau schauen.

DAMIT DU DIR SICHER SEIN KANNST

Unsere Bio-Partner kennst du. Sie sind präsent – nicht nur auf unserem Bioblatt oder auf Social Media, sondern auch bei Verkostungen in unserem Bio-Frischmarkt oder bei unseren Veranstaltungen. Wir alle stehen hinter dem, was wir tun und für eine Lebensmittelproduktion mit Gesicht und Namen. Denn als Konsument:in solltest du wissen, von wem, wie und wo deine Lebensmittel hergestellt werden.

MEHR DAZU AUF UNSEREM BLOG:

www.biohof.at/blog/eigenmarken



Unter Freunden

EFERDING TRIFFT MÜHLVIERTEL

Schon zu Zeiten des Hofladens war auf unsere Mühlviertler Bio-Partner immer Verlass. Bio-Bauern mit gleicher Vision, zuverlässige Bio-Partner, Freunde. Zu unserem Jubiläum bringen sie auch zahlreichen Kostproben mit.

LERNE UNSERE BIO-PARTNER KENNEN

- 🌿 Bio-Hofbäckerei Mauracher
- 🌿 Bio-Hof-Fleischerei Höglinger
- 🌿 Fermentista Andrea Bierwolf
- 🌿 Bergkäserei Loishof
- 🌿 Brauerei Hofstetten

**19. & 20.
SEPTEMBER
8 - 18 Uhr**

www.biohof.at/35jahre

SOMMERLICHE PFIRSICH GALETTE

1 BLECH 150 MINUTEN

300g Dinkelvollkornmehl
3 EL Rohrohrzucker
1 Prise Salz
200g Butter (kalt)
4 EL Joghurt
2 EL Wasser (sehr kalt)

4 Pfirsiche
10g gemahlene Mandeln
3 EL Rohrohrzucker
2 TL Speisestärke
1 EL Joghurt
20g Mandelblättchen
1 EL Puderzucker

Für den Tarteteig Mehl, Zucker und Salz mischen. Kalte, würfelig geschnittene Butter beigegeben und abbröseln bis die Butter gut mit dem Rest vermischt ist. Nicht zu lange kneten – der Teig sollte nicht warm werden. Joghurt und zuletzt das eiskalte Wasser einarbeiten. Teig darf ruhig etwas bröselig sein. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen. Pfirsiche in 4 mm dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Zucker und Stärke vermischen und kurz ziehen lassen. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf einem Backblech mit Backpapier den Teig rund und ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen. Die gemahlenden Mandeln und die Pfirsiche darauf verteilen. 3 cm vom Rand freilassen und über die Pfirsiche klappen. Nun den Rand mit Joghurt bestreichen und gehobelte Mandeln darüber streuen. Tarte ca. 45 Minuten lang backen. Je nach Geschmack mit etwas Puderzucker bestreuen.

MEHR SOMMER-REZEPTE:

www.biohof.at/rezepte



Pfirsiche

*AUS ÖSTERREICH

Als Snack ebenso beliebt wie in Obstsalaten, Kuchen, auf Tartes oder in Cremedesserts.

saftig-süß



Für Marmeladen & Co auch in der 6kg-Kiste erhältlich.

Aufgrund des hohen Wassergehalts sehr druckempfindlich. Am besten gleich verzehren oder auf einem flachen Teller lagern. Erst kurz vor dem Verzehr waschen.



35 PRODUKTE ZUM JUBILÄUMSPREIS

Rabattjagden sind bei uns rar – und das ganz bewusst. Zum Jubiläum machen wir eine Ausnahme. Bis zum 19. Sept. findest du laufend wechselnde Jubiläumsprodukte in unserem Online-Bioladen. In der KW 34 sind u.a. folgende Produkte rabattiert.

HAUSG'MOCHT KAROTTENLAX

170g € 2,92 (statt € 4,49)
Bio-Kulinarium Achleitner

-35%

-35%

SCHAFMILCHJOGHURT
WALDFRUCHT 130g
€ 1,55 (statt € 2,39)
Seegut Eisl

DIRNDLSPITZER 0,33l
€ 1,75 (statt € 2,69)
Sommerperle OG

-35%

*Rabatte nur in der jeweiligen Auslieferungswoche gültig

FLEISCH & FISCH

PULLED PORK, BIOHOF STEINMAYR, NIEDERWALDKIRCHEN

Auslieferung: 8. - 12. Sept. (KW 37) | Bestellung bis Mi, 20. August
020591 Pulled Pork 400g € 13,99

MURBODNER RIND, BIOHOF GEBETSBERGER, GAUMPERN

Auslieferung: 1. - 5. September (KW 36) | Bestellung bis Di, 19. August
013668 Murbodner Spezialpaket ca. 3 kg € 27,50/kg
013669 Murbodner Vorratspaket ca. 4,5 kg € 26,50/kg

SCHWEINE-GRILLFLEISCH, BIOHOF MITTERHUBER, HAIDERSHOFEN

Auslieferung: 25. - 29. August (KW 35) | Bestellung bis So, 17. August

www.biohof.at/fleisch-fisch



AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



18. - 29. AUGUST

016626 Spargelcremesuppe	410 ml	€ 5,90
017465 Süßkartoffel Erdnuss-Curry	410 ml	€ 6,80
018819 Grünkernlaibchen	6 Stk. 400g	€ 7,50
017673 Apfelstrudel	400g	€ 7,50

1. - 12. SEPTEMBER

Zucchini-Currysuppe, Puten-Kokoscurry, Serviettenschnitte mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Gemüselasagne

www.biohof.at/hausgmocht-speisen