6. - 8. NOVEMBER
DESIGN CENTER LINZ

WeFair 2026
Eine Kiste von vielen Bauern

*BESUCHE UNSERE GENUSSWELT

Drei Tage voller Genuss, Inspiration und Begegnungen! Auf Österreichs größter Nachhaltigkeitsmesse erwarten dich faire Mode, biologische Lebensmittel und viele Ideen für ein bewusstes Miteinander.

Gemeinsam mit einigen unserer Bio-Partner*innen sind wir vor Ort und haben ein buntes Programm für Groß und Klein im Gepäck: Freu dich auf genussvolle Verkostungen, spannende Einblicke in die Landwirtschaft, einen herbstlichen Kochkurs mit Birgit Achleitner und eine Tombola mit tollen Preisen. Auch für unsere kreativen Gäste gibt es jede Menge zu entdecken – vom kreativen Kartoffeldruck bis zu coolen Bioheld*innen-Tattoos. Komm vorbei, lerne uns und unsere Bio-Partner*innen persönlich kennen und erlebe drei Tage voller Bio-Begeisterung!

WANN TRIFFST DU WELCHE BIO-PARTNER*INNEN?

Fr: Neufeldner Bio Brauerei, Biohof Harrer mit Nudelspezialitäten, Imkerei Frasl
Sa: Biohof Fleischerei Mitterhuber, Loisnhof Bergkäserei, Laura's Genusskisterl
So: Weingut Reinthaler, Bio-Hof-Fleischerei Höglinger, Ölmühle Raab

KOCHKURS MIT BIRGIT ACHLEITNER

Bunte Herbstrezepte aus der Biokiste | **So:** 13 - 14 Uhr | vor Ort auf der Wefair
Anmeldung bis Sa 7.11 unter events@biohof.at | kostenlos

*EIN BESONDERES ZUCKERL

ERMÄSSIGTER EINTRITT FÜR BIOKISTEN-KUND*INNEN

mit dem Code **„Biohof“**
unter wefair.at/tickets & vor Ort gültig

WANTED

Richtig gutes Bio-Fleisch

*GESUCHT: LAMM, HIRSCH & FLEISCHRARITÄTEN

Bio-Bäuerinnen und Bauern mit Herzblut und Respekt vor Tier & Natur gesucht: Bio-Betriebe, die uns mit hochwertigem Fleisch beliefern möchten – gut planbar, ganz nach dem bewährten Prinzip unserer Biokiste. Du kennst jemanden? Wir freuen uns über deinen Tipp!

Infos an: Birgit Lehner | produktmanagement@biohof.at | 07272-2597-46

ZUCKERHUT-ROULADEN

4 PERSONEN 40 MINUTEN

1 Zuckerhut
200 g Couscous
300 g Champignons
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ TL Thymian
75 g geriebener Käse
3 EL Pesto Rosso
250 g Crème fraîche
100 ml Weißwein
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Zuckerhutblätter kurz blanchieren. Couscous mit Gemüsebrühe und kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.
Champignons grob hacken, ½ Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons, den Knoblauch und die Hälfte der Zwiebelwürfel mit dem Pesto und dem Käse unter den Couscous mischen.
Fülle auf den Zuckerhutblättern verteilen und aufrollen. Bei Bedarf mit Holzspießchen feststecken. Rouladen anbraten. Für die **Sauce** die restliche Zwiebelhälfte würfeln und andünsten, mit 200 ml Wasser und dem Wein ablöschen und aufkochen. Crème fraîche einrühren und abschmecken.

MEHR REZEPTIDEEN:

COUSCOUS
500 g € 3,09
Antersdorfer Mühle

VEGANER SUPPENWÜRFEL VOGEL-FREI
6x10 g € 2,49
Sonnentor

PESTO ROSSO CON RICOTTA
130 g € 3,99
La Selva

Zuckerhut

*VOM EIGENEN FELD

- Bitter, g'sund & g'schmackig
- Perfekt als Rohkost im Salat, gegrillt oder gekocht als Beilagengemüse

WISSENSWERT

Zuckerhut ist der perfekte Fitmacher für kalte Tage: vollgepackt mit wertvollen Vitaminen, Mineral- und Bitterstoffen!

FLEISCH & FISCH

ANGUS, BIOHOF HASLMAYR, ALKOVEN
Auslieferung: 16. – 20. November (KW 47)
Bestellung bis Di, 3. November

FISCH, JOHANN HAIDER, BAD ZELL
Auslieferung: 9. – 13. November (KW 46)
Bestellung bis Fr, 30. Oktober

001837	Forelle ganz, 350 g	€ 2,75/100 g
001838	Forellen-Filet frisch, 250 g	€ 5,19/100 g
001839	Forellen-Filet geräuchert, 250 g	€ 6,19/100 g
001842	Lachsforellen-Filet frisch, 300 g	€ 5,69/100 g
001844	Saibling ganz, 400 g	€ 2,89/100 g
001845	Saiblings-Filet frisch, 250 g	€ 5,49/100 g
001846	Saiblings-Filet geräuchert, 250 g	€ 6,29/100 g
001840	Karpfen ganz 2 kg	€ 2,09/100 g
001841	Karpfen-Filet frisch 300 g	€ 4,25/100 g
016550	Karpfen-Filet geräuchert 300 g	€ 5,05/100 g

ENTEN & GÄNSE, FAMILIE HEHENBERGER, STROHEIM
Auslieferung: 2. – 13. November (KW 45+46)
Bestellung bis 1 Woche vor deiner Lieferung

PULLED PORK, BIOHOF STEINMAYR, NIEDERWALDKIRCHEN
Auslieferung: 16. – 20. November (KW 47)
Bestellung bis Fr, 6. November

020591 Pulled Pork 400 g € 14,49/Pkg.

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

Haus-g'mocht

2. – 13. NOVEMBER

017255	Kürbiscremesuppe	410 ml	€ 5,90
017465	Süßkartoffel-Erdnusscurry	410 ml	€ 6,80
013809	Murbodner Fleischlaibchen	6 Stk.	€ 9,29
023439	Serviettenschnitte mit Spinat & Ricotta	400 g	€ 9,90
023244	Marillenkuchen	2 Stk.	€ 7,90

16. – 27. NOVEMBER
Thai Kokos Gemüsesuppe mit Champignons, Paprikahendl vom Bruderhahn, Kräuterlaibchen mit Mozzarella, Erdäpfelgratin, Zwetschkenkuchen

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

www.biohof.at | Tel. +43 7272-2597 | dieBiokiste@biohof.at
Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten, Fotos: Biohof Achleitner, Bio-Hof-Fleischerei Höglinger, Imkerei Frasl

Achleitner BIOKISTE