Bio-Fleischerei Höglinger, Putzleinsdorf

Anja, Biohof Obergaisberger, Münzbach

Mit gutem Gewissen genießen

*WISSEN, WO'S HERKOMMT

Ob Martiniganserl, Bratwürstel am Bratwürstelsonntag oder ein gutes Stück Fleisch zum Weihnachtsfest – für viele gehört Fleisch zu besonderen Anlässen einfach dazu. Doch mindestens genauso wichtig wie das, was auf unseren Tellern landet, ist die Frage, woher es kommt und wie die Tiere gelebt haben.

Das Wohl der Tiere, ein respektvoller Umgang mit ihnen und echte Wertschätzung für Lebensmittel liegen uns und unseren Bio-Partner*innen besonders am Herzen. Deshalb ist uns auch die persönliche Beziehung zu unseren Bio-Bäuerinnen- und -Bauern so wichtig. Wir kennen ihre Höfe, ihre Arbeitsweise und die Werte, für die sie stehen. Dazu gehört für uns auch, möglichst das ganze Tier zu verwerten. Deshalb setzen wir bewusst auf Fleischpakete. Geschlachtet wird nur auf Vorbestellung, nicht auf Vorrat. So gehen nicht unnötig wertvolle Lebensmittel verloren.

Auf Höfen wie dem Biohof Höglinger und dem Biohof Mitterhuber werden die Tiere direkt am Hof geschlachtet. Lange Transportwege zu externen Schlachtbetrieben entfallen. Das Motto von Renate Höglinger lautet: „Weniger oft, dafür öfter besseres Fleisch genießen." Und genau darum geht es uns allen: Um die Wertschätzung für Tier, Natur und Lebensmittel. Denn gutes Fleisch beginnt nicht erst in der Küche, sondern dort, wo die Tiere leben.

David und Verena, Biohof Mitterhuber, Haidershofen

RAUCHSALZ
150 g € 5,24
Sonnentor

MEHR WÜRZE FÜRS FLEISCH
findest du hier:

Bio-Fleischlieferanten willkommen!

*GESUCHT: LAMM, HIRSCH & FLEISCHRARITÄTEN

Bio-Bäuerinnen und -Bauern gesucht, die mit Leidenschaft und Respekt vor Tier und Natur arbeiten: Du kennst jemanden? Dann freuen wir uns über deinen Tipp!
Infos bitte an: Birgit Lehner | produktmanagement@biohof.at | 07272-2597-46

CHEESECAKE OVERNIGHT OATS

*MIT MISPELN

4 PERSONEN

150 g Haferflocken
300 ml Milch
200 g Joghurt
175 g Frischkäse
3 EL Rohrzucker
½ Orange (Saft)
1 TL Kokos-Mandel-Creme
1 EL Zitronenschalen
½ TL Vanillepulver
1 Prise Zimt
3 Äpfel
1 Handvoll Mispeln
1 Handvoll Walnüsse

Haferflocken mit Milch und 1 EL Zucker verrühren, auf 4 Gläser verteilen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Für die Cheesecake-Creme Joghurt, Frischkäse und 1 EL Zucker glatt rühren. Zitronenschalen unterheben und ebenfalls kalt stellen.

Am nächsten Tag die weichen Mispeln entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale drücken und mit Orangensaft und Kokos-Mandel-Creme gut verrühren. Äpfel schälen, würfeln und mit einem Schuss Wasser zugedeckt ca. 8 Minuten weich köcheln. Mit 1 EL Zucker pürieren und mit Vanille und Zimt verfeinern. Apfelmus und Cheesecake-Creme auf die Haferflocken schichten. Mit einem Klecks Mispelcreme und gehackten Walnüssen garnieren.

MEHR SÜSSE REZEPTIDEEN

CEYLON-ZIMT GEMAHLEN
40 g € 2,69
Sonnentor

KOKOS-MANDEL-CREME
250 g € 6,49
Rapunzel Naturkost

Mispeln

*VOM BIOHOF MALZER

- Süßlich-säuerlich & weich
- Perfekt zum Snacken – Achtung, Kerne ausspucken! Aber auch in Cremedesserts, Chutneys, Kuchen oder Porridge ein Genuss.

Mispeln sind erst vollreif genießbar: Nach längerer Lagerung im Kühlen oder einer Nacht im Gefrierfach. Erst wenn sie weich und innen teils braun sind, entwickeln sie ihre typische Süße.

JOGHURT MAGER
500 g € 2,09
Die Hoflieferanten

FLEISCH & FISCH

MURBODNER RIND, BIOHOF GEBETSBERGER, GAMPERN

Auslieferung: 7. - 12. Dezember (KW 50)
Bestellung bis Di, 24. November

SCHWEINEFLEISCH, BIOHOF MITTERHUBER, HAIDERSHOFEN

Auslieferung: 30. November - 4. Dezember (KW 49)
Bestellung bis Fr, 20. November

022817 Kleiner Genuss ca. 1,5 kg € 24,90/kg
Karree, Schnitzerl, Geschnetzeltes geschnitten

022818 Familienvorrat ca. 3 kg € 23,90/kg
Karree, Bauch, Geschnetzeltes geschnitten, Schnitzerl, Selchfleisch mager (essfertig)

BRATWÜRSTEL ZUM BRATWÜRSTELSONNTAG

Auslieferung: 23. - 27. November (KW 48)
Bestellung bis Fr, 13. November

LAMMFLEISCH VOM WALDSCHAF, BIOHOF OBERGAISBERGER, MÜNZBACH

Auslieferung: 23. - 27. November (KW 48)
Bestellung bis Fr, 13. November

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM

Haus-g'mocht

16. - 27. NOVEMBER

023289	Thai-Kokos-Gemüsesuppe	350 ml	€ 5,90
018792	Paprikahendl vom Bruderhahn	350 ml	€ 8,70
023290	Kräuterlaibchen mit Mozzarella	6 Stk. 400 g	€ 7,50
017276	Erdäpfelgratin	400 g	€ 9,90
023243	Zwetschkenkuchen	2 Stk.	€ 7,90

30. NOVEMBER - 12. DEZEMBER

Klare Hühnersuppe, Chili sin carne mit Tofu, Grünkernlaibchen, Lasagne, Mohnschnitte

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

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

Achleitner BIOKISTE