



INFOS UND ANGEBOTE

INFORMATIONEN ZUR LIEFERUNG UM OSTERN

In der **Karwoche** (25. bis 29.03.) liefern wir ganz normal, d.h. Freitagskisten werden am Karfreitag, 29.03. geliefert. **Backwaren** können die Freitagskisten bis Mi, 27.04. um 6 Uhr morgens bestellen. **Achtung:** da uns der Bäcker an Karfreitag nicht beliefert, wird das Brot bereits am Donnerstag zu uns gebracht. Es ist also zum Zeitpunkt deiner Lieferung am Freitag bereits 1 Tag alt.

In der **Woche nach Ostern** (01. bis 05.04.) liefern wir alle Montagskisten am Dienstag, 02. April. Alle anderen Kisten kommen an den regulären Liefertagen.

Brot-Bestellschluss für alle Kisten mit Lieferung am Di, 02. April ist wegen der Feiertage bereits am Donnerstag, 28.04. um 12 Uhr mittags. Diese Backwaren werden aber wie gewohnt frisch am Morgen der Lieferung zu uns gebracht.

NEU SCHNITT- LAUCH IM TOPF



von unserem Naturlandgärtner
Franz Ingerl aus Straubing 4,49 €/Topf

Der Schnittlauch im Topf ist „getrieben“ nach einer alten Methode: im Herbst werden die Schnittlauchpflanzen ausgestochen. Sie müssen einmal durchfrieren, danach werden sie in Töpfe gesetzt und im Gewächshaus angetrieben. Durch diese Methode gibt es viel kräftigere Schnittlauchröhrchen, zudem braucht diese Methode weniger Heizenergie.

AUF ZUR TOUR DE KAS IM APRIL!

Tour de Kas

Endlich ist es wieder soweit: die nächste Tour de Kas steht vor der Tür! Was bedeutet das? Im April hast du die Möglichkeit, mit uns eine dreiwöchige Käsereise durch Deutschland zu machen. Und dafür brauchst du nicht einmal das Haus verlassen, denn wir liefern dir jede Woche ein feines Käsepaket bis an die Haustür!

TOUR DE KAS – WAS IST DAS?

In jeder der drei Wochen (beginnend mit dem 08. April) gibt es ein Käsepaket im Wert von ca. 20 € mit besonderen Käsespezialitäten. Du kannst einzelne Wochen-Pakete bestellen oder du bestellst direkt alle drei Wochen und erhältst in diesem Fall als Geschenk eine gratis MANI Bläuel Mediterranen Mix im Wert von 5,49 €!

Den genauen Inhalt der Käsepakete kannst du online und in der App einsehen! Wir stellen dir die Pakete aber im nächsten Kundenbrief auch noch näher vor!

BLUTENBERTL	BACKENSHOLZER HOFKÄSE	CRÉ MEER	BERGBLÜTENKÄSE
WOCHEN 1 TOUR DE KAS 2024 OBER DURCH DEUTSCHLAND		WOCHEN 2 TOUR DE KAS 2024 OBER DURCH DEUTSCHLAND	
BERGKÄSE ZWOLFENDER	RAUCHKÄSE FEUERZAUBER	HANDKÄSE	ROTWEINKÄSE
WEICHKÄSE RUCOLA-PINIENKERNE	TORTA GUTE LAUNE		
WOCHEN 3 TOUR DE KAS 2024 OBER DURCH DEUTSCHLAND			
		GRATIS DAZU!	
KLOSTERGOLD	L'AMOUR ROUGE LAUCH		



SELLERIE-MANGOLD-SUPPE

Ca. 500g Mangold, 150 g mehligkochende Kartoffeln, 150 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 150 ml Kokosmilch, 1 TL Limettensaft, etwas Schnittlauch

Mangold waschen, putzen und abtropfen lassen. Stiele und Blätter grob hacken. Kartoffeln, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch 1-2 Minuten in heißem Öl anschwitzen. Mangoldstiele und Kartoffeln dazu geben, salzen, pfeffern und die Brühe mit der Kokosmilch angießen. Etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Mangoldblätter während der letzten ca. 5min mit zur Suppe geben. Anschließend die Suppe fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb passieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas einköcheln lassen oder Brühe zufügen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit fein geschnittenen Schnittlauch-Röllchen bestreuen.

UNSERE OSTERPAKETE! FÜR FRÜHSTÜCK ODER BRUNCH

Osterkäsepaket 34,90 €/Paket

enthält 7 Sorten feinen Bio-Käse:

ca. 150g Osterkäse mit Schnittlauch & Möhre, ca. 150g Bierkäse, 1 Stück (ca. 200g) Oster-Camembert, 1 Glas Pina Pfeffer & Zitrone Frischkäse (140g), ca. 130g Piñon, ca. 150g Heidiland, ca. 120g Schweizer Emmentaler rezent



Osterwurstpaket 34,90 €/Paket

enthält 7 Bio-Wurst- und -Schinkenspezialitäten:

ca. 100g Wacholderschinken, ca. 120g Osterschinken geschnitten, ca. 120g Lachsschinken, ca. 120g Fenchelschinken, 1 Stück (150g) Salami Pepe & Aglio, ca. 130g Aufschnittwurst, 1 Stück (145g) Leberwurst Cranberry-Apfel



GRATIS BROTVORKOSTUNG IM BIOLADEN!

Naturbelassenes Back-Handwerk aus dem Holzbackofen



Arthur Hartl und seine Straubinger Bio-Backwaren kannten wir bisher unter dem Namen Biobäckerei Laumer. Nach dem Brand in seiner Backstube im Herbst 2023 hat Arthur seine Bäckerei auf eine reine Holzofenbäckerei umgestellt. Natürlich musste da auch ein neuer, passenderer Name her: ab März backt Arthur unter dem Namen **Holzbackstube.bio!** Wir gratulieren zu dem Schritt und freuen uns, seine Backwaren ab 07. März immer donnerstags bis samstags in unserem Bioladen in Saulburg anbieten zu können!

Was macht Arthurs Backwaren so besonders? 72 Stunden Reifezeit für maximale Bekömmlichkeit: 48 Stunden Teigruhezeit + 24 Stunden Gebäckruhezeit. Hauseigene Sauerteige unterstützen Geschmack, Frischhaltung und Bekömmlichkeit. Und gebacken wird alles im mit Holz geheizten Backofen in der Straubinger Backstube!

Wie das schmeckt, kannst du am Samstag, 09. März bei uns im Bioladen testen. Ab 8 Uhr ist Arthur mit seinen Backwaren vor Ort für eine gratis Verkostung - Hintergrundinfos zum Backen im Holzofen inklusive! Schau vorbei, wir freuen uns auf dich!

Wann: Samstag, 09. März ab 8 Uhr

Wo: in unserem Bioladen (Am Kreuzfeld 1, 94344 Saulburg)

LAMM



jetzt vorbestellen, solange der Vorrat reicht

vom Hafingerhof Nittenau/Oberpfalz

Familie Doll bewirtschaftet den Hof bereits seit 1988 ökologisch. Die Tiere haben genügend Platz und Bewegungsfreiheit, zudem werden sie ausschließlich mit hofeigenen Futtermitteln gefüttert, was eine hohe Fleischqualität garantiert.

Lammhaxerl aus der Schulter, 2 Stk, ca. 400g	22,90 €/kg
Lammleber, ca. 500g	12,90 €/kg
Lammhaxerl aus der Keule, 2 Stk, ca. 400g	32,90 €/kg
Lammschulter in Scheiben, ca. 500g	28,90 €/kg
Lammkeule ganz mit Knochen, ca. 2,5kg	32,90 €/kg
Lammkeule ohne Knochen, ca. 2kg	41,90 €/kg
Lammkeulenbraten mit Knochen, ca. 1,5kg	33,90 €/kg
Lammrollbraten, ca. 1,2kg	32,90 €/kg
Lammschulter, ca. 1,5kg	25,90 €/kg
Lamm-Paket, ca. 8-10kg	25,90 €/kg

Die Fleischteile sind vakuumiert und können in der Verpackung eingefroren werden.

Bestellschluss: Fr. 15.03.2024

Auslieferung: 25.03. bis 29.03.2024

FISCH



NEU SEEFORELLE!

vom Weiherblasch aus der Oberpfalz

Ab sofort können wieder Fische vom Weiherblasch aus der Oberpfalz vorbestellt werden. Neben Elsässer Saiblings können zum ersten Mal auch Seeforellen bestellt werden. Die Seeforellen vom Weiherblasch entstammen einem Wildstamm aus dem Walchensee; es handelt sich dabei um ein Kooperationsprojekt zwischen dem Nationalpark Berchtesgaden und der Fachberatung für Fischerei zum Wiederaufbau des heimischen Seeforellenbestands. Fische aus Wildstämmen sind widerstandsfähiger und klimaresistenter. Das Fleisch der Seeforelle ist zartrosa und fest.

Elsässer Saibling, ca. 250-330g	29,90 €/kg
Elsässer Saiblingsfilet, 2 Stk, ca. 200g	46,90 €/kg
Seeforelle, ca. 200-300g	22,90 €/kg
Seeforellenfilet, ca. 200g	39,90 €/kg
Seeforelle geräuchert, ca. 250g	33,90 €/kg

Bestellschluss: Fr. 21.03.2024

Auslieferung: 25. bis 29.03.2024

OSTEREIER:

BEI UNS AUSSCHLIESSLICH VOM ZWEINUTZUNGSHUHN

Zweinutzungsrassen werden - wie der Name schon sagt - so gezüchtet, dass sie sowohl Fleisch ansetzen als auch Eier legen. Beides natürlich weniger als die Hochleistungs-Legehennen bzw. -Masthähnchen, aber ausreichend, um beides wirtschaftlich sinnvoll nutzen zu können.

Mit dem Kauf von Zweinutzungshuhn-Eiern leistet du einen aktiven Beitrag gegen das Kükentöten! Unsere Eier erhalten wir von regionalen Biohöfen. Außerdem spenden wir pro verkauftem Ei 1 Cent an die ökologische Tierzucht, die sich für die Züchtung und den Erhalt von Zweinutzungshuhn-Rassen stark macht.



Eier, 10 Stück	5,49 €/Schachtel
Eier, 6 Stück	3,49 €/Schachtel
Bunte Eier gekocht und gefärbt, 6er	4,99 €/Schachtel
Natur-Eierfarben zum Färben, AURO	4,19 €/Stück

