



## INFOS UND ANGEBOTE



Bestellschluss: 14.12.

Auslieferung jeweils 19.12. bis 23.12.

## FONDUE-FLEISCH

VON DER BIO-METZGEREI  
KAMMERMEIER, HAUZENBERG



Fonduefleisch aus Rind, Schwein  
und Pute, ca. 600g 35,90 €/kg

Fonduefleisch aus Rind & Pute,  
ca. 400g 35,90 €/kg

WEITERE BRATEN & WÜRSTEL  
DER BIO-METZGEREI KAMMER-  
MEIER FINDEN SIE ONLINE



## VEGANES FEST

Knusper Nuggets auf Sojabasis mit Cornflakes paniert, 180g (9 Stück) 4,39 €/Pack

Veganer Festtagsbraten, Bio-Seitanbraten geräuchert, Wheaty, 750g 18,99 €/Stk.

Virginia Steak, Bio-Seitan-Steak, Wheaty, 175g 4,59 €/Stk.



## WEIHNACHTSGEFLÜGEL

Bioland

Das Geflügel kommt vom **Biolandhof Vest, Irrkofen** (DE-ÖKO-006). Die Tiere dürfen auf den großen Wiesen des Hofes frei laufen und entwickeln so eine Produktqualität, die nur ein Leben in größtmöglicher Freiheit garantiert. Gefüttert wird ausschließlich mit hofeigenem Bio-Futter.

Weihnachtsgans, ganz (4-6kg) oder halb 23,85€/kg

Gänsekeule, 1 Stk, ca. 600g 57,90€/kg

Weihnachtsente, ca. 3,5 kg 21,90€/kg

Entenkeule, 1 Stk, ca. 400g 55,90€/kg

Hähnchen ganz, ca. 2kg 12,90€/kg

Hähnchen halb, ca. 1kg 13,90€/kg

Hähnchenbrust, 2 Stk, ca. 600g 37,90€/kg

Hähnchenkeulen, 2 Stk, ca. 600g 14,90€/kg

## BRATWÜRSTEL VOM WEIDESCHWEIN



vom Biohof Arzberger

12 Stück, ca. 450g 23,90 €/kg



## FISCH FÜR WEIHNACHTEN!



JETZT VORBESTELLEN FÜR DIE FESTTAGE!

Die Familie Kraus (DE-ÖKO-037) züchtet auf ihrem Anwesen in der Oberpfalz Fische in kleinen Teichen. Die Tiere werden ökologisch gefüttert und artgerecht gehalten. Artgerechte Fischhaltung bedeutet z.B., dass die Besatzzahlen der Teiche wesentlich geringer als in der konventionellen Fischzucht sind.

Die einzelnen Fische sind küchenfertig hergerichtet, einzeln vakuumiert und können sehr gut eingefroren werden.

Regenbogenforelle, ca. 220-320g 20,90€/kg

Regenbogenforelle geräuchert, ca. 200-300g 30,90€/kg

Elsässer Saibling, ca. 250-330g 29,90€/kg



## ANGUSRIND MISCHPAKET

Bioland

vom Schlossgut Hauzendorf

10kg-Paket mit Suppen-/ Braten- und Gulaschfleisch,  
ein Stück von der Hochrippe, Steaks und Rouladen 23,90 €/kg

Mehr vegane Festideen finden Sie online

# TOLLE GESCHENKIDEEN:

**Geschenkset Italien 21,99 €**

Pasta Strozzapreti, Pesto Rosso, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven



**Geschenkset Weihnachten 19,99 €**

Hygge Punsch (Alk.frei), kleiner Nikolaus, Dinkel-Nuss-Zimtsterne, Tee Würziger Winterapfel, gebrannte Mandeln



**Geschenkset Wein & Schokolade 18,99 €**

Cuvee le Soleiller rot, Cuvee le Soleiller weiß, Schokolade Milch & Fleur de Sel



Alle Geschenksets mit dekorativem Bienenwachsanhänger im ansprechenden Geschenkkarton!



Mehr Geschenke finden Sie online:



## VOR DEM BIOLADEN AM 09. DEZEMBER!

Wir laden euch herzlich zum **ersten Adventsmarkt vor unserem Bioladen** ein! Auf euch warten **feiner Glühwein, herzhaft & süße Leckereien**, die Biokreis-Imkerei Schindler aus Haibach mit Honig & Bienenwachskerzen, handgemachte Weihnachtsgestecke und ein **Christbaumverkauf der Familie Peintinger aus Falkenfels**. Außerdem schaut der **Nikolaus** vorbei und verteilt kleine Geschenke an alle Kinder!

Aufwärmen könnt ihr euch im **Bioladen**: dort warten **Birgit Nägelsbacher von der Vorwaldkräuterei** aus Brennbach und natürlich unser Bioladen-Team mit allerlei Köstlichkeiten auf euch!

**Wann:**

**Samstag, 09. Dezember 2023 von 10-18 Uhr**

Der Bioladen hat an diesem Samstag ebenfalls bis 18 Uhr geöffnet.

## Huch ONLINE SIEHT ES JA GANZ ANDERS AUS!

**NEUER ONLINESHOP**

Wir sind laufend im Einsatz, um euer Einkaufserlebnis zu verbessern und euch die beste Auswahl an Biolebensmitteln zu bieten. Deshalb gibt es uns seit kurzem auch als App – und auch unser Onlineshop bekommt einen neuen Anstrich!

**Ab Dienstag, 05.12.** – quasi ein Nikolausgeschenk an uns alle – ist das Bestellen über unseren Shop noch übersichtlicher und einfacher! Allerdings – ihr ahnt es vielleicht schon – dieser Übergang wird wahrscheinlich nicht ganz ohne die ein oder andere Turbulenz verlaufen. Es könnte sein, dass es in der Anfangsphase an der ein oder anderen Stelle hakt. Daher bitten wir um euer Verständnis und um etwas Geduld während dieser kleinen „Renovierung“.

Hier schon mal ein paar kleine Tipps und Hinweise, damit eure nächste Bestellung einwandfrei gelingt!

- Prüft, ob ihr **angemeldet** seid. Dazu einfach schauen, ob euer Name unter dem Männchen oben rechts in der Menüleiste steht und ob es grün ist. Falls das nicht der Fall ist (also kein Name & rotes Männchen), meldet euch direkt über das Männchen an!
- Geht ihr immer über ein **Lesezeichen** in eurem Browser auf unsere Seite? Durch den neuen Shop haben sich die Links auf unsere Seite verändert, das heißt das Lesezeichen funktioniert eventuell nicht mehr. Geht dann einmal regulär über [www.oekokiste-donauwald.de](http://www.oekokiste-donauwald.de) auf unsere Seite und setzt ein neues Lesezeichen.
- Eine Seite lädt nicht oder es hängt und hakt irgendwo? Etwas wird nicht angezeigt oder kommt euch komisch vor? Manchmal tut es auch der gute alte Trick, den **Cache zu löschen** oder einen **anderen Browser** auszuprobieren.
- In unserem neuen Online-Shop nutzen wir – wie schon in der App – das Du. Im persönlichen Gespräch bleiben wir gleichzeitig gerne beim Sie – ganz wie ihr es wünscht!

Wenn ihr Fragen habt oder das Abschließen eurer Bestellung einfach nicht klappen will, zögert nicht, unser Kundensupport-Team anzurufen. Sie stehen bereit, um euch mit allen eventuellen Schwierigkeiten zu helfen: 09428/94 95 33 oder per E-Mail unter [info@oekokiste-donauwald.de](mailto:info@oekokiste-donauwald.de)

Ihr bestellt lieber per App? Kein Problem, hier könnt ihr unsere neue App downloaden:



## WINTERLICHES SUPERFOOD: GRÜNKOHL-PESTO MIT PASTA & PARMESAN

250g Grünkohl, 2 Knoblauchzehen, 100g Sonnenblumenkerne, 2 EL Zitronensaft, 200ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 500g Pasta, 60g Parmesan

Pasta nach Packungsanweisung kochen. Grünkohl waschen, die untersten Strünke entfernen. Blätter kleinschneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 4min blanchieren. Gut abtropfen lassen. Kerne in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Knoblauch schälen und grob hacken. Alle Zutaten (außer Pasta & Parmesan) mit dem Kohl pürieren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pesto mit den Nudeln und Parmesan servieren.

**Tipp:** Das Pesto kann auch gut vorbereitet werden. Einfach in ein Schraubglas abfüllen und mit Öl bedecken. Dann hält es mehrere Tage!

