

Das Bioblatt

BESUCHE UNS IN EFERDING

Biohof-Führungen, Biokisten-Tage, Pflanzlermarkt & mehr

Du warst schon lange nicht mehr bei uns? Oder noch gar nie?

Es gibt unzählige Anlässe, uns am Biohof in Eferding zu besuchen.

Ob mit Familie, Freunden, deiner Firma oder einem Verein – ein Ausflug zu uns lohnt sich. Schon alleine wegen des guten Essens und der Vielfalt an hochwertigen Bio-Produkten.

Du planst einen Betriebs- oder Vereinsausflug? Erfahre bei einer Führung durch unseren Biohof mehr über unsere Vision 100% BIO in Österreich und wie wir sie umsetzen. Verkoste dabei unsere Haus'mocht-Gerichte, die einen wertvollen Beitrag zu unserem Nix-Wegwerfen-Kreislauf leisten.

Du bist Landwirt und interessiert daran, deinen Betrieb auf BIO umzustellen? Auch dir als Fach-Publikum bieten wir die Gelegenheit einen Blick in unseren landwirtschaftlichen Betrieb in Popping zu werfen.

Du suchst ein besonderes Muttertagsgeschenk? Oder willst deine beste Freundin zum Geburtstag einladen? Wähle aus zahlreichen spannenden Vorträgen & Workshops und kombiniere deinen Besuch mit einem reichhaltigen Frühstück, einem köstlichen Mittagessen oder Kaffee und Kuchen. Genieße auf unserer gemütlichen Sonnterrasse oder bei Regen drinnen in wunderschöner Ambiente mit viel Holz, Glas und Pflanzen.

A propos Pflanzen: Unser Pflanzenzelt ist schon bunt bestückt: Bis Mitte Mai findest du hier Bio-Gemüsepflanzen, Raritäten, Kräuter, Bauerngartenblumen, Beerensträucher u.v.m. An den Wochenenden sind auch Kunsthandwerksaussteller vor Ort.

Alle Termine und Details findest du unter: www.biohof.at/termine



... und vielleicht geht sich ja davor sogar noch ein gemütliches Frühstück aus?!

ERFAHRE, WO DEINE BIOKISTE HERKOMMT

Biokisten-Tage 2024

Wirf einen Blick hinter die Kulissen. Exklusiv für Biokisten-Kund:innen!



- Betriebsführung am Standort Eferding**
„Unterm Regenbogen 1“: Packstationen, Lager, Kommissionierung, Büros, ...
- Zeit zum Schmökern in unserem Bio-Frischmarkt**
- Transfer mit dem Bus nach Unterschaden**
(ca. 5 km entfernt)
- Führung auf unserem Bio-Bauernhof:**
Günter Achleitner zeigt dir Herz und Wurzeln unseres Unternehmens – hofeigene Kompostierung, Gewächshäuser, kinderwagen- und rollstuhltauglicher Felderrundgang.

Abschließend bist du herzlich eingeladen, den Tag bei einer Tasse Kaffee und haus'mochtem Kuchen in unserem Bio-Kulinarium ausklingen zu lassen.

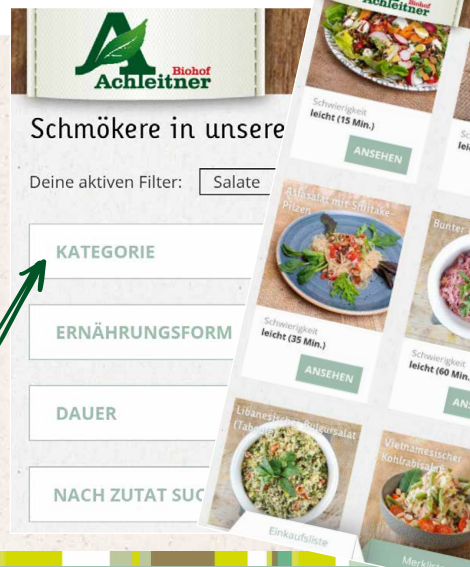
Sichere dir deinen Platz:
per E-Mail: diebiokiste@biohof.at
oder telefonisch: +43 7272/2597

SALAT ZAUBER
PROBIER MICH KISTE

Salatliebhaber aufgepasst!

Der Monat April steht ganz im Zeichen des frischen knackigen Grüns. Unter www.biohof.at/heimische-salate findest du jetzt eine Vielzahl an Produkten zum Verfeinern deiner Lieblings-Salate. In unserem Blogbeitrag über unsere Bio-Partner und Nachbarn Christiane und Thomas Raab erfährst du Wissenswertes über Essig und Öl.

Unter www.biohof.at/rezpte kannst du dir Inspiration für Neues holen. Wähle links die **Kategorie Salate** oder filtere rechts einfach nach den gewünschten Zutaten.



GRÜNSPARGEL vom eigenen Bio-Bauernhof



Produkt der Woche

Heiß ersehnt – endlich da: der erste Spargel von unseren eigenen Feldern. Der sandige Boden im Eferdinger Becken ist perfekt für den Spargelanbau. Die sommerlichen Temperaturen im April haben dem Spargel besonders gut gefallen und seine grünen Spitzen aus dem Boden gelockt.

Spargel macht sich hervorragend in Risotto, Nudel- und Pfannengerichten sowie auf Tartes, Quiches und in Salaten. Ein köstlicher Klassiker ist gebratener Spargel mit Sauce Hollandaise. Auch gegrillt ist Spargel ein Hit.



Gegrillter Spargel aus der Pfanne

1-2 Personen, Zubereitungszeit ca. 10 Min.

1 Bund Spargel, 1 Knoblauchzehe, ½ Zitrone (Abrieb und Saft), 2 EL Brat- und Backöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer gemahlen, 1 Handvoll geriebener Parmesan

Grünspargel nicht schälen, lediglich die trockenen Enden abschneiden und den Spargel in einer Pfanne mit heißem Öl ca. 4 Min. braten. Knoblauch schälen, klein hacken und zusammen mit Zitronensaft und -schale beigegeben. Bei geringerer Hitze alles noch gute 5 Min. weiter braten. Salzen, gut pfeffern und mit Parmesan bestreut servieren.



Wer den Spargel gern weicher mag, lässt ihn etwas länger schmoren. Denk aber daran, dass er bei langem Garen wertvollen Vitamine einbüßt.

Gegrillter Spargel mit Parmesan eignet sich auch hervorragend als Salattopping.



RADIESCHEN RARITÄT „EISZAPFEN“

Diese weiße, zapfenförmige, längliche Radieschen-Sorte wächst bei Johann Mader in Wien Essling, nahe dem Nationalpark Donau-Auen.

Eiszapfen-Radieschen werden ca. 10 cm lang und sind bedeutend milder als andere Radieschen-Sorten. Am besten machen sich diese dekorativen Radieschen frisch zur Jause oder in Salaten.



Zucchini-Erdäpfel-Brokkoli-Gratin

Für 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 50 Min.

4 Erdäpfel, 1 Zucchini, 1 Handvoll Brokkoliröschen, 2 Karotten, 1 Becher Schlagobers, 100g Rasskäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Erdäpfel waschen, schälen und ebenso wie die Zucchini und die Karotten in dünne Scheiben schneiden. Brokkoliröschen klein zerteilen.

Schlagobers, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen und Gemüse unterrühren. Mischung in eine Auflaufform für 2 Personen füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 180° Grad für etwa 30 Min. garen.

Rasskäse (011311) € 2,49/100g Plangger



Pfeffer schwarz gemahlen (016405) 50g € 3,29 Sonnentor

ACHTUNG LIEFERTAGSVERSCHIEBUNG

Aufgrund des Staatsfeiertags am 1. Mai verschieben sich alle Lieferungen ab Mittwoch um einen Tag nach hinten.



aus St. Johann am Wimberg, OÖ

PULLED PORK, Biohof Steinmayr

Auslieferung: 20. - 26. Mai (KW 21) | Bestellung bis Mi, 8. Mai



020591 Pulled Pork 400g € 13,99

„Ich mag mein tägliches Tun am Hof und liebe es, mit den eigenen Händen etwas zu schaffen.“ Anneliese

„Die Entscheidung Biobauer zu werden, habe ich noch kein einziges Mal bereut.“ Johannes

aus Putzleinsdorf, OÖ

SCHWEINE-GRILLFLEISCH & CO, Biohof Höglinger

Auslieferung: 6. - 12. Mai (KW 19) | Bestellung bis Mo, 29. April

Grillpaket natur oder mariniert, Käsekrainer, Grill-Stangerl-Mix, Grill-Mini-Mix



aus Bad Zell, OÖ

FISCH, Biohof Haider

Auslieferung: 13. - 19. Mai (KW 20) | Bestellung bis Fr, 3. Mai



Forelle ganz, Filet frisch oder geräuchert, Lachsforellen-Filet frisch, Saibling ganz, Filet frisch oder geräuchert

Unser gesamtes Fleisch- und Fischangebot sowie Details dazu siehe: www.biohof.at/fleisch-fisch

aus Gampern, OÖ

MURBODNER RIND, Biohof Gebetsberger

Auslieferung: 13. - 19. Mai (KW 20) | Bestellung bis Di, 30. April

013668 Murbodner Spezialpaket ca. 3 kg € 27,50/kg
013669 Murbodner Vorratspaket ca. 4,5 kg € 26,50/kg



Aus unserem BIO-KULINARIUM



29. April - 12. Mai (KW 18 + 19)

017701 Minestrone 410 ml € 5,90
012435 Erdäpfel-Schwammerleintopf 410 ml € 6,80
017258 Cannelloni mit Kräuter-Topfenfülle 500g € 9,90
017673 Apfelstrudel 300g € 7,50

KW 20+21
Tomatencremesuppe
Chili sin carne mit Tofu
Hascheeknödel
Gemüsestrudel



Neben unserem Fixangebot findest du auch die Auflistung der Zutaten und Allergene in unserem Online-Bioladen.

JETZT BESTELLEN!



+43 7272-2597

dieBiokiste@biohof.at

www.biohof.at

Fotos: Biohof Achleitner, Mario Heim
Grafiken: freepik.com



gedruckt auf Enviro Polar hergestellt aus 100% entförtem Altpapier