

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Fastenzeit hat kaum begonnen, da starten schon die ersten mit den Vorbereitungen für das Osterfest. Wir haben auch dieses Jahr wieder besondere Schmankerl für Sie im Angebot: bereits jetzt bestell- und lieferbar sind süße wie auch herzhaft Osterschmankerl. Wer sich schon am Osterlamm-Backen versuchen mag, findet alle passenden Zutaten ebenfalls bei uns. Wie jedes Jahr gibt es – neben unserem Dauersortiment an Schweine- & Rindfleisch sowie Geflügel – auf Vorbestellung auch wieder Fisch und Lamm aus der Region. Details finden Sie online oder auch in den nächsten Kundenbriefen.

Herzlichst, Ihre Martina Kögl
und das Team der Ökokiste Kößnach

ANGEBOT

Süße Osterschmankerl

Osterhase Lolly, Rosengarten, 15g in den Sorten: Vollmilch, Zartbitter, weiße Schokolade, vegan	0,99 € /St.
Osterhase Vollmilch in Stanniol, Rosengarten, 50g	1,99 € /St.
Osterhase Vollmilch geschminkt mit weißer Schokolade, Rosengarten, 80g	3,49 € /St.
Osterhase Zartbitter, Rosengarten, 80g	3,49 € /St.
Osterhase Schoko Vegan, Rosengarten, 80g	3,69 € /St.
Schoko Schäfchen, vegan, Rosengarten, 90g	3,99 € /St.
Schokoladen Osternest, Osterhasen & bunte Ostereier in Staniolpapier, Rosengarten, 63g	3,49 € /St.
Osterhasen Dinkelkekse, Vollmilch, Rosengarten, 150g	3,79 € /St.
Osterhasen Dinkelkekse, Zartbitter/Kokos, Rosengarten, 150g	3,79 € /St.
Hasenkekse mit Vollmilchschokolade, glutenfrei, Hammermühle, 150g	3,99 € /St.
Dinkel Rübli Kekse mit Karotten & Butter, Sommer, 150g	2,59 € /St.
Käfer Kuno, Mürbekeks in Käferform, handverziert m. Schokolade, Rosmarin Bioback, 2 St. (ca. 30g)	3,79 € /St.
Marzipan Lamm, Rosmarin Bioback, 50g	3,59 € /St.
Osterriegel Schoko, GEPA, 37,5g	1,25 € /St.
Osterschoki Täfelchen, GEPA, 15g	0,55 € /St.
Confiserie Osterei, Eierlikör	0,99 € /St.
Confiserie Osterei, Maracuja	0,99 € /St.
Confiserie Osterei, Nussnougat	0,99 € /St.
Eierlikör, Sahnelikör mit Ei, Rothe 0,5l	13,99 € /Fl.
Frühlingsbote Tee, Lebensbaum, 20 Teebeutel	2,99 € /St.

ANGEBOT

Bioland

Angusrind

vom Bioland-Hof Kreuzer aus Hauzendorf

Mischpaket 5kg mit Lende:

Suppenfleisch, Hochrippe, Gulasch, Braten, Lendensteaks

19,90 €/kg

Mischpaket 5kg mit Steak:

Steaks zum Grillen, Suppenfleisch, Hochrippe, Gulasch

19,90 €/kg

Mischpaket 5kg mit Rouladen:

Rouladen, Suppenfleisch, Hochrippe, Gulasch, Bratenteile

19,90 €/kg

Mischpaket 10kg:

Rouladen, Steaks, Suppenfleisch, Hochrippe, Gulasch, Braten

19,90 €/kg

Die Zusammenstellung kann im Einzelfall abweichen.

Bestellschluss: Mittwoch, 30. März 2022

Auslieferung vom 04. bis 08. April 2022

WEG VON DEN PESTIZIDEN – HIN ZUR AGRARWENDE!



Zusammen mit unseren Verbandskollegen vom Ökokiste e.V. sind wir Mitglied im Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft (BEL). Das Bündnis ist ein Zusammenschluss aus Bio-Unternehmen und zivilgesellschaftlichen Institutionen aus der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft. Es setzt sich für den **Erhalt und die Wiederherstellung der Lebensgrundlagen zukünftiger Generationen** ein. Insbesondere macht das Bündnis auf die Problematik des chemisch-synthetischen Pestizid-Einsatzes aufmerksam und möchte so die ökologische Agrarwende mit vorantreiben.

Ein Ziel, das wir wirklich unterstützenswert finden, deshalb finden Sie in Ihrer heutigen Ökokiste einen Postkarten-Flyer des BEL. Noch bis Ende März an der **Petition** teilnehmen! Mehr dazu online unter www.enkeltauglich.bio

Außerdem finden Sie zusätzlich noch eine Sonderausgabe des Infobrief Saatgutfonds in Ihrer Kiste – für die Stärkung einer unabhängigen ökologischen Pflanzenzüchtung! Mehr dazu unter www.zukunftsstiftung-landwirtschaft.de



GEMÜSE DER WOCHE



ZWIEBELN

VOM BIOLANDHOF WAAS, ZEHOLFING (DE-ÖKO-006)

Die Zwiebel gehört zur Gattung Lauch und ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ihre Vielseitigkeit macht sie in der Küche unverzichtbar. Die Zwiebel ist mit ihrem Röstaroma nicht nur Grundlage für ganz viele Gerichte, sie kann auch selber die Hauptrolle spielen z.B. in einer leckeren Zwiebelsuppe, als Zwiebelkuchen oder auch als rohe Beilage zu Fleischgerichten. Zwiebeln sind außerdem sehr gesund, sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe.

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE



Zutaten: 1 kg Zwiebeln, 60 g Butter 1 TL Zucker, 3 EL Mehl, 2 ¼ l Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer, 1 Baguette, 60 g geriebener Greyzer oder mittelalter Gouda, zusätzlich geriebener Käse zum Servieren

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben. Bei schwacher Hitze in 20 Minuten weich braten und unter Rühren 1-2 Minuten weiter braten, bis die Mischung goldgelb wird. Brühe angießen und bei abgedecktem Topf und schwacher Hitze 1 Stunde garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In 20 Minuten goldgelb und trocken backen, dabei einmal wenden. Jede Scheibe mit geriebenem Käse bestreuen und unter den Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe mit den gerösteten Käsebrötchen servieren und mit geriebenem Käse bestreuen.

WINTERRETTICH-ORANGEN-SALAT

Zutaten: 1 geriebener Winterrettich, 1 filetierte Orange, 2 EL Sonnenblumenöl, Saft von 1/2 Zitrone, 1 TL Kräutertersalz, 2 TL Apfeldicksaft oder Honig, Pfeffer, 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne oder Nüsse nach Wahl

Zubereitung:

Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Rettich mit der Schale grob raspeln. Beides mit den Soßenzutaten gut vermengen. Ein gesunder und erfrischender Rohkostsalat!

Der Winterrettich kommt diese Woche vom Bioland-Hof Wiethaler, Kammersdorf (DE-ÖKO-006).



WEIN DES MONATS MÄRZ

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

VOM WEINGUT SANDER

Ein trockener Weißwein mit intensiv-fruchtigem Geschmack! Nach der Ernte der vollreifen Trauben wurden diese ohne Maischung schonend gepresst. Der Most wurde temperaturgesteuert vergoren. Anschließend wurde der Wein zur Reifung einige Monate im Edelstahltank gelagert. Nach mechanischer Kieselgurfiltration wurde der fertige Wein in Flaschen gefüllt.



Sauvignon blanc, trocken,
Weingut Sander, 0,75l

9,99€/Fl.

Das Bio-Weingut Sander liegt in der traditionsreichen Weinbaugemeinde Mettenheim, zwischen Oppenheim und Worms. Mettenheim blieb glücklicherweise von einer staatlichen Flurbereinigung verschont. Wie Balsam für Augen und Seele wirken daher die jahrhundertealten Weinbergspazellen, denn diese sind überwiegend eingesäumt von Sträuchern und Bäumen. Sie bieten Unterschlupf für zahlreiche „Helfer im Weinberg“.

DAZU PASSEN:

Pecorino Sardo D.O.P



3,09€/100g

Der Sardo darf nur auf der Insel Sardinien hergestellt werden. Dies wurde durch die EU mit der Anerkennung des DOP bestätigt. Die Geschichte dieser Käsesorte ist uralt und die Sarden sind besonders stolz auf diesen 100%igen Schafkäse.

Taleggio D.O.P



2,39€/100g

Die Rinde des Taleggio kann natürlichen Schimmel ausbilden. Der aromatische Weichkäse passt wunderbar zu dem frischen Sauvignon blanc. Der Käse reift mindestens 35 Monate.