

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

das Ende der Fastenzeit naht und damit auch das Oster-Wochenende. Wie wäre es dieses Jahr mit einem Osterbrunch? Auch die aktuelle Ausgabe der Schrot & Korn (kostenfrei bei uns bestellbar) macht den Osterbrunch zum Thema. Wir haben ein paar Besonderheiten für Sie in unserer Rubrik „Herzhafte Osterschmankerl“ (auf der Rückseite) zusammengestellt.

Oder Sie probieren nächste Woche einmalig unsere Käse-, Wurst- oder Brotzeitkiste? Die gibt es alle im Abo – aber natürlich steht einer einmaligen Bestellung der Kisterl nichts im Wege!

*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 Staniol, Rosengarten, 50g	1,99 € /St.
Osterhase Zartbitter, Rosengarten, 80g	3,49 € /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, Mübekeks in Käferform, handverziert m. Schokolade, Rosmarin Bioback, 2 St. (ca. 30g)	3,79 € /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

## Käse-, Wurst- und Brotzeitkisten

Käsekiste Single, 3-4 Käsesorten	ca. 13 €/Kiste
Käsekiste Family, 4-5 Käsesorten	ca. 20 €/Kiste
Wurstkiste Single, 2-3 Sorten Frisch- bzw. Dauerwurst und Schinken	ca. 13 €/Kiste
Wurstkiste Family, 3-4 Sorten Frisch- bzw. Dauerwurst und Schinken	ca. 20 €/Kiste
Brotzeitkiste, Wurst & Käse	ca. 20 €/Kiste

### ANGEBOT

## Faire Oster-Kleinigkeiten von GEPA

Osterschoki Täfelchen, GEPA, 15g	0,55 € /St.
Osterriegel Schoko, GEPA, 37,5g	1,25 € /St.



## UNSERE LIEFERTAGE RUND UM OSTERN

**In der Woche vor Ostern (KW 15, 11.-15.04.) liefern wir normal aus,**

d.h. Freitagskisten kommen normal am Karfreitag, 15.04.

**Einzige Änderung:** Die Selbstabholer-Kisten werden bereits am Donnerstag, 14.04. von 11-17 Uhr ausgegeben. Am Karfreitag ist keine Kisten-Selbstabholung möglich.

**In der Woche nach Ostern (KW 16, 18.-23.04.) verschieben sich alle Lieferungen um einen Tag.**

D.h. Montagskisten werden am Dienstag geliefert, Dienstagskisten am Mittwoch, etc.

**Ausnahme:** Selbstabholer-Kisten können ganz normal am Freitag, 22.04. zwischen 11 und 17 Uhr abgeholt werden.

**Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

**vor Ostern**

**nach Ostern**



## GEMÜSE DER WOCHE

### ROTE BETE

VOM BIOHOF ACHLEITNER, EFERDING (AT-BIO-402)

Rot und rund - und besonders gesund! In der warmen Küche findet Rote Bete in Suppen und Eintöpfen großen Anklang. Die roten Knollen lassen sich aber auch für Aufläufe und Gratins verwenden, können lecker gefüllt oder zu fruchtigen Chutneys verarbeitet werden. Darüber hinaus ist die Rote Rübe auch als Rohkost sehr schmackhaft z.B. geraspelt mit etwas Essig und Öl oder als Salat mit Apfel und Zitrone, eventuell Feldsalat und Schafs- oder Ziegenkäse. Außerdem harmoniert sie hervorragend mit Äpfeln, Orangen und Nüssen.



### ROTE BETE SALAT MIT APFEL

**Zutaten:** 400g Rote Bete, 1 Apfel, 50g Essiggurken, 150ml Saure Sahne, 50g Mayonnaise, 2 EL Apfelessig, Salz, 1TL Meerrettich

**Zubereitung:** Rote Bete ungeschält ca. 45 Minuten in Salzwasser gar kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Essiggurken fein hacken, Apfel schälen und kleinschneiden. Aus saurer Sahne, Mayo, Essig, Salz und Meerrettich ein Dressing mixen, über den Salat geben und gut vermengen. Wer mag, kann noch Orangenzesten als fruchtige Komponente und Blickfang drüberstreuen.

## ANGEBOT

### Bratwürstl vom Weideschwein

vom Biohof Arzberger, Griesau, DE-ÖKO-037

**Bratwürstl vom Weideschwein,  
8 Stück (ca. 300g)**

2,39 €/100g



**Bestellschluss: Freitag, 08.04.22  
Lieferung 11.04. - 15.04.**

## ANGEBOT

### Herzhafte Osterschmankerl für einen Osterbrunch

Brotzeiteier, gekocht und gefärbt, 6 Stück	3,99 € /Schtl.
Camembert Gillot, 150g	4,99 € /St.
Frischkäse Schnittlauch aus Heumilch, Biohof Berl, 200g	4,57 € /Glas
Frischkäse natur aus Heumilch, Biohof Berl, 225g	4,39 € /Glas
Fetacreme mit Manouri & Bärlauch, Bioladen, 100g	2,29 € /St.
Ricotta aus Heumilch, Milchhof Brixen, 200g	1,79 € /St.
Mozzarella aus Heumilch, Milchhof Brixen, 100g	1,29 € /St.
Mozzarella Perlen aus Heumilch, Milchhof Brixen, 120g	1,99 € /St.
Kräuterbrie, Käserei Damse	2,79 € /100g
Blue Stilton, Cropw.Bishop	3,49 € /100g
Chorizo	2,79 € /100g
Salami Calabrese	4,49 € /100g
Kochschinken mit Kräuterkruste	3,22 € /100g
Schwarzwälder Schinken	4,59 € /100g
Südtiroler Schinkenspeck	4,49 € /100g
Räucherlachs, bioverde, 100g	8,59 € /St.
Hot Pepo, Peperoni scharf, Biolandhof Laurer, 480 ml	4,29 € /Glas
Wild-Preiselbeeren Auslese, Annes Feinste, 250g	3,69 € /Glas
Pesto Kürbis mit Curry & Blüten, La Selva, 130g	3,99 € /Glas
Grüne Oliven gefüllt mit Mandeln in Kräuteröl	3,79 € /100g
Grüne Oliven gefüllt mit Knoblauch in Kräuteröl	3,79 € /100g
Grüne Oliven gefüllt mit Paprika in Kräuteröl	3,79 € /100g
Olivenpaste pikant aus grünen Oliven mit Chili, Silver leaf, 180g	4,49 € /Glas
Olivenpaste Kalamon, Silver leaf, 180g	4,49 € /Glas

### PILZ-KOHLRABI-PFANNE

**Zutaten:** 1 Kohlrabi, 400g Champignons, 1 Zwiebel, Bratöl, Salz, Pfeffer, 100ml Sahne, Kräuter nach Belieben

**Zubereitung:** Kohlrabi schälen und fein würfeln, ebenso die Zwiebeln. In der Pfanne mit Öl anbraten, mit ca. 250ml Wasser ablöschen und zugedeckt ein paar Minuten garen lassen. Währenddessen Champignons putzen und kleinschneiden. Pilze und Sahne in die Pfanne geben, nochmals ein paar Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Kräuter darüberstreuen. Schmeckt gut mit Reis, Hirse oder Baguette.

*Die Champignons sind Naturland-zertifiziert und kommen aus Deutschland. Der Kohlrabi ist ebenfalls Naturland-zertifiziert und kommt aus Italien.*

