



AB
01.01.2023
GLEICHES TEAM
NEUER NAME
ÖKOKISTE DONAU-WALD
LIEFERSERVICE & BIOLADEN

bautagebuch

Informationen rund um Weihnachten

In der **KW51** (19.12.-23.12.) liefern wir alle Ökokisten ganz normal aus.

In der **KW52** (26.12.-30.12.) haben wir Betriebsurlaub, es finden keine Lieferungen statt und unser Büro ist nicht besetzt. Sie können uns natürlich eine Nachricht auf dem Anrufbeantworter hinterlassen.

Ab dem 02. Januar 2023 liefern wir wieder ganz normal, auch am Freitag, 06. Januar (Feiertag, Hl. Dreikönig), wird normal geliefert. Vorbestellte Selbstabholer-Kisten stehen jedoch bereits am Do, 05.01. zwischen 11 und 17 Uhr zur Selbstabholung bereit, am Fr, 06.01. ist keine Abholung möglich.

Ab Januar liefern wir bereits unter unserem neuen Namen **Ökokiste DonauWald** – wir freuen uns darauf!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Weihnachten naht mit großen Schritten! Noch bis Mitte nächster Woche können Sie Weihnachtsfleisch und -fisch von regionalen Biohöfen bei uns bestellen. Wenn Sie außerdem auf der Suche nach nachhaltigen Geschenkideen sind, haben wir auch hier etwas für Sie: verschenken Sie doch mit einem Gutschein für eine Ökokiste etwas Sinnvolles, das außerdem noch aus der Region stammt! Oder wählen Sie aus einem unserer Geschenksets das Richtige aus. Alternativ lassen Sie sich von unserer Genusskiste inspirieren: entweder als Schmankerl für die Festtage oder als Geschenkidee für Familie oder Freunde! Falls Sie Fragen zum idealen Geschenk haben, melden Sie sich: wir beraten Sie gerne!

Herzlichst, Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach

Unsere Geschenksets

schön verpackt im grünen Wellkarton mit Holzwolle:

Geschenkset Weihnachten

Je 1x Glühwein Glühkehlchen (mit Alkohol), Krunchymüsli Christmas, Gebrannte Mandeln und Dresdner Christstollen

29,90 €/Stück



Geschenkset Pasta

Je 1x Strozzapreti Tricolore, Pesto Calabrese, Sardellenfilet in Olivenöl, getrocknete Tomaten

19,90 €/Paket

Geschenkset für Genießer

Je 1x Rotwein Primitivo Integro, Premium Nussmischung, Zwiebel-Rotwein-Chutney, Quittenchutney, Olivenöl Apuila, Aceto Balsamico di Modena, Thunfisch im eigenen Saft, Feine Bitterschokolade 85%

47,90 €/Paket



Geschenkset Plastikfrei

Je 1x Bienenwachstuch Gr. M, Gesicht- und Körperseife „Schrupp“, Lip Balm Velvet Shine, Biobaula Starterset (Tabs für Glas-, Bad- und Bodenreiniger)

26,90€/Stück



Weitere Geschenkideen finden Sie online.

Unsere Genusskiste: voller leckerer Schmankerl für die Weihnachtstage!

Inhalt kann auch verändert werden (dann ändert sich selbstverständlich auch der Preis entsprechend)

Genusskiste, ca. 49 €

Je 1x Weißwein Sauvignier Gris (Zukunftswein), Fruchtaufstrich Winterkirsche, Grüne und Kalamata Oliven, Olivenöl Premium, Crema Schwarze Johannisbeere, Erdnüsse King Crunchy, Chai Pralinen



In eigener Sache: Weihnachtsbestellschluss

Alle kennen es: in der Vorweihnachtswoche ist der Einkaufstrubel groß! Wie schön, wenn dann die Lebensmittel und Geschenke bequem bis an die Haustür geliefert werden! Damit wir alles wie von Ihnen gewünscht liefern können, eine Bitte: je früher Sie uns Ihre Bestellung für die Weihnachtswoche mitteilen, desto leichter fällt die Planung und Bereitstellung aller gewünschten Produkte! Online können Sie problemlos bereits jetzt den Liefertermin der Vorweihnachtswoche ausfüllen und mi Ihrer Wunschbestellung befüllen! Änderungen und Bestellungen sind natürlich bis zu Ihrem gewohnten Bestellschluss noch möglich. Ausnahmen bilden lediglich die Ökokisten, die am 22. und 23.12. geliefert werden. Um hier alle Produkte rechtzeitig bei den Lieferanten bestellen zu können, ist der Bestellschluss für diese Lieferungen bereits am Mittwoch, 21.12., 6 Uhr morgens! Vielen Dank für Ihr Verständnis!

WEIHNACHTS-WURST-PAKET 34,90€/Paket

Edles Wurstpaket mit geschnittenen Salami- und Schinkenspezialitäten

Je ca. 100g italienischer Parmaschinken, Weihnachtsschinken (trad. gesurtes und geselechtes Schwarzgeräuchertes aus Niederbayern), Pastrami, Hirsch-Schinken, Salami Trüffel Parmesan, Fenchelschinken Coppa-Art



WEIHNACHTS-KÄSE-PAKET 34,90€/Paket

Mit feinen Käse-Spezialitäten, ideal für die festliche Brotzeitplatte oder den Familienbrunch

Ca. 140g Comté AOP. 20 Monate, ca. 100g Le Duc de Bourgogne Trüffel, ca. 100g Dunlop Whisky Cheddar, ca. 140g Gruyere AOP 18 Mon, ca. 110g Weihnachtskäse, 1 Stück (250g) Büffelcamembert





GEMÜSE DER WOCHE

HOKKAIDO

VOM BIOHOF FLORIAN SCHMID, AITERHOFEN, DE-ÖKO-060

Hokkaido – der wohl beliebteste unter den Kürbissen, da seine dünne Schale beim Kochen sehr schnell weich wird und mitverzehrt werden kann ohne lästiges Schälen. Der Kürbis eignet sich hervorragend für die Zubereitung als leckere Kürbissuppe. Aber auch als Ofenkürbis schmeckt er wunderbar! Die diesjährigen Kürbisse sind kleiner als sonst. Das kommt,



OFENKÜRBIS MIT FETA

für 2 Personen

Zutaten: 1 kg Hokkaido-Kürbis, 200 g rote Zwiebeln, 2 Zweige Rosmarin (oder 1,5 TL getrockneter Rosmarin), 1 Packung Feta, 4 EL Olivenöl, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Ofen auf 180°C vorheizen. Den Kürbis waschen und vierteln. Kerne und Fasern entfernen. Nun den Kürbis mit Schale in mundgerechte Stücke oder Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Honig und Olivenöl in einer großen Schüssel vermischen, Kürbis, Zwiebeln und Rosmarin-Nadeln oder getrockneten Rosmarin hinzugeben und gut vermengen. Salzen und pfeffern und nochmals gut vermengen. Das Gemüse flach auf einem Backblech mit Backpapier oder in einer Auflaufform ausbreiten. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Feta über dem Kürbis zerbröseln und weitere 10 Minuten backen. Die Backzeit ist abhängig von der Größe der Kürbis-Stücke. Der Kürbis sollte weich sein, der Feta darf leicht angebräunt sein. Auf einem Teller anrichten und servieren.

WISSEN, WO ES HERKOMMT

FLEISCH & FISCH AUS DER REGION, NATÜRLICH 100% BIO

Der aktuelle Geflügelfleisch-Skandal bei bayerischen Großbetrieben zeigt es einmal mehr: es ist immer wichtig zu wissen, woher die Produkte kommen. Dabei können Sie sich zu 100% auf uns verlassen, denn wir kennen die regionalen Höfe und Metzgereien, von denen wir Fleisch-, Fisch- und Wurstwaren bekommen, alle persönlich!

Jetzt für Weihnachten vorbestellen, Bestellschluss 14.12.2022, solange Vorrat reicht:

ANGEBOT

Bioland



Gänse und Enten

vom Biolandhof Vest, Irnkofen, DE-ÖKO-006

Artgerechte Tierhaltung und eine nahtlose Qualitätssicherung sind oberstes Gebot auf dem Biolandbetrieb Vest. Die Tiere dürfen auf den großen Wiesen des Hofes freilaufen und entwickeln so eine Produktqualität, die nur ein Leben in größtmöglicher Freiheit garantiert. Der Zeitpunkt bis zur Schlachtung ist grundsätzlich länger als bei der konventionellen Tierhaltung. Das Geflügel wird unter kontrolliert hygienischen Bedingungen direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet. Dadurch entfallen auch unnötig lange Transportwege für die Tiere.

Weihnachtsgans, ca. 4-6kg	23,85€/kg
Weihnachtsgans halb, 2,3kg	23,85€/kg
Weihnachtssente, ca. 3,5kg	21,90€/kg

ANGEBOT



Braten und Würstl

von der Biometzgerei Kammermeier, Hauzenberg, DE-ÖKO-037

Bratwürstl vom Schwein, 4 Stück, ca. 200g	24,90€/kg
grobe Bratwurst Bosnier Art, 4 Stück, ca. 250g	24,90€/kg
Puten-Minibratwurst 4 Stück, ca. 160g	31,90€/kg
Burgunderbraten, ca. 1kg	24,90€/kg
Sauerbraten, ca. 1kg	27,90€/kg
Tafelspitz, ca. 1 kg	28,04€/kg
Rinderfilet, ca 300 g	67,90€/kg
Roastbeef, ca. 300-400g	39,90 €/kg
Rib-Eye-Steak, ca. 500-800g	37,90€/kg
T-Bone-Steak, ca. 600-900g	59,90€/kg

ANGEBOT



Fisch

vom Weiherblasch Oberpfalz, DE-ÖKO-037

Elsässer Saibling, ca. 250-330g	29,90€/kg
Regenbogenforelle, ca. 220-320g	20,90€/kg
Regenbogenforelle geräuchert, ca. 200-300g	30,90€/kg