

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	IK	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellung
Hähnchen							
144099	1 Filet und 1 Keule vom schwarzen Hähnchen		F	Bodin La Volaille	ca. 0,39-0,55 kg	21,90 €/kg	
144189	Schwarzes Hähnchen, ohne Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 1,2-2,1 kg	13,90 €/kg	
143965	Weihnachtshähnchen mit Hals und Innereien		D	Freiland Puten BIO-Geflügel	ca. 2,0-2,5 kg	12,90 €/kg	
140354	Hähnchenrollbraten, gewürzt Salz/Pfeffer		D	Stauß Geflügel	ca. 0,6 kg	16,90 €/kg	
Fisch							
165892	Kaviar Classico vom Stör		ES	Caviar de Riofrio	60 g	99,00 €/Pkg	
165791	Irischer Atlaniklachs ohne Haut, geräuchert, geschnitten		IE	BioMare	ca. 1 kg	64,90 €/kg	
165802	Irischer Atlaniklachs ohne Haut, geräuchert, geschnitten		IE	BioMare	450 g	29,90 €/Pkg	
092283	Wild-Lobsterails, 2 Filets a 114 gr, mit beigelegter Bio-Kräuter Mischung, Tiefkühlprodukt		CA	Youkon	228 g	27,90 €/Pkg	
Schwein, Rind							
153729	Schweine-Filet mit Pflaumen-Walnuss-Füllung		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 500 g	49,90 €/kg	
151749	Rinderbraten Brasato mit Rotwein und ital. Kräutern		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca.1,2 kg	37,90 €/kg	
Fondue, Raclette, Klobsteig							
147609	Classic-Fondue Putenbrust, Rinderleende, Schweinelende für 6 Personen, ungeschnitten		D	Biometzgerei Pichler	3 x 500 g	34,90 €/kg	
127348	Allgäuer Käsefondue, ohne Alkohol		D	ÖMA	300 g	5,29 €/Stk.	
162685	Käsefondue nach Schweizer Art, mit Alkohol		D	Weißenhorn	400 g	5,99 €/Stk.	
152684	Raclettefleisch Rind, Schwein, Hähnchen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 750 g	39,90 €/kg	
182046	Klobsteig		D	dennree	550 g	2,99 €/Stk.	
Veganer Braten 							
173946	Veganer Vestagsbraten		D	Topas	750 g	15,90 €/Stk.	

Hinweis: Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Gewichte. Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann. Solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Legende **Land** D: Deutschland | DK: Dänemark | ES: Spanien | F: Frankreich | IE: Irland

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung entgegen!
Wir empfehlen, die Vorbestellung frühzeitig abzugeben. Diese ist ab sofort bis spätestens 18.12.2018 möglich.
Stornierungen vorbestellter Artikel sind nicht möglich. Vorbestellungen nur solange der Vorrat reicht.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Gewünschter Abholtermin (bitte ankreuzen)

☐ 21.12. ☐ 22.12.

Datum, Unterschrift Kunde

Anzahlung (bitte ankreuzen)

☐ ja ☐ nein

Anzahlungsbetrag

,

€

Merkzettel für Sie

Ich habe bestellt

Ich habe angezahlt

☐ 21.12. ☐ 22.12.

Abholtermin

Unterschrift BioMarkt

Bio

MARKT

Unsere Lieferanten



Käsefondue von ÖMA

Die Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA) sind Hersteller und Händler ökologisch erzeugter Käsespezialitäten. Was Käse angeht, ist das Unternehmen seit über 20 Jahren Qualitätsanbieter und Marktführer im ökologischen Fachhandel. Das Allgäuer Bio-Käsefondue ist eine exklusive ÖMA-Geschmackskomposition, die aus drei hochwertigen, grob geraspelten Käsesorten besteht und alle Käsekenner bei Fondue-Abenden dahinschmelzen lässt.



TOPAS/Wheaty: Ein Vesttagsbraten nicht nur für Veganer

Kein Fleisch zu essen bedeutet nicht gleich auf seinen Geschmack zu verzichten. Der vegane Vesttagsbraten von Wheaty erfüllt mit seiner faserigen Struktur, leicht rötlichen Farbe, saftigem Biss und leckeren Rauchnote alle Erwartungen an ein besonders zartes Bratenstück. Firmengründer Klaus Gaiser hat die Seitan-Herstellung in den 1970er Jahren in Ostasien kennengelernt. Das Wissen um die Tradition verband der Tüftler und Vegan-Experte mit Innovation. Zurück in Deutschland, stellte er zunächst Tofu her. Sein Bio-Weizeneiweiß, der Hauptrohstoff für Seitan, stammt ausschließlich aus Europa.

Unser Rezepttipp

Ente mit Orangensauce

Zutaten:

- 1 junge Ente von etwa 2 kg
- 40 g Butterschmalz
- 3-4 EL Cognac
- 2 Orangen, filetiert (nach Belieben)
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange
- Salz, Pfeffer
- 30 g Mandeln, enthäutet, gehackt
- 250 ml Weißwein
- Klobsteig
- Rotkohl
- **Weinempfehlung:** Haut Tucaou Bordeaux Supérieur AOC

Zubereitung:

- 1 Vorbereitung der Ente: Bürzeldrüse entfernen, Ente gründlich waschen, trockentupfen, in vier Teile zerschneiden, salzen und pfeffern. Den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2 In einem Bräter Butterschmalz erhitzen, Fleisch von beiden Seiten anbraten und

Tipp: Wird das Fleisch auf vorgewärmten Tellern angerichtet, bleibt das Gericht länger warm.

wieder herausnehmen. Überschüssiges Fett abgießen. Bratensatz mit Orangensaft und Cognac ablöschen und Orangenschale einrühren. Ententeile mit der Hautseite nach oben in den Bräter legen und 10 Min. braten lassen.

- 3 Ofen auf 170°C reduzieren. Ente nun mit Mandeln bestreuen und 1,5 Std. braten, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Ab und zu etwas Weißwein zugießen.

- 4 In der Zwischenzeit die Beilagen (Klobsteig und Rotkohl) nach Packungsanweisung zubereiten.

- 5 Ententeile herausnehmen und warm stellen. Bratensauce in einen Topf abseihen, aufkochen und abschmecken. Fleisch auf Tellern anrichten. Nach Belieben Orangenflets in der Sauce erwärmen und Fleisch mit etwas Sauce garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen finden Sie unter www.biomarkt.de.



Bis 18.12. vorbestellen

Geflügel, Fisch, Schwein, Rind

Fondue, Raclette, Klobsteig & veganer „Vesttagsbraten“

Nur solange der Vorrat reicht.

Jetzt vorbestellen für Weihnachten



Unsere Lieferanten



Biohof Heiko Müller:
Die Wiese ist der beste Koch

Auf dem Bioland-zertifizierten Hof im thüringischen Tanna dreht sich alles um Gans und Ente. Viel Auslauf und Tümpel zum Schwimmen und Tauchen stehen dort fix im Programm. Neben dem Grünfutter fressen die Tiere auch Insekten, kleine Amphibien oder Schnecken. Die Freilandhaltung ist besonders zum Ende des Gänselebens hin das Entscheidende, denn ab diesem Zeitpunkt setzen die Tiere ihr Fett an. Das Fleisch ist beim Braten zarter, braucht aber dafür etwas mehr Zeit.



Freiland Puten:
Bio – mehr als geflügelte Worte

Wussten Sie, dass die natürlichen Lebensräume der Pute Waldränder und Steppen sind? Dr. Martin Bohn hatte vor 20 Jahren die Vision, den Tieren ihr ursprüngliches Umfeld weitestgehend wiederzugeben und gründete Freiland Puten im bayerischen Fahrenzhausen. In einem Pilotprojekt lebt ein Teil der Kelly Bronze®-Puten in Wald- und Weidehaltung. Dafür wurde eine Waldfläche gekauft, auf der die Puten im Sommer Schatten finden und ganzjährig fast komplett im Freien leben. Unmittelbar in der Nähe leben in einem 1.200 qm großen Stall 2.300 Hennen mit Freiland-Zugang.



Martin Bauer: Bio-Entenzüchter
aus purer Leidenschaft

Entenfleisch ist ein leckerer Kompromiss für alle, denen Gans an den Weihnachtstagen zu gehaltvoll ist. Bio-Enten von Martin Bauer, die sich viel an der frischen Luft bewegt haben, zeichnen sich durch ihr zartes, dunkles Fleisch aus. Das Entenleben ist hier im hohen Norden am Limfjord besonders schön: Die Küken kommen direkt nach dem Schlüpfen in einen 34 °C warmen Stall und werden dort alle drei Stunden besucht. Nach zwei bis drei Wochen leben sie bereits komplett im Freien.



Familie Bodin: Die Chefkochs Wahl

Wenn der diesjährige Weihnachtsbraten etwas ausgefallen sein darf, dann spricht alles für ein schwarzes Bio-Hähnchen aus der Aufzucht der Familie Bodin in Frankreich. Schließlich zählen auch namhafte Köche wie Alain Ducasse zu Bodins Stammkunden. Die Hähnchen leben nicht nur das ganze Jahr über im Freien. Während der letzten zwei Wochen ihres Lebens wird ihr Futter mit Milch und Leinen ergänzt, was ihr Fleisch besonders zart und saftig werden lässt. Für das große Engagement im Tierschutz in der Aufzucht wurde Bodin im Jahre 2010 mit dem Preis der CIWF (Compassion In World Farming) ausgezeichnet.



Hof Kunath: Aus Überzeugung
biologisch-dynamisch

Bei Dieter und Sebastian Kunath muss man die Gänse, Enten und Puten zuerst suchen – sie leben ganz im Freien auf zehn Weiden. Eine gute Nachricht für den Fuchs? Fehlanzeige – die Tiere werden von Pyrenäenberghunden bewacht. Da Hunde und Gänse menschliche Zuwendung und Futter brauchen, fahren die Kunaths zweimal täglich zu ihren Weiden. Ein großer Aufwand für einen kleinen Nebenerwerbsbetrieb, aber für Vater und Sohn steht die artgerechte Haltung an erster Stelle. Die kompromisslose Einstellung überzeugt. Das sollte uns unser Bio-Festtagsbraten auch wert sein.



Bio-Pionier Pichler:
Tradition trifft Qualität

Auf den Bio-Partnerhöfen von Josef Pichler im Münchener Raum scheint die Zeit stehen geblieben zu sein: Enten baden im eigenen Schwimmteich, Rinder grasen im Sommer auf Weiden mit Blick auf die Alpen und fressen im Winter Heu von den saftigen Wiesen der Familie. Die artgerechte Tierhaltung hatte für Josef Pichler schon immer oberste Priorität. Als er sich in den späten 1980er seinen Traum vom eigenen ökologischen Viehbetrieb erfüllte, steckte Bio noch in den Kinderschuhen. Seitdem ist sich das Familienunternehmen treu geblieben – es bietet seit nun fast 30 Jahren hochwertiges Fleisch aus biologischer Landwirtschaft an.



Roswitha Stauß:
Geflügel mit Herz für die Region

Der 2006 von Roswitha Stauß und ihrem Mann gegründete Betrieb hat sich vor allem auf Bio-Geflügel spezialisiert. Stauß arbeitet ausschließlich mit Bioland- oder Naturland-zertifizierten Geflügelhöfen aus Baden-Württemberg und Bayern zusammen, die höchstens 200 km entfernt sind. Damit wird der Transport so kurz wie möglich gehalten. Daneben hat der Betrieb auch drei eigene Geflügelstallungen. Es ist schön anzusehen, wie die Gänse sich in Grüppchen im Gänsemarsch auf der Weide verreiben. Dort finden sie reichlich Grünfutter und haben viel Auslauf, deutlich mehr als vorgeschrieben.



Chiemgauer Naturfleisch:
Transparenz vom Bauern bis
zur Theke

Die Schönheit der Natur zu achten und zu erhalten ist Auftrag und Verpflichtung zugleich. Das war nicht nur das Credo des mittlerweile verstorbenen Gründers Richard Müller, sondern auch das seiner Nachfolger. Ursprünglich 1991 als Genossenschaft für Bio-Bauern gedacht, um ihnen die Umstellung auf die ökologische Wirtschaftsweise zu erleichtern, hat sich das bayrische Unternehmen auf die Schlachtung und Verarbeitung von Bio-Fleisch in BLOKREIS-Qualität spezialisiert. Der enge Kontakt zu den Bio-Landwirten ist entscheidend. Hier weiß man genau, woher der Weihnachtsbraten kommt.



Weißenhorner Molkerei: Ständige
Verbesserung ist unsere Prämisse

Die familiengeführte Molkerei ist eine der ältesten in Süddeutschland und steht für Premiumqualität. Zu den Geheimnissen des Erfolges gehört die fast 30-jährige Bioland-Partnerschaft. Sie zeugt davon, wie wichtig der enge Austausch mit den Milchbauern für das Unternehmen ist. Das Weißenhorner Käsefondue bietet für Käseliebhaber eine gute Abwechslung. Die feine Komposition von würzigen Bergkäseplättchen lässt sich wunderbar mit knusprigen Brotwürfeln und Kartoffeln genießen. Kombiniert mit Weintrauben oder Apfelscheiben – fertig ist das etwas andere Festgericht.



BioMare: Seit Generationen
viel Handarbeit

„Mir ist mein Aquarium umgekippt. Räucher mir mal die Forellen!“, sagte eines Tages ein Koch vom Kölner Restaurant „Die Bastei“ zum Schwiegervater des heutigen Geschäftsführers Theo Jansen, der damals eine Aalräucherei mit zwei Altonaer Öfen hatte. Die Forellen kamen mehr als gut an – der Rest ist Geschichte. Die Altonaer Steinöfen sind Relikte der Hamburger Räuchertradition. Der Arbeitsaufwand ist zwar höher, aber die hohe Temperatur schont empfindliche Vitalstoffe. Die Fische bleiben saftiger und bekommen durch den gleichmäßig dichten Rauch ihren besonderen Geschmack. Genau das Richtige für ein gelungenes Heilabend-Menü.



Caviar de Riofrio: Iberische
Kaviarproduktion par excellence

In den Farmen von Carlos Portela können Störe inmitten der weiten andalusischen Bergwelt ganz natürlich aufwachsen. Die Fischbecken werden mit klarem Flusswasser gespeist, das vom Fluss Frio abgeleitet und gefiltert wieder zurückgeführt wird. Obwohl die Kaviarproduktion eine fast 100-jährige Tradition hat, brachte der Bau von Staudämmen den Stör fast völlig zum Aussterben. Zum Glück gelang es den Farmern nachhaltige Alternativen zu entwickeln. Die Zucht hat den Stör gerettet und den Kaviar wieder erschwinglich gemacht. Durch seine zarten Salznoten gilt er als Liebling vieler Gourmets.



Youkon: Markentreue geht durch
den Magen

Das in Hof b. Salzburg angesiedelte Unternehmen Youkon steht für Einklang mit der Natur und den sorgfältigen Umgang mit ihren Ressourcen. Direkter Kontakt zu Fisch und Fischer, zum Land und zu den Leuten sind ein wichtiger Teil der Unternehmensphilosophie. Der Youkon Wild Lobster ernährt sich von kleinen Krebsen, Garnelen und Seegeln, welche ihm die typische Farbe und den vollen Geschmack verleihen. Er wird in den kalten reinen Gewässern des Nordwestatlantiks bei Kanada gefangen. Dabei wird großer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt, denn der Fang ist selektiv und hat nur minimale Auswirkungen auf den Meeresboden.



Jetzt vorbestellen für
Weihnachten

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	IK	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellung
Weihnachts-Vorbestellung (Bestellung bis spätestens 18.12.2018)							
Gans							
143998	Gans mit Hals und Innereien		D	Biohof Heiko Müller	ca. 4,0-4,5 kg	21,90 €/kg	
143987	Gänsebrust		D	Biohof Heiko Müller	ca. 0,35-0,5 kg	47,90 €/kg	
143976	Gänsekeule		D	Biohof Heiko Müller	ca. 0,4-0,6 kg	46,90 €/kg	
159006	Gans mit Hals und Innereien		D	Bioganshof Kunath	3,5-5 kg	24,90 €/kg	
145001	Gänsebrust		D	Stauß Geflügel	ca. 0,4-0,5 kg	47,90 €/kg	
145012	Gänsekeule		D	Stauß Geflügel	ca. 0,4-0,5 kg	46,90 €/kg	
Ente							
144009	Peking-Ente, bratfertig mit Innereien		D	Stauß Geflügel	ca. 2,5 - 3 kg	19,90 €/kg	
144865	Peking-Entenbrust mit Haut, ohne Knochen		D	Stauß Geflügel	ca. 0,2-0,3 kg	44,90 €/kg	
144876	Peking-Entenkeule einzeln vac.		D	Stauß Geflügel	ca. 0,2-0,3 kg	28,90 €/kg	
144797	Entenkeulen ohne Rückenstück		DK	Martin Bauer - Vermarktung	ca. 0,2-0,3 kg	19,90 €/kg	
159017	Peking-Ente mit Hals und Innereien		D	Bioganshof Kunath	2,5-3,5 kg	22,90 €/kg	
144022	Barbarie-Enterich mit Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 2,8-3,8 kg	16,90 €/kg	
144077	Barbarie-Entenbrustfilet mit Haut		F	Bodin La Volaille	ca. 0,3-0,5 kg	34,90 €/kg	
144088	Barbarie-Enterichkeule mit Haut		F	Bodin La Volaille	ca. 0,25-0,4 kg	17,90 €/kg	
147532	Ente ganz, ohne Innereien		D	Biometzgerei Pichler	ca. 2,2-2,6 kg	14,90 €/kg	
147543	Entenbrust mit Haut, ohne Knochen		D	Biometzgerei Pichler	ca. 0,2-0,3 kg	36,90 €/kg	
Pute							
144628	Putenrollbraten, gewürzt mit Pfeffer und Salz		D	Freiland Puten BIO-Geflügel	ca. 0,8 kg	16,90 €/kg	
143649	Waldland-Pute mit Hals und Innereien, klein		D	Freiland Puten BIO-Geflügel	ca. 3 - 4 kg	19,90 €/kg	
144281	Waldland-Pute mit Hals und Innereien, mittel		D	Freiland Puten BIO-Geflügel	ca. 4 - 5 kg	19,90 €/kg	
144753	Waldland-Pute mit Hals und Innereien, groß		D	Freiland Puten BIO-Geflügel	ca. 5 - 6 kg	19,90 €/kg	
143651	Bronze-Pute mit Hals und Innereien, mittel		D	Freiland Puten BIO-Geflügel	ca. 4 - 5 kg	14,90 €/kg	
Perlhuhn							
144303	Perlhuhn ohne Innereien		F	Bodin La Volaille	ca.1,2-1,8 kg	17,90 €/kg	

Legende Land D: Deutschland | DK: Dänemark | ES: Spanien | F: Frankreich | IE: Irland

Hier Bestellblatt abtrennen und im Markt abgeben.