



*Bis 12.04.
vorbestellen*

Lamm, Rind, Ziege, Kalb, Fisch

Nur solange der Vorrat reicht.


Das perfekte Ostermenü

Jetzt vorbestellen



Ziegen- Milchkitzbraten

mit grünem Spargel im Speckmantel





Rezept-Tipp



Ziegen- Milchkitzbraten

mit grünem Spargel im Speckmantel



Zutaten für 4 Personen

(Zubereitungszeit: etwa 70 Minuten)

3 EL Olivenöl

12 mittelgroße Kartoffeln, festkochend

6 rote Zwiebeln

1 Zitrone

1 EL Honig

4 Zweige Thymian

Meersalz und Pfeffer

ca. 900 g Ziegen-Milchkitzbraten aus der Keule, ohne Knochen, mariniert

2 Bund grüner Spargel

12 feine Scheiben geräucherter Speck

1 Baguette

Zubereitung

1. Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.
2. Ofenfeste Form mit 1 EL Öl einfetten. Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und im Bräter verteilen. Die Hälfte der Zitronenschale mit der Hälfte des Zitronensaftes vermengen, Honig und Thymian darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegen-Milchkitzbraten auf die Kartoffeln und Zwiebeln legen, mit etwas Öl beträufeln und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 45 - 50 Minuten garen.
3. Währenddessen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und, wenn nötig, die unteren Drittel schälen. Speckscheiben halbieren und die Spargelstangen jeweils mit einer halben Speckscheibe umwickeln. 2 EL Öl, restliche Zitronenschale und -saft und 1 Prise Salz und Pfeffer über den Spargel geben. Spargel 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Braten legen und alles bei 180° C zu Ende garen.
4. Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Kartoffeln, Zwiebeln und Spargel auf einem Teller verteilen und dazu das Baguette genießen.



Weil Herkunft wichtig ist

Für uns spielen Tierwohl und Herkunftsgarantie eine Schlüsselrolle. Unsere Fleisch- und Geflügellieferanten sind nicht nur biozertifiziert, viele erfüllen auch die noch strengeren Bio-Verbandsrichtlinien.

Es ist uns eine Freude, Ihnen diese Lieferanten vorzustellen, denn ihr Beruf ist für sie Berufung – das schmeckt man.



Chiemgauer Naturfleisch: Transparenz vom Bauern bis zur Theke

Die Schönheit der Natur zu erhalten ist Auftrag und Verpflichtung zugleich, war das Credo des mittlerweile verstorbenen Gründers Richard Müller. Seine Nachfolger leben es nun vor: „Ich füttere meine Tiere mit der Hand, weil ich Kontakt zu ihnen haben möchte“, so Sepp Thaler, einer der Lieferanten. Hier weiß man genau, woher der Osterbraten kommt.

Juffinger: Bio mit Herz und Verstand

Anton Juffinger sen. war einer der Bio-Bauern der ersten Stunde. Seinen Hof bei Kufstein/Tirol bewirtschaftete er aus Überzeugung nach einer natürlichen, modernen und nachhaltigen Lebens- und Wirtschaftsphilosophie. Für seinen Sohn Anton Juffinger jun., selbst gelernter Landwirt, Metzgermeister und diplomierter Fleischsommelier, war es selbstverständlich, den Bio-Gedanken weiterzuleben. So kommen die Schlachttiere von Bio-Bauern aus den umliegenden Regionen, um Qualität und Tierwohl nachvollziehbar absichern zu können. Ganz unter dem Motto „Alles aus einer Hand“ erfolgen Schlachtung und Verarbeitung noch heute im selben Haus.



Bio-Pionier Pichler: Tradition trifft Qualität

Für Bio-Pionier Josef Pichler hat artgerechte Tierhaltung schon immer oberste Priorität. So verwundert es nicht, dass die Lämmer und Kälber auf Josef Pichlers Partnerhöfen im Freilaufstall im Naturschutzgebiet Hohe Tauern aufwachsen dürfen. Die Milchkälber bleiben dabei bei ihrer Mutter und werden so durchgehend mit biologischer Vollmilch versorgt. „Unser Fleisch vom Bio-Milchkalb überzeugt durch seine hellrosa Fleischfarbe mit unvergleichbar mildem Aroma in bester Bioqualität“, erzählt der Inhaber der Biometzgerei, die sowohl Bioland- als auch Naturland-zertifiziert ist.



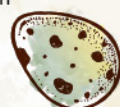
Fischhaus am See: Macht mehr aus Fisch

Warum nicht mal ein ausgefallenes Osteressen, beispielsweise Lachs oder Regenbogenforelle? Während der irische Lachs sehr naturnah gezüchtet wird, wachsen im Fischhaus am See die Regenbogenforellen in Naturteichen auf und werden von Hand mit Bio-Futter gefüttert. Erich Geiger, Inhaber des Naturland-zertifizierten Betriebs und seine langjährigen Mitarbeiter verfügen über ein reichhaltiges Wissen und langjährige Erfahrung in der handwerklichen Verarbeitung von Süß- und Salzwasserfischen sowie Krustentieren.



Good Herdsmen: Respekt für Tiere und Umwelt

Das milde irische Klima in Cahir bietet den Rindern alles, was sie brauchen: saftige grüne Wiesen und ein gesundes Leben. Sie werden bis zu 36 Monate lang aufgezogen und das spiegelt sich in der Qualität ihres Fleisches wider. Da sie ausschließlich mit Gras gefüttert werden, enthält es einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin A und E.



Königshofer: Kreislauf ist hier Leitbild

Bio ist bei Königshofer Lebensphilosophie. So werden die Tiere nicht als Ware, sondern als Partner einer Kulturgemeinschaft betrachtet. Dabei orientieren sich die Landwirte am „Leitfaden Tierwohl“, der in ganz Deutschland gültige und verbindliche Standard in der Bio-Nutztierhaltung mit Fokus auf ihrer Lebensqualität.



BioMare: seit Generationen viel Handarbeit

Hinter Köln, zwischen Rhein und Erft wird Fisch noch wie vor 100 Jahren geräuchert. Der Schlüssel zum Erfolg sind die mit modernstem Emissionsschutz ausgestatteten Altonaer Steinöfen – Relikte der Hamburger Räuchertradition. Für einen besonders rauchigen Geschmack wird der handfiletierte irische Bio-Lachs bis zu 14 Stunden über echtem Buchenholzfeuer geräuchert.

Wir schauen aufs Ganze

Klosterkäserei Schlierbach

Sind Sie schon in den Genuss der herzhaften Käsespezialitäten gekommen, die wir seit Jahren aus dem oberösterreichischen Schlierbach beziehen? Nun möchten wir Sie zu Ostern mit einer weiteren Delikatesse der Klosterkäserei verwöhnen und zwar mit einem feinen Kitzbraten.

Möglich ist das dank des Ziegenprogramms der Genossenschaft, bei dem die männlichen Kitze am Leben bleiben und zusammen mit den weiblichen Tieren artgerecht aufgezogen werden. Es ist uns eine Freude, solch ethisch vertretbare Lösungen wie dieses Leuchtturmprojekt zu unterstützen und gleichzeitig Ihnen etwas ganz Besonderes anzubieten.



Bestellschein

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Anbauverband	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellmenge
Lamm							
153066	Lammbraten, gebeizt in Buttermilchbeize		D	Biometzgerei Pichler	ca. 650 g	31,90 €/kg	
148893	Lammkeule, gebeizt in Edelkastanie, ohne Knochen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 1 kg	37,90 €/kg	
152471	Lammkeule, mediterran gewürzt, ohne Knochen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 1 kg	37,90 €/kg	
149861	Lammkeule natur, ohne Knochen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 1 kg	41,90 €/kg	
148228	Lammrücken im Gewürzmantel, mit Knochen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 1 kg	34,90 €/kg	
154517	Lamm-Koteletts in frischer Zitronen-Thymian-Marinade		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 250 g	49,90 €/kg	
162303	Alpenlamm Kotelett		A	Biometzgerei Juffinger	ca. 200 g	49,90 €/kg	
162336	Alpenlamm Keulensteak		A	Biometzgerei Juffinger	ca. 200 g	49,90 €/kg	
Rind							
152324	Rinderbraten Almkräuter		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 1,2 kg	37,90 €/kg	
153404	Irischer Rinderbraten		IE	Good Herdsmen	1,160 kg	31,20 €/Stück	
Ziege							
154539	Ziegen-Milchkitzbraten aus der Keule, ohne Knochen, mariniert		A	Klosterkäserei Schlierbach	ca. 0,7–1 kg	39,90 €/kg	
154541	Ziegen-Milchkitzrücken, mit Knochen, mariniert		A	Klosterkäserei Schlierbach	ca. 400–600 g	49,90 €/kg	
154552	Ziegen-Milchkitzbraten aus der Schulter, mit Knochen, mariniert		A	Klosterkäserei Schlierbach	ca. 400–600 g	34,90 €/kg	
Pute							
148948	Putenbrust-Braten mit Haut		D	Königshofer	ca. 1 kg	24,90 €/kg	
Kalb							
153077	Vollmilch-Kalbsbraten		D	Biometzgerei Pichler	ca. 500 g	45,90 €/kg	
153415	Vollmilch-Kalbsrollbraten, natur		D	Biometzgerei Pichler	ca. 500 g	24,90 €/kg	
Schwein							
154528	Schweine-Nackenbraten mit roter Beeren-Marinade		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 800 g	19,90 €/kg	
Fisch							
166173	Regenbogenforelle		D	Fischhaus am See	ca. 400 g	24,90 €/kg	
166195	Lachsfilet mit Haut, natur		IE	Fischhaus am See	ca. 250 g	44,90 €/kg	
Fingerfood zum Osterbrunch							
162742	Geräucherte Lachsrollchen (ca. 65 Stück)		IE	BioMare	500 g	44,90 €/Stück	
163045	Geräucherte Lachsrollchen mit Limone (ca. 65 Stück)		IE	BioMare	500 g	44,90 €/Stück	

Land D: Deutschland | AT: Österreich | IE: Irland

Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Angaben. Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bestellvorgang – so geht's

So einfach reservieren Sie sich Ihr Ostermenü:

1. Suchen Sie sich Ihre Wunschartikel aus.
2. Legen Sie den Abholtermin fest (17.04.19 oder 18.04.19).

3. Lassen Sie die ausgesuchten Artikel bis zum 12.04.19 vom Marktpersonal vorbestellen (nur solange der Vorrat reicht).

Vielen Dank für Ihre Bestellung!



Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Gewünschter Abholtermin

17.04.19 18.04.19

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung bis spätestens 12.04.19 entgegen. Nur solange der Vorrat reicht.

Datum, Unterschrift Kunde

Anzahlungsbetrag/
pro Bestellung

Anzahlung erfolgt

ja nein

€