

Festliche Rezepte und feines Fleisch

Wild, Geflügel und Edelteile mit Herkunft.

.....★.....
*Inklusive
Bestellblatt*
.....

*Weihnachtsspezialitäten
für jeden Geschmack*



#16 15 14 | 16 90 68 Kalbsfilet

Für Menschen mit Geschmack.

bioladen ★

bioladen.de

*Unser Fleisch –
Geschmack
Qualität
Herkunft*



Weihnachten

Lassen Sie sich für das weihnachtliche Festessen von der Vielfalt der Produkte, den Rezeptvorschlägen durch unseren bioladen*Koch Kai und der Qualität des Fleisches, die durch die Haltung und Fütterung der Tiere entstehen kann, inspirieren.

Der Umgang mit den Tieren durch unsere Landwirte prägt das Sozialverhalten und berücksichtigt die natürlichen Bedürfnisse unserer Tiere. Alles zusammen beeinflusst den Geschmack des Fleisches.

Erst wenn alles zusammenpasst, kann ein gutes Stück Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack für einen besonderen Tag im Jahr entstehen. Folgen Sie den nächsten Seiten und bekommen Sie Appetit auf ein gelungenes Weihnachtsessen.

Bestellen Sie jetzt Ihr Wunschprodukt mit der praktischen Bestellübersicht, die Sie hier im Flyer finden, vor oder sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gerne!

.....★.....
*Mit Rezepten
vom bioladen*Koch
Kai*
.....





Bioland-Hof Jentjens

Seit 1999 bewirtschaftet die Familie Jentjens ihren Hof ökologisch. Christoph Jentjens hat als einer der ersten Schüler die Fachschule für ökologischen Landbau in Kleve besucht und dort die Grundlagen für die perspektivische Entwicklung des Betriebes gelegt.

Hier haben Rinder, Bullen, Mutterkühe und Jungvieh ihre Heimat. Vater Heinz kümmert

sich hauptsächlich um die Betreuung der Tiere und Sohn Christoph ist vorwiegend für die Futtergewinnung, - vorlage, das Einstreuen und Betreuung der Sauen, die auch auf dem Betrieb gehalten werden, zuständig. Der ruhige Umgang mit den Tieren, die artgerechte Haltung mit Sommerauslauf auf der Weide und die 100 %ige Versorgung mit Futter vom eigenen Hof sorgen für das



Christoph Jentjens betreibt den Familienbetrieb in der 5. Generation.

Wohlbefinden der Tiere. Heinz Jentjens übernimmt den Transport zum Naturverbund Niederrhein persönlich, wo die Tiere schonend geschlachtet werden.

Weiterer Lieferant des Kalbfilets ist die Bio-Fleischerei Jansen, siehe S.14.

Kalbfilet mit Wirsing und Birne

Zutaten:

- Kalbsfilet, ca. 800 g (16 15 14 und 16 90 68)
- etwas Bratöl
- Salz, Pfeffer

Für die Nudeln:

- 700 g Wirsing
- 1 Birne
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 250 ml Sahne
- 150 ml Wasser
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 g bioladen*Zedernüsse
- frischer Nudelteig
- 4 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und bei 150 °C ca. 20 Minuten garen und anschließend weitere 5 Minuten ziehen lassen. Oder alternativ für 1,5 Stunden im Backofen bei 100 °C langsam gar ziehen lassen.

Wir empfehlen dazu: Nudeln mit Wirsing und Birne

Den Wirsing putzen, den Strunk entfernen und den Wirsing in feine Streifen schneiden. Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, Wirsing dazugeben und mit braten, ein wenig Farbe annehmen lassen. Dann die Birne zugeben, mit Sahne und Wasser auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Zedernüsse dazugeben und alles bissfest garen. Den Wirsing auf einen Durchschlag geben, den Sud auffangen. Zwei Nudelplatten jeweils ca. 20 cm breit schneiden. Den Wirsing darauf verteilen, die Preiselbeeren darauf geben und aufrollen. In ca. 4 cm dicke Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit dem Sud begießen und evt. noch ein wenig Sahne dazugeben. Im Ofen bei 160 °C ca. 30 Minuten garen.

Sichern Sie sich Ihr

Kalbfilet

Artikel-Nr. 16 15 14 | 16 90 68

und andere Spezialitäten



Das Kalbsfilet finden Sie unter Kalb und Rind auf dem mitgelieferten Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 8.12.



Gut Hirschaue

Vor den Toren Berlins wird in dem kleinen Ort Birkholz der seit 1992 bestehende Familienbetrieb Gut Hirschaue heute von Michael und Henrik Staar nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Unter dem Motto „Klasse statt Masse“ setzt Henrik Staar die Idee seines Vaters fort, die landwirtschaftliche Haltung von Wildtieren.

Hier leben auf über 185 ha Großwildgehege ganzjährig über 1000 Damhirsche, Rothirsche, Mufflons und Märkische Sattelschweine. Auf dem Speiseplan der Hirsche und Rehe stehen wilde Gräser, Kräuter und Ackerfrüchte, die die engagierten Züchter mit einer ausgeklügelten Fruchtfolge aus nachhaltigem Pflanzenbau für sie bereithalten. Im Jahr 2008 wurde der Betrieb als 3. Preisträger mit dem Förderpreis Ökolo-

Kräuter-Hirschrücken mit Himmel und Erde

Zutaten für das Fleisch:

- 600–800 g Damhirschrücken (16 84 53, 16 84 63, 16 84 56)
- 1 kleingeschnittene Schalotte
- 1 EL kleingeschnittene Möhre
- 1 EL kleingeschnittener Knollensellerie
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- ½ Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- einige Zweige Rosmarin
- 1–2 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1 Glas (ca. 400 ml) Rinder- oder Wildfond
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer
- 50 g Butter

Für das Püree:

- ca. 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 50 g Butter
- ca. 100 ml erwärmte Vollmilch
- 80 g Rote Bete gekocht und püriert
- 2 dicke Äpfel
- etwas Butter
- Zucker

Zubereitung:

Den Rücken mit der Schalotte, den Möhren und Knollensellerie anbraten und anschließend bei 150°C ca. 7–8 Minuten im Ofen garen (je nach Größe des Rückens), das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und weitere 5 Minuten garen. Senf und Honig verrühren und den Hirschrücken damit einstreichen und in der gehackten Petersilie, dem Schnittlauch und Rosmarinblättchen rollen.

Für die Soße Tomatenmark zu dem Gemüse geben, kurz mitrösten und mit Rotwein und Fond ablöschen. Einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Die Soße vom Herd nehmen, kalte Butterwürfel in die Sauce geben und unterrühren. Die Soße nicht mehr aufkochen.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser 18 bis 20 Minuten weich garen, abgießen und stampfen. Anschließend Butter, Vollmilch und Rote Bete unter die zerstampften Kartoffeln rühren.

Zwei große Äpfel entkernen und in 8 Scheiben (0,5 cm dick) schneiden, in Butter und Zucker anbraten und karamellisieren. Diese dann mit dem Püree schichten. Hierzu das Püree mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Apfelscheiben geben, mit Püree abschließen.

Sichern Sie sich Ihren

Hirschrücken

Artikel-Nr. 16 84 53
16 84 63 | 16 84 56

und andere Spezialitäten



Den Damwildrücken finden Sie unter Rot- und Damwild auf dem mitgelieferten Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 8.12.

Die Tiere können bei öffentlichen Gehegeführungen aus der Hand gefüttert werden.

gischer Landbau, dem bedeutsamsten Preis der Branche, ausgezeichnet. Der Familienbetrieb ist inzwischen zum größten Öko-Gehege-Wildhalter in Deutschland avanciert, auch in Europa ist diese Haltung bisher einzigartig.

Seit über 15 Jahren ist das Gut Hirschaue schon Lieferant unseres Großhändlers Weiling.



Bodin

In dem kleinen Ort Sainte-Hermine in der Vendée im Westen Frankreichs liegt das Familienunternehmen Bodin.

Die Familie Bodin hat sich bereits 1979 auf die Züchtung von Bio-Geflügel spezialisiert, die ersten Bio-Hähnchen verkaufte der Gründer Jean Bodin auf regionalen Wochenmärkten. Heute gibt es ein großes Netzwerk von 102 fachkundigen Geflügel-Züchtern im Umkreis von 100 km um den Schlachthof, die mit der Familie partnerschaftlich zusammenarbeiten. Auf dem Betrieb wird in einer eigenen Bio-Futtermühle ausschließlich Bio-Getreide verarbeitet. Außerdem befindet sich hier eine eigene Schlachterei und Verarbeitungsstätte für das Geflügel. So nimmt Bodin, um beste Qualität zu garantieren, die gesamte Produkt-



Züchter Nicolas Gelot auf der Hühnerwiese.

ionskette selbst in die Hand. Unter der Marke „Le Picoreur“ werden ihre hochwertigen Bio-Geflügelprodukte vermarktet.

Naturverbund Niederrhein

Bereits seit 1988 ist die Familie Thönes Verbundpartner von regionalen Familienbetrieben.

Besonders tierartgerechte Haltungsbedingungen, natürliche Fütterung, kurze Transportwege, schonende stressfreie Schlachtung und volle Transparenz haben hier höchste Priorität. Um den Tieren so wenig Stress wie möglich zu bereiten, werden sie am Abend vor der Schlachtung von den Landwirten angeliefert und dürfen in ihren gewohnten Stallgruppen im Wartestall mit Berieselungsanlage und freien Zugang zu Tränken übernachten. Ca. 50 Mitarbeiter in der Produktion sorgen



dafür, dass nur Fleisch in bester Qualität den Betrieb verlassen kann. So schaffen wir für unsere bioladen*Fleischprodukte beste Voraussetzungen für gutes, schmackhaftes Fleisch.



Gebratene Entenbrust mit weihnachtlichem Coleslaw

Zutaten:

- Entenbrust ca. 200g pro Person (16 00 11)
- Salz, Pfeffer

Für die Soße:

- 1 kleingeschnittene Schalotte
- 1 EL kleingeschnittene Möhre
- 1 EL kleingeschnittener Knollensellerie
- 1–3 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1 Glas (ca. 400 ml) Rinder- oder Wildfond
- 1 Zweig Thymian
- 50 g Butter

Für den Coleslaw:

- ½ Weißkohl
- ½ Zwiebel
- ½ Bund Radieschen
- 100 g Möhrenraspel
- 50 g Joghurt
- 80 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Essig, Salz, Rohrzucker

Zubereitung:

Die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen und ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten anbraten, bis das Fett ausgetreten und die Haut schön kross ist. Dann salzen, pfeffern und wenden. Nach dem Anbraten für ca. 8–10 Minuten (je nach Größe) im Ofen bei 180 °C fertig garen, das Fleisch sollte rosa sein.

Für die Soße im Entenfett die Schalotte und das Gemüse anrösten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein und dem Fond ablöschen, einkochen mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Die Soße vom Herd nehmen, kalte Butterwürfel in die Sauce geben und unterrühren – danach nicht mehr aufkochen!

Für den Coleslaw (Krautsalat) den Weißkohl per Hand oder Maschine fein schneiden. Die Zwiebel und Radieschen fein würfeln. Mit den Möhrenraspeln, Joghurt, Mayonnaise und Senf vermischen und mit Essig, Salz und Rohrzucker abschmecken.

Oberschwäbische Geflügel GmbH

Die Oberschwäbische Geflügel GmbH aus Betzenweiler in Baden-Württemberg setzt sich für eine nachhaltige Geflügelproduktion ein, wobei das Tierwohl an oberster Stelle steht. Das Unternehmen steht für transparente und schonende Verarbeitung von Bio-Geflügel.

Die Betriebe, von denen das Geflügel bezogen wird, garantieren eine nachhaltige und

ressourcenschonende Bewirtschaftung, die Tiere leben dort in natürlicher Umgebung und wachsen gesund auf. In der eigenen Geflügel-Schlachtereie kommen modernste Produktionsanlagen zum Einsatz. Handwerkliches Know-how und optimale Hygiene-Bedingungen lassen hier ein breites Sortiment an Bio-Geflügel-Produkten in bester Qualität entstehen.



Sichern Sie sich Ihre

Entenbrust

Artikel-Nr. 16 00 11

und andere Spezialitäten



Die Entenbrust finden Sie unter Geflügel auf dem mitgelieferten Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 8.12.



Geschmortes Heide-Huhn mit Steinpilzen

Zutaten:

- 1 Bauckhof-Heide-Huhn, ca. 3 kg (16 16 90)
- Salz
- Butterschmalz zum Braten
- 1/8 l Weißwein
- 1/8 l Sahne
- 3 geachtelte Schalotten
- 600 – 800 g Steinpilze (oder Pilze Ihrer Wahl)
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Mehl und Butter zum Binden

Für den Geflügelfond:

- 1/8 Sellerie
- 1 Möhre
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Lorbeerblätter
- 1/8 l Weißwein
- ca. 1 l Wasser

Zubereitung:

Das Huhn in die Schenkel und die Brust zerlegen, die Brust am Knochen lassen. Den Rücken, Hals und die beiden vorderen Flügelknochen zerkleinern und damit einen Fond kochen. Dafür die Knochen anbraten, das Gemüse zerkleinern, mit dem Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Die Lorbeerblätter andrücken mit Weißwein und Wasser auffüllen; ca. 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren.

Jetzt Schenkel und Brust salzen und in Butterschmalz beidseitig kurz hellbraun anbraten. Das Bratfett abgießen, gekochten Geflügelfond, Weißwein und Sahne zugeben. Drei geachtelte Schalotten zufügen, Hühnerhälften mit der Haut nach oben drehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 80°C–90°C zugedeckt drei Stunden schmoren lassen, für die letzte Stunde die angebratenen Steinpilze dazugeben und bei geschlossenem Deckel zu Ende schmoren. Die Geflügelstücke herausnehmen, Soße mit Mehl und Butter binden, mit Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 250°C heizen, den Grill (Oberhitze) dazu schalten. Die Geflügelteile mit der Haut nach oben kurz grillen.

Als Beilage: gekochte Salzkartoffeln mit Kräutern und Olivenöl kurz in der Pfanne durchschwenken.

Sichern Sie sich Ihr

**Bauckhof-
Heide-Huhn**

Artikel-Nr. 16 16 90

und andere Spezialitäten



Das Bauckhof-Heide-Huhn finden Sie unter Geflügel auf dem mitgelieferten Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 8.12.

Bauckhof-Heide-Huhn

Das Heide-Huhn vom Bauckhof (www.bauckhof.de) ist ein Produkt, das in dieser Qualität nur selten in Deutschland erhältlich ist. Die Hühnerrasse stammt aus Frankreich aus der Region Bresse nordöstlich von Lyon. Mit den unverkennbar typischen blauen Füßen, dem oft weißen Federkleid und rotem Kamm trägt es die Farben seines Herkunftslandes.

Die Hühner leben in Freilandhaltung. Sie sind sehr aktiv und agil, brauchen viel Platz und Auslauf, erhalten auf dem Bauckhof angebautes Futter und erreichen ein Schlachttalter von mindestens vier Monaten. Daher ist ihr Fleisch viel saftiger als das eines herkömmlichen Hähnchens und hat eine ausgereifere Faserstruktur. Das Fleisch kann als „marmoriert“ bezeichnet werden. In einem wichtigen Punkt unterscheidet sich das

Heide-Huhn vom Bauckhof vom französischen Bresse-Huhn: Die Tiere verbringen ihre gesamte Lebenszeit mit Auslauf im Freien. Hier geben die Bio-Bedingungen, unter denen die Hühner aufwachsen, die Gewähr für eine artgerechte Tierhaltung. Mit dem Kauf eines Bauckhof-Heide-Huhns unterstützen Sie die Initiative einer eigenständigen ökologischen Geflügelzucht. www.oekotierzucht.de



Florian Köhn und Maximilian Rädlein in der Biofleischerei.



Manufaktur Max

Der Betrieb aus Hof in Bayern kann auf mehr als 70 Jahre Erfahrung im Metzgerhandwerk zurückblicken und verarbeitet schon seit 1998 auch Fleisch aus ökologischer Erzeugung.

Neben den Schweinen und Rindern, die auf verbandszertifizierten Höfen artgerecht aufwachsen, werden hier auch die Wildprodukte von dem Bioland-Betrieb Gut Hirschau verarbeitet. Die Metzgermeister Florian Köhn und Maximilian Rädlein garantieren stets Qualität und Frische ihrer Fleischprodukte.

Bio-Fleischerei Jansen

Seit über 30 Jahren ist die Bio-Metzgerei aus Köln Lieferant von Weiling. Sie steht für regionale und handwerkliche Verarbeitung.

Die Tiere stammen alle aus Deutschland vorwiegend aus dem Rheinland. Für den guten Geschmack der Wurstspezialitäten kommen nur selbst hergestellte Bio-Gewürzmischungen, Kräuter und Salz zum Einsatz.



Neu-Inhaber Sergej Korotkich und Alt-Inhaber Heinz Jansen in der Biofleischerei.

Unser Fleisch –
Geschmack
Qualität
Herkunft





*Die Rezepte von unserem bioladen*Koch Kai gefallen Ihnen?
Sie wollen sich aber lieber dazu bevorraten? Dann greifen Sie gerne auf unser TK-Fleischangebot zurück.*

Ihre Vorbestellung zum Weihnachtsfest in Ihrem Bioladen.

Geflügel		Hersteller			Bestell-Menge
16 00 06	Gans mit Innereien, 3,5 - 5 kg	gst	ca. 4 kg	25,90 €/kg	
16 00 07	Gänsekeule, 1 Stück	gst	ca. 0,5 kg	49,90 €/kg	
16 00 08	Gänsebrust mit Haut, 1 Stück	gst	ca. 0,5 kg	49,90 €/kg	
16 00 10	Ente*, mit Hals und Innereien	gst	ca. 2,5 kg	19,90 €/kg	
16 00 11	Entenfilet/-brust*, 1 Stück	gst	ca. 0,3 kg	46,90 €/kg	
16 00 12	Entenkeule*, 2 Stück	gst	ca. 0,3 kg	29,90 €/kg	
16 15 41	bioladen*Pute, 4,5 - 5,5 kg	wei	ca. 4,5 kg	24,90 €/kg	
16 15 51	bioladen*Pute, 7 - 8 kg	wei	ca. 7,5 kg	24,90 €/kg	
16 15 57	bioladen*Oberkeule von der Pute, 1 Stück	wei	ca. 0,8 kg	15,90 €/kg	
16 34 90	Puten Krustenbraten ca. 1-1,5kg	CHI	ca. 1,2 kg	39,90 €/kg	
16 35 00	Puten-Rollbraten	CHI	ca. 1 kg	18,90 €/kg	
16 11 80	bioladen*Putengulasch a. d. Oberkeule	wei	ca. 0,4 kg	26,90 €/kg	
16 14 06	Perlhuhn**	LPI	ca. 1,5 kg	19,90 €/kg	
16 14 04	Landgockel**	LPI	ca. 2 kg	15,90 €/kg	
16 16 90	Bauchhof-Heide-Huhn	bkh	ca. 2,5 kg	25,90 €/kg	
16 11 50	bioladen*Hähnchen, ganz	wei	ca. 1,6 kg	16,90 €/kg	
16 35 19	Hähnchenkeule mediterran gefüllt	CHI	ca. 0,3 kg	19,90 €/kg	

Kalb & Rind		Hersteller			Bestell-Menge
16 90 68	Kalbsfilet	JAN	ca. 0,8 kg	82,90 €/kg	
16 15 14	bioladen*Kalbsfilet	wei	ca. 0,8 kg	82,90 €/kg	
16 15 12	bioladen*Kalbsschnitzel, 2 Stück	wei	ca. 0,4 kg	57,99 €/kg	
16 15 13	bioladen*Kalbsgulasch	wei	ca. 0,4 kg	49,99 €/kg	
16 15 16	bioladen*Kalbsbeinscheibe - Ossobuco	wei	ca. 0,4 kg	38,99 €/kg	
16 15 21	bioladen*Kalbskotelett, 2 Stück	wei	ca. 0,45 kg	46,99 €/kg	

Dies ist nur ein Teil unseres Fleischsortiments. Haben Sie Interesse an weiteren Fleischprodukten? Unser Ladenpersonal hilft Ihnen gerne.

16 15 22	bioladen*Kalbsbraten	wei	ca. 0,5 kg	49,99 €/kg	
16 11 14	bioladen*Filet vom Rind, 2 Stück	wei	ca. 0,3 kg	79,99 €/kg	
16 15 30	bioladen*Filet vom Rind, am Stück	wei	ca. 2,5 kg	78,99 €/kg	
16 93 84	Filet vom Rind, 2 kg am Stück	JAN	ca. 2 kg	78,99 €/kg	
16 90 26	Roastbeef vom Rind	JAN	ca. 0,5 kg	46,90 €/kg	
16 35 07	Roastbeef vom Rind, festlich gefüllt	CHI	ca. 0,6 kg	49,90 €/kg	
16 11 11	bioladen*Rumpsteak vom Rind, 2 Stück	wei	ca. 0,35 kg	55,90 €/kg	
16 11 09	bioladen*Schmorbraten vom Rind	wei	ca. 0,5 kg	24,90 €/kg	
16 35 06	Rinderbraten Almkräuter	CHI	ca. 1,2 kg	37,90 €/kg	
16 15 17	bioladen*Tafelspitz vom Rind	wei	ca. 2,2 kg	34,90 €/kg	
16 11 08	bioladen*Roulade vom Rind, 2 Stück	wei	ca. 0,32 kg	33,59 €/kg	
16 35 23	Rinderlende in Aprikosen-Ingwer Marinade	CHI	ca. 0,6 kg	45,90 €/kg	

Schwein		Hersteller			Bestell-Menge
16 11 04	bioladen*Filet vom Schwein, 1 Stück	wei	ca. 0,5 kg	43,90 €/kg	
16 92 16	Filet vom Schwein	JAN	ca. 0,6 kg	42,90 €/kg	
16 35 03	Schweinefilet mit Apfel und Maroni	CHI	ca. 0,5 kg	49,90 €/kg	
16 11 07	bioladen*Schweinebraten	wei	ca. 0,5 kg	24,90 €/kg	
16 35 05	Schweine-Rollbraten gefüllt	CHI	ca. 1 kg	19,90 €/kg	

Rot- und Damwild		Hersteller			Bestell-Menge
16 84 58	Hirschfilet	max	ca. 0,36 kg	84,90 €/kg	
16 84 55	Hirschmedaillons/steak, 4 Stück	max	ca. 0,4 kg	79,90 €/kg	
16 84 53	Hirschrücken, ohne Knochen	max	ca. 2,5 kg	74,90 €/kg	
16 84 56	Hirschrücken 1/2, ohne Knochen	max	ca. 1,25 kg	74,90 €/kg	
16 84 50	Hirschkeule, mit Knochen	max	ca. 6,5 kg	25,90 €/kg	
16 84 51	Hirschbraten, ohne Knochen	max	ca. 1,25 kg	41,90 €/kg	
16 84 52	Hirschgulasch	max	ca. 0,75 kg	36,90 €/kg	
16 84 64	Damwildfilet, 1 Stück	max	ca. 0,22 kg	84,90 €/kg	
16 84 65	Damwildmedaillons/steak, 4 Stück	max	ca. 0,4 kg	79,90 €/kg	

16 84 63	Damwildrücken, ohne Knochen	max	ca. 1 kg	74,90 €/kg	
16 84 60	Damwildkeule, mit Knochen	max	ca. 3,5 kg	25,90 €/kg	
16 84 61	Damwildbraten, ohne Knochen	max	ca. 0,9 kg	41,90 €/kg	
16 84 62	Damwildgulasch	max	ca. 0,75 kg	36,90 €/kg	

Lamm		Hersteller			Bestell-Menge
16 35 15	Lamm-Rosmarin-Braten, gerollt	CHI	ca. 1 kg	31,90 €/kg	
16 35 21	Lamm-Keule mediterran, gewürzt	CHI	ca. 1 kg	37,90 €/kg	
16 35 22	Lamm-Keule in Nuss-Salbei-Marinade	CHI	ca. 1 kg	37,90 €/kg	

Kaninchen		Auslieferung nur am 20., 21. und 22.12. möglich			Bestell-Menge
16 13 95	Kaninchen ca. 2 - 3 kg	jva	ca. 3 kg	34,90 €/kg	

Fondue & Raclette		Hersteller			Bestell-Menge
16 34 96	Fondue-Fleisch Rind/Schwein/Pute	CHI	ca. 0,9 kg	32,90 €/kg	
16 35 16	Fondue-Fleisch Pute u. Hähnchen	CHI	ca. 0,9 kg	42,90 €/kg	
16 35 20	Raclette-Fleisch, Rind, Schwein, Hähnchen eingelegt	CHI	ca. 0,75 kg	39,90 €/kg	

Da die Tiere für das bioladen*Fleisch von unterschiedlichen, verbandszertifizierten Höfen stammen, können diese Produkte nicht den einzelnen Verbänden zugeordnet werden und sind daher als EU-Bio-Ware gekennzeichnet.

Alle Produkte stammen aus Deutschland. Außer bei den Geflügelprodukten kommen einzelne Artikel aus Österreich* und Frankreich**.

Hersteller:

- CHI Chiemgauer Naturfleisch
- max Manufaktur Max
- JAN Fleischerei Jansen
- gst Oberschwäbische Geflügel GmbH
- LPI Le Picoreur
- wei Weiling
- jva JVA Landsberg am Lech

Die Qualität von Frischfleisch bleibt bei 0°-4° C optimal erhalten! Denken Sie daran, Ihren Kühlschrank kälter einzustellen.

Bitte beachten Sie: Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um ca.-Gewichte.

Abholtage (zutreffendes bitte ankreuzen)

19.12. Mi	20.12. Do	21.12. Fr	22.12. Sa
-----------	-----------	-----------	-----------

Verbleibt im Laden Kundenabschnitt

Weihnachtsspezialitäten aus Ihrem Bioladen. Genuss pur. Beachten Sie auch unser separates TK-Fleisch-Angebot.

Sichern Sie sich Ihr Wunschprodukt: Bitte bestellen Sie bis spätestens 08.12.18

Name	Telefon	Abholtage (zutreffendes bitte ankreuzen)			
		19.12. Mi	20.12. Do	21.12. Fr	22.12. Sa

Abholtage (zutreffendes bitte ankreuzen)			
19.12. Mi	20.12. Do	21.12. Fr	22.12. Sa