



## Liebe Kundin, lieber Kunde,

bereits letzte Woche haben wir es angekündigt: ab sofort können Sie in unseren Weihnachtsflyern schmökern! In Ihrer heutigen Ökokiste finden Sie zwei Prospekte: im einen haben wir alles rund ums Fleisch gesammelt. Neben einer großen Auswahl an Bio-Fleisch aus umliegenden Höfen finden sich darin auch interessante Rezepte und Tipps für Beilagen. Separat bei liegt ein Bestellschein, den sie uns gerne ausgefüllt per Fax, per Email oder auch einfach in Ihrer leeren Ökokiste zukommen lassen können.

**Steht der Bestellschluss Ihres Wunschprodukts jedoch schon kurz bevor, empfehlen wir Ihnen, die Bestellung per Email oder telefonisch durchzugeben, damit alles rechtzeitig erfasst werden kann.**

Das zweite Prospekt dreht sich um die Vorweihnachtszeit. Alle Plätzchenbäcker und -bäckerinnen finden dort eine große Auswahl an Backzutaten. Für alle, die lieber genießen als backen, haben wir leckere Plätzchen und Süßes zusammengestellt. Auch Geschenkideen für Weihnachten dürfen natürlich nicht fehlen!

Wir wünschen viel Spaß beim Schmökern!

*Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach*



vom Bioland-Hof Kreuzer aus Hauzendorf

Jung-Rindfleisch 10 kg	16,90 € /kg
Jung-Rindfleisch 5 kg mit Lende	17,90 € /kg
Jung-Rindfleisch 5 kg mit Rouladen	17,90 € /kg
Jung-Rindfleisch 5 kg mit Steak	17,90 € /kg

> Mindestens haltbar bis 26.12.2018.

**Bestellschluss: Mittwoch, 12. Dezember 2018**  
**Auslieferung: 17. - 21. Dezember 18**

## Ihre Liefertermine um die Weihnachtszeit



INFO

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der Feiertage vom 17.12.2018 bis zum 07.01.2019 zu Liefertermin-Verschiebungen kommen kann. Wir haben Sie dazu bereits per Email über Ihre persönlichen Liefertermine informiert.

Außerdem finden Sie in Ihrer Ökokiste einen extra Zettel, auf dem Ihre Liefertermine ersichtlich sind. Sollten Sie diese nicht erhalten oder noch Fragen dazu haben, melden Sie sich gerne unter 09428/949533 bei uns. Wir schauen gerne für Sie nach, damit zu Weihnachten alles rechtzeitig bei Ihnen ist!



vom Bio-Rotwildhof Götz aus der Oberpfalz

Hirschkeule ohne Knochen, ca. 1kg	3,89 € /100g
Hirschschulter ohne Knochen, ca. 1kg	3,29 € /100g
Hirsch-Rücken ausgelöst o. Knochen, ca. 500g	4,59 € /100g
Hirschmedaillons, 2 Stück, ca. 250 - 300g	4,89 € /100g
Hirsch-Filet, ca. 250 - 300g	5,49 € /100g
Hirschragout, ca. 500g	2,69 € /100g
Hirsch Mischpaket, ca. 5kg	2,39 € /100g

**Bestellschluss: Freitag, 30. November 2018**  
**Auslieferung: 20. - 24. Dezember 2018**

Frostfreier  
Abstellplatz

ORGANI-  
SATORI-  
SCHES

Die Temperaturen sinken immer weiter und die frostigen Nächte sind schon da. Bitte denken Sie daran, uns einen frostfreien Abstellplatz mitzuteilen, damit Ihre Ökokiste auch über den Winter wettergeschützt für Sie hinterlegt werden kann.



## GEMÜSE DER WOCHE

**Bioland**

### Herbstrüben

vom Bioland-Hof Wiethaler

Im Moment werden die Herbstrüben auf dem Bioland-Hof Wiethaler in Niederbayern frisch geerntet und finden gleich den Weg in Ihre Ökokiste. Die Herbstrübe ist in der winterlichen Küche vielfältig einsetzbar. Sie schmeckt als Rohkost genauso gut wie in Eintöpfen und lässt sich daher, ähnlich wie Kohlrabi, für viele Rezepte verwenden. Lassen Sie es schmecken!



## ROHKOST MIT HÜTTENKÄSE

*Vitamine für die kalte Jahreszeit*



**Für den Salat:**

**2 Karotten, 2 Herbstrüben, 4 Stangen Staudensellerie, 1 Bund Radieschen, 4 EL Haselnüsse, 1 EL Olivenöl, 6 EL körniger Hüttenkäse**

**Für die Salatsoße:**

**Kräuter nach Belieben, Apfel-Balsamico, z.B. regional von der Essigbrauerei Kriegl aus Niederbayern, 2 EL Ahornsirup, Salz, Pfeffer, 8 EL Brat-Ölivenöl**

**Zubereitung:** Für die Salatsauce Kräuter fein hacken. Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis die Soße eine homogene Konsistenz hat.

Karotten, Herbstrüben und Staudensellerie schälen, mit den Radieschen waschen, trocken reiben und alles mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Haselnüsse grob hacken und mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie goldbraun sind.

Das Gemüse mit der Salatsoße anmachen und 10 Minuten marinieren. Dann mit Hüttenkäse und Haselnüssen servieren.

Oblatenlebkuchen im Tray, 200g	3,99 € / St.
Orig.Dresdner Christstollen, 500g	12,99 € / St.
Ingwer in Kurkuma-Schokolade	3,99 € / St.
Nikolaus m. Bischofsmütze, 60g	2,49 € / St.
Nougat-Pralinen, 75g	3,99 € / St.
Kokos-Makronen, 100g	2,49 € / St.
Vanillekipferl Dinkel, 200g	2,99 € / St.
Schokoladen-Adventskalender	2,99 € / St.
Winterschokolade Spekulatius	1,99 € / St.
Weihnachtsmann Vollmilch, 50g	1,49 € / St.
Dominosteine Orange-Vollmilch	4,59 € / St.
Lebkuchen gefüllt, 240g	3,99 € / St.
Mini-Florentiner, 125g	3,99 € / St.
Pfeffernüsse, 125g	2,99 € / St.
Schoko-Baumbehang	2,79 € / St.
Marzipan in ZB-Schokolade	3,99 € / St.
Zimt-Schoko-Mandeln 100g	3,79 € / St.

## MÖHREN-SELLERIE-SUPPE

**Zutaten:** 150g Möhren, 100g Stangensellerie, 1 Zwiebel, 2 EL Raps- oder Olivenöl, 800ml Wasser, 1 TL Majoran, Kräutersalz, etwas geriebene Muskatnuss, 4 EL Stärkemehl, 200ml Milch, 50ml Schlagsahne, 1 Möhre zum Garnieren

**Zubereitung:**

Möhren und Sellerie in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln. In Öl anbraten. Mit Wasser ablöschen, zehn Minuten kochen. Mit Gewürzen abschmecken, pürieren.

Stärkemehl in Milch anrühren. In die Suppe einrühren. Kurz aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen.

Sahne zugeben, nochmals abschmecken. Mit fein geschnittenen Möhrenscheiben garnieren.

