

# *Festliche* **Rezepte** *für Ihr* **Weihnachtsfest!**

Inklusive  
Bestellblätter

Wild, Geflügel, Edelteile und Fisch mit Herkunft.



16 07 33

*Für Menschen mit Geschmack.*

**bioladen** 

[www.bioladen.de](http://www.bioladen.de)

# *Ente gut – alles gut!*



## *Willkommen in der Weihnachtszeit!*

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 entsteht, inspirieren.

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

Erst wenn alles zusammenpasst, kann ein gutes Stück Fleisch mit einem besonderen Geschmack für die festlichen Tage 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





## Entenkeulen mit Weißkohl und Kartoffeln

### Zutaten:

- 4 Entenkeulen
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Nelken
- 10 Pfefferkörner
- ½ Zitrone
- 400 g grobes Meersalz
- 1 l Bratöl

### Beilage Weißkohl:

- 1 Weißkohl
- 2 Schalotten
- ½ l Sahne
- 1–2 EL grober Senf
- 1 Handvoll blaue Trauben, entkernt
- Salz, Pfeffer
- ggf. Speisestärke

### Zubereitung:

Die Entenkeulen waschen und trocknen. Die Gewürze zerdrücken, die Zitrone grob zerteilen und alles mit dem Salz mischen. Eine Form mit Salz ausstreuen, die Entenkeulen daraufsetzen und mit dem restlichen Salz bestreuen. Die Entenkeulen müssen komplett mit Salz bedeckt sein und so ca. 12–16 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Danach die Keulen herausnehmen, abspülen und trocknen.

In einen Topf geben und komplett mit Bratöl bedeckt ca. eine Stunde auf der kleinsten Stufe des Herdes bei 110° C garen. Das Bratfett blubbert leicht. Wenn sich der Knochen löst, sind die Keulen gar. Die Entenkeulen kurz in einer Pfanne anbraten – fertig! (Das Bratfett durch ein feines Sieb geben, dann kann es weiterverwendet werden, z. B. zum Anbraten von Fleisch.)

Vom Weißkohl den Strunk entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden. Die Schalotten kleinschneiden und in etwas Öl anschwitzen. Den Weißkohl dazugeben. Sahne, Senf, Trauben, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit Deckel ca. 5–6 Minuten leicht köcheln lassen und bissfest garen. Ggf. mit etwas Speisestärke abbinden. Die Entenkeulen mit Weißkohl und Salz- oder Petersilienkartoffeln servieren.

## Pekingenten von den Eiermachern

Eine Stockente im klassisch weißen Federkleid mit gelbem Schnabel. Diese Tierrasse wächst langsam heran, das wirkt sich positiv auf ihre Gesundheit aus.

Vom Wesen her sind die Enten friedlich und ausgeglichen. Die Pekingenten für unser Weihnachtsangebot stammen von den Familien Jungreithmair aus St. Thomas bei Waizenkirchen/

Österreich und Bischof aus Kremstal in Kremsmünster. Beide Familien sind 2017 in die Entenzucht eingestiegen und ziehen seitdem für die Eiermacher auf. Die Enten wachsen auf den Höfen oft in neugebauten Ställen auf, in denen sie Tageslicht und Stroheinstreu vorfinden. Sobald die Witterung es zulässt können die Enten Auslauf auf den Weideflächen oder den Außenbereich nutzen, der auch über fließendes Wasser verfügt.



Familie  
Jungreithmair

Sichern Sie sich Ihre

## Entenkeule

Artikel-Nr. 16 01 03

und andere Spezialitäten



Die Entenkeulen finden Sie unter Geflügel auf dem beiliegenden Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 7.12.



## Gesundes Fleisch von gesunden Tieren

„Lebens-Mittel“ mit Bindestrich! Das ist unser Motto! Wir schreiben bewusst „Lebens-Mittel“ mit Bindestrich, um zu verdeutlichen, dass wir aus Überzeugung ausschließlich Fleisch aus ökologischer Wirtschaftsweise und Erzeugung beziehen und verarbeiten und genau deshalb das „Lebens-Mittel“ als „Mittel zum Leben“ verstehen. Die strengen Bioland-Richtlinien garantieren einen hohen Qualitätsstandard!

Nachhaltigkeit für die Umwelt, artgerechte Tierhaltung und gentechnikfreie Fütterung



mit überwiegend auf dem eigenen Hof erzeugtem Biofutter sowie eine werterhaltende Weiterverarbeitung zeigen sich deutlich im Geschmack. Im Laufe der Jahre haben wir eine enge Zusammenarbeit mit den Landwirten aufgebaut, die unsere Tiere großziehen.

Ihr Bio-Fleischermeister **André Schröder**



## Gänsebrust mit Schwarzwurzeln

### Zutaten für das Fleisch:

- 2 Gänsebrüste
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1/8 Stück Sellerie
- 1/3 Stange Porree
- Bratöl
- 1 geh. EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 400 ml bioladen\*Geflügelfond
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 3 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 2 EL Preiselbeeren
- etwas Speisestärke

### Beilage Schwarzwurzeln:

- 12 Stangen Schwarzwurzeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Bratöl
- etwas gehackte Blatt Petersilie

### Zubereitung:

Die Gänsebrüste salzen, pfeffern und zuerst auf der Hautseite anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln, Möhre, Sellerie und Porree fein schneiden und in der Pfanne in etwas Öl anrösten. Das Tomatenmark dazugeben, mitrösten, anschließend mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Geflügelfond sowie die Gewürze zerdrückt dazugeben, salzen und alles aufkochen. Die Gänsebrüste in die Pfanne legen, mit einem Deckel verschließen und bei ca. 160° C im Backofen weich schmoren. Ggf. etwas Wasser nachgeben. Die Gänsebrust herausnehmen und die Soße durch ein Sieb drücken. Die Preiselbeeren unterrühren und mit etwas Speisestärke abbinden.

Die Schwarzwurzeln schälen (am besten mit Handschuhen, da der austretende Milchsaft färbt und klebt) und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 3–5 Minuten bissfest garen. Schalotte und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Bratöl andünsten. Die Schwarzwurzeln dazugeben und mitschwenken. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zur Gänsebrust mit Schwarzwurzeln ganz klassisch Salzkartoffeln servieren.

Sichern Sie sich Ihre

## Gänsebrust

Artikel-Nr. 16 07 33

und andere Spezialitäten



Die Gänsebrust finden Sie unter Geflügel auf dem beiliegenden Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 7.12.

## Gänse von Ulf Jonas

Der Landwirt Ulf Jonas arbeitet seit 1992 auf seinem Betrieb nach Bioland-Richtlinien und hat sich seitdem auf die Gänsehaltung spezialisiert. Auf dem Hof im kleinen Retelsdorf bei Schönberg im Landkreis Nordwestmecklenburg leben die Gänse tagsüber auf den 30-Hektar-großen Weiden im Auslauf und finden nachts in den Ställen Schutz vor Räubern, wie z. B. dem Fuchs. Im Auslauf äsen die Gänse, was sie dort vorfinden. Zusätzlich werden Sie mit Bio-Getreide gefüttert. Die gute Fütterung spiegelt sich in der Qualität des Fleisches und dem Fettanteil wider.



## Perlhuhn mit Mandelplätzchen und Bittersalat

### Zutaten für das Fleisch:

- 1 Perlhuhn (ca. 1,5 kg)
- 1 Zwiebel, ½ Orange
- 3 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Honig, 2 EL Öl, Salz

### Beilage Mais-Mandelplätzchen:

- 200 g TK-Mais
- 75 g Crème fraîche
- 1 Ei, 50 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Rohrohrzucker

### Beilage Bittersalat:

- 1 Rote Beete
- 3 Möhren
- 1 Staudensellerie
- ½ Radicchio
- 1 Chicorée
- 1 Fenchelknolle
- 1 Bund Radieschen
- 1 EL kräftiger Honig (Berg, Wald- oder Lozeré-Honig)
- 6-8 EL Limonensaft
- 6 EL Salatöl
- 3 EL Olivenöl O'citron
- Meersalz, Pfeffer
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 1 Chilischote
- 1 EL Flower-Power Gewürzmischung

### Zubereitung:

Das Perlhuhn waschen, trocknen und von innen salzen. Die Zwiebel in Würfel und die Orange mit der Schale kleinschneiden. Zwiebel, Orange und Thymian in das Perlhuhn füllen, die Hinterbeine zusammenbinden. Das Huhn von außen salzen, in einen Bräter, tiefes Backblech oder eine Auflaufform setzen und für 2–2,5 Stunden bei 140 °C im Backofen garen. Die Knoblauchzehe hacken, mit Honig und Öl verrühren. Diese Marinade auf das Huhn streichen und weitere 10 Minuten im Backofen knusprig goldbraun garen.

Den Mais in Salzwasser kochen, abschrecken und anschließend mit der Crème fraîche und dem Ei pürieren. Das Mehl unterheben und mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Plätzchen in einer Pfanne mit Öl ausbraten.

Rote Beete und Möhren in feine Streifen schneiden. Vom Staudensellerie nur das Herz verwenden und die Blättchen abzupfen. Vom Chicorée den Strunk entfernen. Sellerie, Chicorée, Radicchio und Fenchel in feine Streifen, Radieschen in kleine Scheibchen schneiden. Alle Zutaten zu einem Salat vermengen. Honig, Limonensaft, Olivenöl O'citron und Salatöl über die Salatmischung geben und vorsichtig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Rohrohrzucker abschmecken. Die Zitronenmelisse und die Chilischote (Kerne entfernen) fein hacken und zusammen mit der Flower-Power Gewürzmischung unter den Salat heben.

*Sichern Sie sich Ihr*

*Perlhuhn*

Artikel-Nr. 16 14 06

*und andere Spezialitäten*



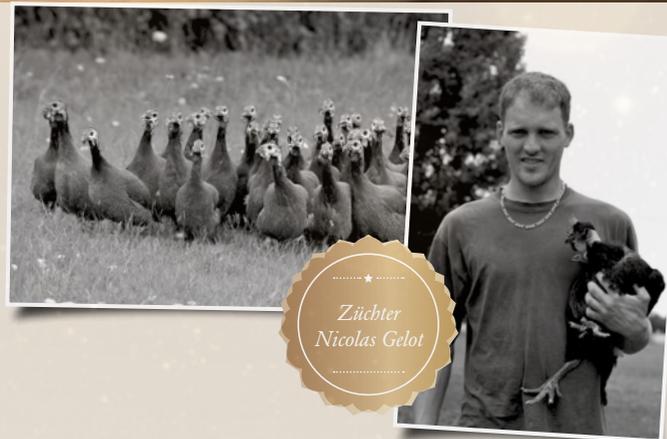
Das Perlhuhn finden Sie unter Geflügel auf dem beiliegenden Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 7.12.

## Geflügel von Familie 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 fachkundigen Geflügel-Züchtern im Umkreis von 100 km, 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 Schlachtereie und Verarbeitungsstätte. Um beste Qualität zu garantieren, nimmt Bodin die gesamte Produktionskette selbst in die Hand. Unter der Marke „Le Picoreur“ werden ihre hochwertigen Bio-Geflügelprodukte vermarktet.



Züchter  
Nicolas Gelot



## Forelle mit Lauchgemüse aus dem Ofen

### Zutaten:

- 4 Stangen Lauch
- Salz, Pfeffer
- Butter, Bratöl
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 200ml Weißwein
- 300ml bioladen\*Gemüsefond
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Dill
- ½ Zitrone
- 4 Forellen
- 200g Butter

### Zubereitung:

Den Lauch so längs halbieren, dass er am Strunk noch zusammenbleibt. Waschen und in etwas Butter und Öl in einem Bräter von allen Seiten langsam anbraten und fast durchgaren. Salzen und pfeffern. Möhre und Zwiebel in feine Stück schneiden und in einer extra Pfanne anschwitzen. Anschließend zum Lauch geben und mit Wein und Fond angießen.

Die Kräuter klein hacken und die Zitrone in vier Stücke teilen. Die Forellen mit Zitrone und Kräutern füllen und bei 180 °C im Backofen ca. 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fond reduzieren. Mit 200g kalter Butter montieren, d.h. die Butter unter ständigem Rühren in den Fond einarbeiten, so wird die Sauce schön sämig.

Die Forellen mit dem Lauchgemüse und Salzkartoffeln oder Reis servieren.

## Forellen von Oliver Hecht

Eingebettet in die bergige Landschaft des Sauerlandes, unmittelbar am Diemelsee gelegen, betreibt Oliver Hecht seit 2009 den Naturlandhof Marsberger Auen Forelle mit mehreren kleinen Teichanlagen, in denen wohlschmeckende und gesunde Fische in exzellentem Diemelwasser nach Naturland Richtlinien aufgezogen werden.

Die Wasserqualität ist enorm wichtig für das gesunde Heranwachsen der Fische, denn die Forelle ist äußerst empfindlich gegen Gewässerunreinigungen. Sie benötigt daher zwingend sauberes und sauerstoffreiches Wasser. Die Forelle von Oliver Hecht kann eine leicht rötliche Fleischfärbung haben, da sie viel Naturnahrung insbesondere viele Bachflohkrebse aufnimmt.



Sichern Sie sich Ihre

## Forellen

Artikel-Nr. 16 01 09

und andere Spezialitäten



Die Forellen finden Sie unter Fisch und Meersfrüchte auf dem beiliegenden Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 7.12.



## Schweinefilet mit Wirsing

### Zutaten:

- 1 Schweinefilet (ca. 600 g)
- Salz, Pfeffer
- grober Senf
- etwas Öl
- 1–2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- ½ Stange Lauch
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Rinderfond
- 200 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 Sternanis
- etwas Zimt
- Saft von 1 Orange
- etwas Orangenschale
- 10–15 Trockenpflaumen
- etwas Butter
- 1 EL Pflaumenschnaps

### Beilage Wirsing:

- etwas Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Kopf Wirsing
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Haselnüsse grob gehackt

### Zubereitung:

Das Filet salzen und pfeffern und mit dem Senf einreiben. In einem Bräter in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Aus dem Bräter nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Gemüse kleinschneiden und in dem Bräter, im Bratfett des Fleisches, anbraten. Das Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend mit dem Rinderfond und dem Wasser auffüllen und die Gewürze, den Orangensaft und die -schale dazugeben. Den Deckel auflegen und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach passieren und das Gemüse mit durchdrücken.

Die Trockenpflaumen halbieren und in die Soße geben, ca. 10 Minuten ziehen lassen, damit sie weich werden und die Pflaumen ihr Aroma abgeben. Zum Schluss etwas Butter unterheben. Nach Geschmack 1 EL Pflaumenschnaps dazugeben.

Die Zwiebel fein schneiden und in etwas Öl glasig anbraten, den Wirsing dazugeben und anschwitzen. Die Haselnüsse dazugeben, salzen und pfeffern und im geschlossenen Topf ca. 6–7 Minuten bissfest garen.

Dazu schmecken Bandnudeln oder Stampfkartoffeln mit Petersilie.

*Sichern Sie sich Ihr*

## Schweinefilet

Artikel-Nr. 16 11 04 | 16 92 16

*und andere Spezialitäten*

## Wissenswertes zum Schweinefilet

Das Filet, in einigen Regionen auch Lende genannt, ist das zarteste Stück des Schweines. Der Grund dafür ist, dass dieser Muskel kaum betätigt wird und so ist das Fleisch besonders fein in der Faser, mager und zart.

Da Filets nur einen sehr kleinen Anteil der gesamten Muskelmasse des Schweines ausmachen, ist es gleichermaßen das edelste wie

begehrteste Stück. Das breitere, hinten liegende Ende eines Filets wird Filetkopf genannt; aus ihm und dem Mittelstück werden Filetsteaks geschnitten. Aus dem schmalen Ende, der Filetspitze, kann man sehr feines Geschnetzeltes bereiten.



Das Schweinefilet finden Sie unter Schwein auf dem beiliegenden Bestellblatt.

Bestellen Sie vor bis spätestens Samstag, 7.12.

## 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-



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

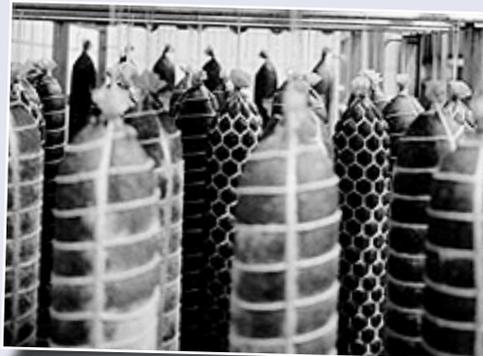
gischer Landbau, dem bedeutsamsten Preis der Branche, ausgezeichnet. Der Familienbetrieb ist inzwischen zum größten Öko-Gehege-Wildhalter in Deutschland avanciert, auch in Europa ist diese Haltung bisher einzigartig.

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

## 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.

## Unser Fleisch – Geschmack, Qualität Herkunft





*Alle Rezepte finden Sie auf  
[bioladen.de/kochbuch](http://bioladen.de/kochbuch)*

Ihr Stempel

# Ihre Vorbestellung zum Weihnachtsfest in Ihrem Bioladen.

Geflügel		Hersteller	Packungsinhalt	ca. Preis	Qualität	Bestell-Menge
16 70 31	Gans 3,8 - 4,8 kg	schr	ca. 4,5 kg	24,90 €/kg		
16 70 36	Gans 5 - 6 kg	schr	ca. 5,5 kg	24,90 €/kg		
16 70 32	Gänsekeule, 1 St.	schr	ca.0,4 kg	44,90 €/kg		
16 70 33	Gänsebrustfilet 1 St.	schr	ca.0,4 kg	62,90 €/kg		
16 01 00	Ente ganz, mit Hals und Innereien	Eier	ca.2 kg	16,90 €/kg		
16 01 02	Entenbrustfilet 1 St. <sup>1</sup>	Eier	ca.0,3 kg	39,90 €/kg		
16 0103	Entenkeule 2 St. <sup>1</sup>	Eier	ca.0,5 kg	21,90 €/kg		
16 14 04	Landgockel** <sup>2</sup>	LPI	ca.2 kg	15,90 €/kg		
16 14 06	Perlhuhn** <sup>2</sup>	LPI	ca.1,5 kg	19,90 €/kg		
16 15 41	b*Pute, 4,5-5,5 kg*	wei	ca.5 kg	24,90 €/kg		
16 15 51	b*Pute, 7-8 kg*	wei	ca.7 kg	24,90 €/kg		
16 15 57	b*Oberkeule v.d. Pute, 1 Stück	wei	ca.0,8 kg	15,90 €/kg		
16 11 80	b*Putengulasch a. d. Oberkeule	wei	ca.0,4 kg	26,90 €/kg		
16 11 50	b*Hähnchen, ganz	wei	ca.1,6 kg	16,90 €/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 35 19	Hähnchenkeule mediterran gefüllt	CHI	ca.0,3 kg	19,90 €/kg		

Kalb & Rind		Hersteller	Packungsinhalt	ca. Preis	Qualität	Bestell-Menge
16 90 68	Kalbsfilet	JAN	ca. 0,8 kg	82,90 €/kg		
16 15 14	b*Kalbsfilet	wei	ca. 0,8 kg	82,90 €/kg		
16 15 12	b*Kalbsschnitzel 2 Stück	wei	ca. 0,4 kg	57,99 €/kg		
16 15 13	b*Kalbsgulasch	wei	ca. 0,4 kg	49,99 €/kg		
16 15 16	b*Kalbsbeinscheibe - Ossobuco	wei	ca. 0,4 kg	38,99 €/kg		
16 15 21	b*Kalbskotelett 2 Stück	wei	ca. 0,45 kg	46,99 €/kg		
16 15 22	b*Kalbsbraten	wei	ca. 0,5 kg	49,99 €/kg		

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

16 11 14	b*Filet vom Rind, 2 Stück	wei	ca. 0,3 kg	79,99 €/kg		
16 15 30	b*Filet vom Rind, am Stück	wei	ca. 2,5 kg	78,99 €/kg		
16 93 84	Filet v. Rind, am Stück	JAN	ca. 2 kg	75,90 €/kg		
16 90 26	Roastbeef v. Rind	JAN	ca. 0,5 kg	46,90 €/kg		
16 35 13	Rinderschmorbraten Brasato	CHI	ca. 1,2 kg	37,90 €/kg		
16 11 11	b*Rumpsteak vom Rind, 2 Stück	wei	ca. 0,35 kg	55,90 €/kg		
16 11 09	b*Schmorbraten vom Rind	wei	ca. 0,5 kg	24,90 €/kg		
16 35 06	Rinderbraten Almkrauter	CHI	ca. 1,2 kg	37,90 €/kg		
16 15 17	b*Tafelspitz vom Rind	wei	ca. 2,2 kg	34,90 €/kg		
16 11 08	b*Roulade vom Rind, 2 Stück	wei	ca. 0,32 kg	33,59 €/kg		

Schwein		Hersteller	Packungsinhalt	ca. Preis	Qualität	Bestell-Menge
16 11 04	b*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 24	Schweine-Rollbraten mit Pflaumen-Walnuss-Füllung	CHI	ca.1 kg	19,90 €/kg		
16 11 07	b*Schweinebraten	wei	ca.0,5 kg	24,90 €/kg		
16 35 05	Schweine-Nackenbraten gefüllt	CHI	ca.1 kg	19,90 €/kg		
16 35 28	Weihnachtsschinken, Theke	CHI	ca.0,6 kg	49,90 €/kg		

Rot- und Damwild		Hersteller	Packungsinhalt	ca. Preis	Qualität	Bestell-Menge
16 84 50	Hirschkeule, mit Knochen	max	ca.6,5 kg	26,90 €/kg		
16 84 51	Hirschbraten, ohne Knochen	max	ca.1,25 kg	44,90 €/kg		
16 84 52	Hirschgulasch	max	ca.0,75 kg	38,90 €/kg		
16 84 53	Hirschrücken, ohne Knochen	max	ca.2,5 kg	78,90 €/kg		
16 84 55	Hirschmedaillons/steak, 4 Stück	max	ca.0,4 kg	83,90 €/kg		
16 84 56	Hirschrücken 1/2, o.Knochen	max	ca.1,25 kg	76,90 €/kg		
16 84 58	Hirschfilet	max	ca.0,36 kg	84,90 €/kg		
16 84 60	Damwildkeule, mit Knochen	max	ca.3,5 kg	26,90 €/kg		
16 84 61	Damwildbraten, ohne Knochen	max	ca.0,9 kg	44,90 €/kg		

16 84 62	Damwildgulasch	max	ca.0,75 kg	37,90 €/kg		
16 84 63	Damwildrücken, ohne Knochen	max	ca.1 kg	76,90 €/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		

Lamm		Hersteller	Packungsinhalt	ca. Preis	Qualität	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		

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

\* erst zum 19.12.2019 bestellbar  
 \*\* erst zum 20.12.2019 bestellbar  
 \*\*\* Bitte beachten Sie, dass das Fondue- und Raclettefleisch nur zu Weihnachten bestellbar ist. Sollten Sie etwas zu Silvester benötigen – unser Vorschlag: Bestellen Sie mehr und frieren Sie es ein.

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<sup>1</sup> und Frankreich<sup>2</sup>. Hier finden Sie die Kennzeichnung am Produkt.

Hersteller:  
 sch Schröders Bio-Fleisch und Wurstwaren  
 Eier Eiermacher  
 CHI Chiemgauer Naturfleisch  
 max Manufaktur Max  
 JAN Fleischerei Jansen  
 gst Oberschwäbische Geflügel GmbH  
 LPI Le Picoreur  
 wei Bioladen\*

Verbleibt im Laden  
 Kundeneinschritt  
**Weihnachtsspezialitäten** aus Ihrem Bioladen. Genuss pur.  
 Beachten Sie auch unser separates TK-Fleisch-Angebot.

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.

Abholtag (zutreffendes bitte ankreuzen)				
18.12. Mi	19.12. Do	20.12. Fr	21.12. Sa	23.12. Mo

Sichern Sie sich Ihr Wunschprodukt: Bitte bestellen Sie bis spätestens 07.12.19

Name	Telefon	Abholtag (zutreffendes bitte ankreuzen)				
		18.12. Mi	19.12. Do	20.12. Fr	21.12. Sa	23.12. Mo

Informationen zur Datenschutzgrundverordnung finden Sie jederzeit bei uns im Handel oder auf unserer Webseite.

# Ihre Vorbestellung zum Weihnachtsfest in Ihrem Bioladen.

Diese Artikel bitte bis zum 07.12. vorbestellen

Lachs	Hersteller	Bestell-Menge			
16 40 72	V-Irischer Atlantik-Lachs ger., ca. 1-1,5kg	ISA		1 – 1,5kg	74,90 €/kg
16 40 86	V-Nordatlantik- Lachs, ger., ca. 1-1,5kg	ISA		1 – 1,5kg	69,90 €/kg

Diese Artikel bitte bis zum 03.12. u. 07.12. vorbestellen

16 42 76	Atlantischer Lachs, vorgeschnitten und geräuchert	bma		500g	35,90 €/Stk
16 42 74	Lachs in Scheiben - Frischebox m. Deckel	bma		500g	35,90 €/Stk
16 42 75	Gravad Lachs in Scheiben- Frischebox m. Deckel	bma		500g	35,90 €/Stk
16 42 78	Lachs-Häppchen - Frischebox m. Deckel	bma		500g	39,90 €/Stk
16 42 80	Garnelen Kräuter-Knoblauch - Frischebox m. Deckel	bma		500g	26,90 €/Stk

Auch nach dem 07.12. bestellbar. Gehen Sie auf Nummer sicher und bestellen auch hier rechtzeitig vor!

Forellen	Hersteller	Bestell-Menge			
16 01 09	FrISChe Forellen	aly		0,2–0,35kg	19,90 €/kg
16 01 17	Regenbogenforellenfilets, küchenfertig	aly		100–150g	45,90 €/kg
16 01 10	Geräucherte Forellen	aly		0,2–0,35kg	28,90 €/kg
16 01 13	Lachsforelle kaltgeräuchert u. vorge-schn.	aly		100g	5,99 €/Stk
16 01 15	Räucherforellenfilets	aly		100–150g	48,90 €/kg
16 01 16	Räucherforellenfilets Pfeffer	aly		100–150g	49,90 €/kg
16 42 60	Forellen-Filet, geräuchert	bma		125g	6,49 €/Stk

Shrimps/Garnelen/Hummer

Shrimps/Garnelen/Hummer	Hersteller	Bestell-Menge			
16 42 68	Garnelen mit Kräutern und Knoblauch	bma		90g	4,69 €/Stk
16 42 70	Garnelen Natur	bma		90g	4,69 €/Stk
27 79 74	Lobstertails - Hummerschwänze 2 St.	YOU	S#	228g	29,90 €/Stk

Lachs

Lachs	Hersteller	Bestell-Menge			
16 40 94	Nordatlantik Lachs geräuchert	ISA		100g	8,19 €/Stk
16 40 69	Irischer Atlantik Lachs, ger.	ISA		100g	8,39 €/Stk
16 42 72	Sockeye Alaska Wildlachs, geräuchert	bma	S#	100g	7,29 €/Stk

16 42 62	Atlantischer Lachs, geräuchert	bma		100g	7,59 €/Stk
16 42 73	Stremellachs Kräuter, heißgeräuchert	bma		100g	6,99 €/Stk
16 42 71	Stremellachs Natur	bma		100g	6,89 €/Stk
16 42 66	Gravad-Dill-Lachs	bma		100g	7,59 €/Stk
16 42 30	Alaska Wildlachs Wild & Red	YOU	S#	75g	5,99 €/Stk
16 42 32	Alaska Wildlachs Wild & Silver	YOU	S#	75g	5,99 €/Stk
16 42 34	Alaska Wildlachs Wild & Pink	YOU	S#	50g	4,39 €/Stk

Als Beigabe zum Lachs

Als Beigabe zum Lachs	Hersteller	Bestell-Menge			
69 04 05	Meerrettich	ERH		125g	2,49 €/Stk
69 04 06	Tafel-Meerrettich in der Tube	ERH		50g	1,89 €/Stk

Weitere Fischspezialitäten

Weitere Fischspezialitäten	Hersteller	Bestell-Menge			
27 78 46	Lachs Filets	FIS		160g	8,89 €/Stk
27 78 24	Lachs Filets, mit Haut	FIS		180g	8,79 €/Stk
27 76 50	Wildlachs Filets MSC	Fem	S#	250g	5,19 €/Stk
27 79 60	Irischer Lachs	BLR		160g	11,49 €/Stk
27 79 06	Irischer Lachs, mit Haut	BLR		160g	9,29 €/Stk
27 78 73	Gourmet Prawns, Riesengarnelen, roh	FIS		256g	10,99 €/Stk
27 77 07	Kabeljau-Filets natur	WOC	S#	500g	11,49 €/Stk

Rot gekennzeichnet = Aktionspreise

Lagerungshinweis: Bitte lagern Sie den frischen Fisch bei einer Lagertemperatur von 2 bis max. 5°C.

Hersteller:

aly	Naturlandhof Marsberger Auen Forelle	you	Youkon	FEM	Femeg
bma	BioMare	BLR	Biopolar	FIS	Followfish
ERH	Erhardt	WOC	Wild Ocean		
ISA	bio-verde				

Möchten Sie etwas ganz Exklusives zum Weihnachtsfest?  
Wie wäre es mit Hummerschwänzen?



Der Youkon Wild Lobster (Artikel-Nr. 277974) wird in Kanada gefangen. Der wilde Hummer (Lobster) ernährt sich von wirbellosen Tieren wie kleinen Krebsen, Garnelen und Seeigeln, welche ihm die typische Farbe und den vollen Geschmack verleihen. In einer Packung befinden sich 2 Hummerschwänze, sowie eine Kräutermischung mit Zitronenpfeffer. Es handelt sich um MSC zertifizierte Wildfang-Ware.

Sichern Sie sich Ihr Wunschprodukt:

Name	Telefon	Abholtag (zutreffendes bitte ankreuzen)				
		18.12. Mi	19.12. Do	20.12. Fr	21.12. Sa	23.12. So

Informationen zur Datenschutzgrundverordnung finden Sie jederzeit bei uns im Handel oder auf unserer Webseite.

Verbleibt im Laden  
Kundenabschnitt  
Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten zu Weihnachten.  
Abholtag zum Ankreuzen.

Abholtag (zutreffendes bitte ankreuzen)				
18.12. Mi	19.12. Do	20.12. Fr	21.12. Sa	23.12. So