

BESTELLANGEBOT
FÜR IHREN WEIHNACHTSBRATEN

Fleisch, Fisch und veganer Braten in bester Bio-Qualität!

DE-ÖKO-001

Lieferanten-Portraits auf der Rückseite

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	circa Gewicht	Preis	Bestell-menge
Frischer Fisch							
170512	GEI	Dorade ganz, küchenfertig (ca. 400 g)		GR	0,4 kg	32,90 €/kg	
170520	GEI	Lachsfilet mit Haut, natur (ca. 250 g)		NO	0,25 kg	48,90 €/kg	
170530	GEI	Forelle ganz, küchenfertig (ca. 350 g)		DE	0,35 kg	32,00 €/kg	
170534	GEI	Wolfsbarsch ganz, küchenfertig (ca. 400 g)		GR	0,4 kg	36,90 €/kg	
Geräucherter Lachs							
170096	BMR	Lachsseite, geräuchert (500 g)		IE	500 g	39,90 € 79,80 €/kg	
170226	ISA	Irischer Atlantik-Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	8,99 € 89,90 €/kg	
Geräucherter Wildlachs							
170910	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Pink“ (4 Scheiben)	Wild-fang	US	50 g	5,49 € 109,80 €/kg	
170912	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Silver“ (5 Scheiben)	Wild-fang	US	75 g	8,99 € 119,86 €/kg	
170914	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Red“ (5 Scheiben)	Wild-fang	US	75 g	8,99 € 119,86 €/kg	
170932	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Graved“ – in Kräutern mariniert	Wild-fang	US	75 g	8,99 € 119,86 €/kg	
Garnelen und geräucherte Forellen							
170218	BMR	Garnelen mit Kräutern und Knoblauch (90 g)		DE	90 g	4,99 € 55,44 €/kg	
170212	BMR	Forellen-Filet, geräuchert (100 g)		DE	100 g	6,49 € 64,90 €/kg	
170208	ISA	Delikatess-Forellen-Filet, mild geräuchert (100 g)		DE	100 g	7,99 € 79,90 €/kg	
Geflügelfleisch: Hähnchen							
199020	FPF	Brathähnchen (ca. 1,8 kg)		DE	1,8 kg	15,59 €/kg	
199018	FPF	Hähnchen-Keulen, 2 St. (ca. 600 g)		DE	0,6 kg	17,79 €/kg	
199016	FPF	Hähnchen-Brustfilets, 2 St. (ca. 380 g)		DE	0,38 kg	36,69 €/kg	
Geflügelfleisch: Pute							
199880	FPF	Pute mit Hals und Innereien (ca. 5,5 kg)		DE	5,5 kg	20,90 €/kg	
199990	FPF	Pute mit Hals und Innereien (ca. 3,5 kg)		DE	3,5 kg	20,90 €/kg	
199882	FPF	Puten-Rollbraten, gewürzt (ca. 800 g)		DE	0,8 kg	19,90 €/kg	
199014	FPF	Puten-Schnitzel, 2 St. (ca. 350 g)		DE	0,35 kg	38,69 €/kg	
Geflügelfleisch: Ente							
199028	CHI	Ente mit Hals und Innereien (ca. 2,1 kg)		DE	2,1 kg	25,90 €/kg	
199030	CHI	Enten-Brustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 300 g)		DE	0,30 kg	55,90 €/kg	
199032	CHI	Enten-Keule mit Haut und Knochen (ca. 300 g)		DE	0,30 kg	34,90 €/kg	

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	circa Gewicht	Preis	Bestell-menge
Geflügelfleisch: Gans							
197844	SHJ	Weidegans mit Innereien (ca. 5 kg)		DE	5,0 kg	45,90 €/kg	
199750	CHI	Gänse-Brustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	84,90 €/kg	
199752	CHI	Gänse-Keule mit Haut und Knochen (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	84,90 €/kg	
Lammfleisch							
199744	CHI	Rosmarin-Lammbraten aus der Schulter, gerollt (ca. 1 kg)		DE	1,0 kg	31,90 €/kg	
Rindfleisch							
196450	MHÜ	Rinder-Rouladen, geschnitten, 4 St. (ca. 300 g)		DE	300 g	48,90 €/kg	
196452	MHÜ	Rinder-Gulasch, geschnitten (ca. 500 g)		DE	500 g	33,90 €/kg	
196456	MHÜ	Rinder-Tafelspitz (ca. 400 g)		DE	400 g	48,90 €/kg	
196458	MHÜ	Rinder-Sauerbraten (ca. 500 g)		DE	500 g	39,90 €/kg	
Schweinefleisch							
192188	MHÜ	Badisches Schäufele, groß (ca. 1,5 kg)		DE	1,5 kg	32,90 €/kg	
192186	MHÜ	Badisches Schäufele, klein (ca. 800 g)		DE	0,8 kg	32,90 €/kg	
192190	MHÜ	Rollschinkle vom Hals (ca. 800 g)		DE	0,8 kg	31,90 €/kg	
Fleisch zum Raclette und Fonduefleisch							
199703	CHI	Fondue-Fleisch Rind, Schwein und Pute (ca. 900 g), zum selbst Schneiden		DE	0,9 kg	46,90 €/kg	
199728	CHI	Fondue-Fleisch Pute und Hähnchen (ca. 900 g), zum selbst Schneiden		DE	0,9 kg	48,90 €/kg	
199826	CHI	Raclette-Fleisch Rind, Schwein und Hähnchen (ca. 750 g), marinierte Streifen		DE	0,75 kg	46,90 €/kg	
Fleischalternative aus Seitan oder Tofu							
182222	WHE	Veganbratstück „Virginia Steak, gewürzt“ würziges Seitansteak		DE	175 g	4,29 € 24,51 €/kg	
188821	WHE	„Veganer Festtagsbraten“ Seitanbraten, geräuchert		DE	750 g	19,90 € 26,53 €/kg	
188876	WHE	Veganbratstück „Rosmarin Roulade“ Seitanroulade		DE	175 g	4,29 € 24,51 €/kg	
188700	LOT	„Wie ENTE gut - alles gut!“ Bratstreifen aus gewürztem Tofu		DE	200 g	5,79 € 28,95 €/kg	



Bild: Wheaty

Serviervorschlag „Veganer Festtagsbraten“



Bild: Wheaty

Serviervorschlag „Rosmarin Roulade“

Legende

- **Kürzel IK** = Qualitätskennzeichnung; entnehmen Sie den entsprechenden Logos
- **Kürzel HK** = geografische Herkunft; entnehmen Sie der folgenden Tabelle:

Kürzel	Land
DE	Deutschland
GR	Griechenland
IE	Irland
NO	Norwegen
US	Alaska

Wichtige Infos

- **Geflügel fachgerecht aufbewahren:** Geflügel ist ein empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel! Es benötigt unbedingt eine Lagertemperatur von 0 bis + 2°C. Geflügel sollten Sie deshalb einfrieren und zwei Tage vor dem Fest im Kühlschrank auftauen.
- **Frischen Fisch fachgerecht aufbewahren:** Auch frischer Fisch ist empfindlich und leicht verderblich und darf deshalb nur bei maximal + 2°C aufbewahrt werden.
- **Bitte beachten Sie:** Für das Naturprodukt Fleisch sind im Voraus oft keine punktgenauen Aussagen zum Liefergewicht möglich. Deshalb befinden sich bei vielen Artikeln circa Angaben als Richtwerte.

Für Ihre Bestellung (bitte vollständig ausfüllen!)

Name: _____

Telefon/E-Mail: _____

Datum: _____

wird abgeholt: ☐ **am Mittwoch, 23.12.26** ☐ **am Donnerstag, 24.12.26**

Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:



BioMare (BMR)

Die Feinfisch-Räucherei Josef Wechsler aus dem Rhein-Erft-Kreis ist bereits seit 1996 Naturland-Partner. Sie steht für traditionelle Handarbeit und moderne Räucherprodukte. Als Pionier im Bereich der Vermarktung von Räucherfischen aus ökologischer Aquakultur, bietet das Unternehmen unter der Marke „BioMare“ exklusive Räucherfischspezialitäten für den Naturkostfachhandel.

Chiemgauer Naturfleisch (CHI)

Seit 1991 versorgt Chiemgauer Naturfleisch aus Südostbayern deutschlandweit Bioläden mit einem breiten Sortiment an Fleisch und feinen Wurstwaren; hergestellt aus dem Fleisch von Tieren, die nach den strengen Richtlinien der deutschen Bio-Anbauverbände gehalten werden. Für die Erzeugung von leckeren, gesunden Lebensmitteln aus der Region wurde das Unternehmen mit dem Biokreis-Preis „Regional & Fair“ ausgezeichnet.

Freiländer Bio Geflügel (FPF)

Seit vielen Jahren arbeiten die Macher der bayerischen Freiländer Bio Geflügel mit Bio-Höfen zusammen, auf denen die Tiere artgerecht gehalten werden. Sie haben freien Zugang zu großen Weide- und Auslaufflächen mit Schutz vor der Sonne, bei Schlechtwetter Freilauf in Wintergärten. Männliche und weibliche Tiere leben gemeinsam in Herden; Futter und Wasser sind für alle frei zugänglich. Die Ställe sind optimal belüftet und haben Tageslicht. Das arteigene Sozialverhalten kann also ganz natürlich gelebt werden. Die Tiere bleiben vital und gesund. Die Bio-Hähnchen gehören zu einer französischen Rasse, die sich besonders für die Freiland-Haltung eignet. Sie ist robust, genügsam und wächst langsam. Dies und die lange Mast von bis zu 80 Tagen garantieren eine hervorragende Fleischqualität.

Erich Geiger Fischhaus am See (GEI)

Fischfang hat eine lange Tradition bei der Familie Geiger: sie ist seit über 150 Jahren als Fischer am Bodensee ansässig. Heute hat die Fischhaus am See GmbH der Familie Geiger vier Standorte nahe Meersburg. Im Angebot steht ein reichhaltiges Sortiment an Süß- und Salzwasserfischen, Krustentieren und Fischprodukten.

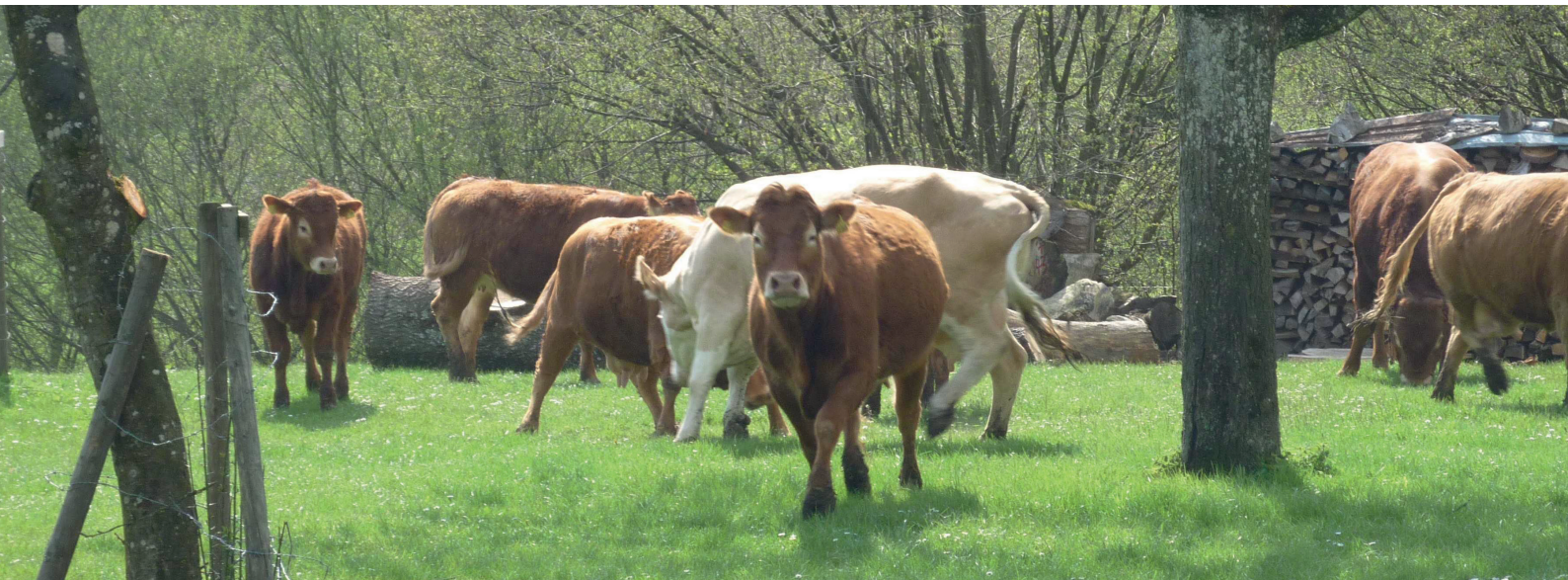


bio-verde Fisch-Feinkost (ISA)

Die Bio-Forellen von bio-verde werden in anerkannt biologischer Aquakultur gehalten. Diese zeichnet sich durch absolut saubere Gewässer und artgerechte Haltung mit natürlicher Bewegungsfreiheit aus. Das Futter besteht nur aus Wildfisch bzw. Biogetreide. Garantiert ohne Tiermehl, Antibiotika und chemische Stoffe. Der Bio-Lachs wird von bio-verde vor Ort geräuchert und geschnitten.

Lord of Tofu (LOT)

Seit 1995 entwickeln Dörte und Freddy Ulrich von Lord of Tofu im südbadischen Lörrach innovative vegane Lebensmittel. Von Fleischalternativen bis zu veganer Meeresküche – die Vielfalt begeistert! Einzigartig bei der Herstellung des Tofus ist der Einsatz des fermentierten Tee-Getränkes Kombucha als Bio-Gerinnungsmittel. Tofu wird, ähnlich wie Käse, mit Hilfe eines Ferments erzeugt,





Forts.: Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:

welches das Sojaeiweiß zum Ausflocken bringt. Die Verwendung von Kombucha ergibt dabei einen ernährungsphysiologisch sehr empfehlenswerten Tofu mit wunderbar nussigem Geschmack.



Metzgerei Hügle (MHÜ)

Hinter der Metzgerei Hügle stehen Menschen mit großer Erfahrung in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln: Simone und Bernd Hügle (Bioland-Vertragsmetzger mit mehreren Filialen in Freiburg) mit ihren Mitarbeitern. Die Metzgerei Hügle bietet Ihnen regional erzeugte Produkte, die nach den strengen Bioland-Standards produziert und regelmäßig von neutralen Stellen kontrolliert werden.

SONNERS HEINEHOF (SHJ)

Der Heinehof hat sich einer tiergerechten und zeitgemäßen Landwirtschaft verschrieben. Das größte Anliegen der Familie Sonner ist dabei, im Einklang mit Menschen, Tier und Umwelt zu wirtschaften. Der Hof ist deshalb sehr vielfältig aufgestellt. Inspiriert von der großartigen Kulturlandschaft in Südbaden, wird hier die Artenvielfalt erhalten. In modernen und tiergerechten Ställen werden Mutterkühe, Schweine, Hühner und Gänse gehalten, wobei alle Tiere so viel wie möglich auf der Weide sind. Die Bio-Weidegänse sind kräftig im Geschmack und artgerecht aufgewachsen. Frische Luft, Bewegung und klares Bergwasser stärken die Tiere und halten sie gesund.

Wheaty the vegan way (WHE)

„Wheaty“ (engl. „wheat“ = „Weizen“) ist eine einzigartige, auf Bio-Weizeneiweiß basierende Produktlinie mit herzhaft pikanten Geschmack und kernigem Biss. Die Macher von Wheaty the vegan way haben dafür die chinesisch-japanische Seitan-Tradition aufgegriffen, aber für die westliche Küche neu erfunden. Alle Produkte können schnell und einfach als leckere, gesunde Snacks oder Mahlzeiten zubereitet werden.



Youkon (YOU)

Der reine, natürliche Geschmack der wild gefangenen Youkon Lachse hat seinen Ursprung in den nährstoffreichen und vitalen Ökosystemen der unbelasteten Meere und Süßwasser-Systeme Alaskas. Der Wilde Lachs ist ein Feinschmecker in Sachen Meeresfrüchte. Seine bevorzugte Nahrung sind rosarote Shrimps, zarte Krebse und kleine Fische. Diese verleihen dem feinen, zarten Wildlachsfleisch auf natürliche Art seine lachsrote Farbe. Wilder Lachs verbringt die längste Zeit seines Lebens im eisigen Meer. Er legt dabei Tausende Kilometer zurück; er ist also sozusagen „durchtrainiert“ und deshalb sehr fettarm (4 – 11 % Fettgehalt). Im Vergleich zu seinen gezüchteten Artgenossen ist Wildlachs ein gestandener Naturbursche.

