



### Liebe Leut',

uns ist es wichtig, Ihnen hochwertige Biolebensmittel - möglichst aus der Region - anzubieten. Und unsere Region hat da einiges zu bieten.

Besonders bei Fleisch legen wir Wert darauf, dass es den Tieren so gut wie möglich geht. Viel frische Luft, Platz und Auslauf, bestes Futter ohne Zusätze und eine stressfreie Schlachtung stehen dabei an erster Stelle. Und die Qualität muss stimmen. Wir haben wieder unsere Fühler ausgestreckt und uns mit dem nur 10 Minuten entfernten Biokreis-Betrieb der Familie Übler in Riglashof zusammengetan.



Sie führen ihren landwirtschaftlichen Bio-Betrieb im Nebenerwerb und arbeiten seit 2008 nach

den Biokreis-Richtlinien. 2/3 der Betriebsflächen sind Dauergrünland und teilweise absolutes Weideland, was die Futtergrundlage der ca. 100 Tiere des Hofes ist.

**Das Besondere am Hof der Üblers:** Sie züchten Pinzgauer Rinder.



Der Name leitet sich vom Pinzgau ab, dem heutigen Bezirk Zell am See im Salzburger Land. Diese Rasse war früher ein klassisches Dreinutzungsrind, wurde also neben Milch und Fleisch auch und vor allem wegen seiner Zugkraft gehalten. Noch im 19. Jahrhundert zielte die Zucht hauptsächlich auf kräftige Zugtiere ab, die überall in der Landwirtschaft, aber auch von Brauereien benötigt wurden. Die Tiere sind rotbraun, gelegentlich kommen auch schwarze Tiere vor. Allen Tieren



gemeinsam ist die einzigartige und schöne Weißzeichnung: Sie tragen eine kastanienbraune Grundfarbe mit weißem Rücken und Bauchblässe und weißen Streifen an Unterschenkel und Unterarm. Die Rinder der Üblers sind genetisch hornlos, d. h. sie kommen ohne Hörner zur Welt.

Pinzgauer haben eine sehr feine Fleischfaser und die Fähigkeit Fett gleichmäßig in den Muskeln zu verteilen. Dies führt zu sehr zartem und schmackhaftem Rindfleisch bester Güte - und das auch noch in Biokreis-Qualität.

Wir freuen uns, Ihnen vom 11. - 15.03. wieder beste Bio-Rindfleischkisten anbieten zu können.

Mit kühlen Grüßen

Ihre Hutzelhöflinge 🐄

## PINZGAUER RINDFLEISCHKISTE

In der KW11, vom 11. - 15.03.2019 bieten wir wieder hochwertige Rindfleischkisten in Biokreis-Qualität an. Es wird lediglich ein Tier geschlachtet und vom Metzger Wiedenbauer, mit welchem wir schon seit Jahren zusammenarbeiten, zerlegt und in Kisten mit je 5kg Rindfleisch verpackt. Enthalten sind saftiger Braten, geschmackvolles Suppenfleisch, Rouladen und Gulasch.

○ Pinzgauer Rindfleischkiste  
5kg 23,99 Euro/kg

Von der Familie Übler aus Riglashof bei Edelsfeld, *Biokreis*

**Nur in KW11. Bitte unbedingt vorbestellen!**

### Portugieser

*Rubinrot, trocken, würziger Duft nach Wildkirschen. 1 Jahr im klassischen Holzfass gereift. Passt gut zu Schwein und Rind. Vom Weingut Roth aus Franken, Naturland*



0,75l **9,25** Euro

## Unsere "Neuen" am Hutzelhof

- H-Ziegenmilch** 1l 2,99 Euro  
Reine Bio-Ziegenmilch mit dem natürlichen Fettgehalt von 3,0%. Feinschmecker schätzen den reinen, typisch-milden Geschmack dieser Spezialität und ihre besonders gute Verdaubarkeit. Von Andechser Natur, *Bioland*
- Ziegenjoghurt mild** 500g 2,99 Euro  
Cremig-milder Joghurt aus frischer, pasteurisierter Bio-Ziegenmilch mit natürlichem Fettgehalt. Von Andechser Natur, *Bioland*
- Haferdrink** 1l 2,29 Euro  
Klassischer Haferdrink mit natürlichem Calcium angereichert. Vielseitig einsetzbar. Von Natumi, *kBA*
- Haferflocken Großblatt** 2,5kg 7,99 Euro  
Großblättrige Haferflocken in der Familien-Großpackung. Hafer ist ein europäisches Getreide und hat von allen Getreidearten den höchsten Anteil an Eiweiß und Fett. Außerdem ist es sehr eisenreich. Von der Spielberger Mühle, *demeter*
- Crema Balsamico** 150ml 5,79 Euro  
Zum Dekorieren oder Verfeinern. Klasse zu Mozzarella und Tomaten. Von Naturata, *demeter*
- Gelbwurst am Stück** 200g 3,79 Euro  
Spitzenqualität, zarter Biss und feinwürziger Geschmack. Von der Metzgerei Okle, *demeter*

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Kundennummer \_\_\_\_\_

Übrigens: Wir drucken auf FSC-zertifiziertem Papier!



## PaReBlu-Suppe

### Zutaten

1 Pastinake, 250g schwarzer Rettich, 150g Blumenkohl, 1 Bundzwiebel, 100ml Sahne, 100ml Weißwein, 500ml Gemüsebrühe, 25g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Kresse

### Zubereitung

Rettich und Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen und Bundzwiebel in Ringe schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ein paar Minuten anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

500ml Gemüsebrühe dazugeben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit einem Handmixer fein pürieren und nach und nach die Sahne dazugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit etwas Kresse als Dekoration servieren.

**Guten Appetit!**

## TRENDS VON DER BIOFACH

Vom 13.-16.02. fand in Nürnberg wieder die BioFach, die Weltleitmesse der Biobranche statt. Laut Veranstalter hat die Messe rund 51.500 Fachbesucher aus 143 Ländern angelockt.

Natürlich waren wir Hutzelhöflinge auch vor Ort und haben uns mal wieder umgesehen in der großen Biowelt. Wir haben probiert, getestet, uns ausgetauscht und spannenden Vorträgen gelauscht. Und auch ne Menge Spaß gehabt. Zurück kamen wir mit Taschen voller Proben, Kontakten, Inspirationen, Ideen und Motivation. Es ist schön zu sehen, das Bio inzwischen salonfähig geworden ist, auch wenn wir nicht jeden Trend gut finden, wie etwa die Produktion hochverarbeiteter Lebensmittel oder dass Plastik immer noch das Verpackungsmaterial Nr. 1 ist. Doch es war auch nicht zu übersehen, dass sich langsam Alternativen auftun: Die Anzahl der Anbieter recycelter oder nachwachsender Materialien steigt. Bleiben Sie gespannt, was es zukünftig Neues von uns gibt.

