

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
vielleicht wollen Sie wie wir Ökokistenbetriebe
auch mit vollem Tatendrang ins neue Jahr starten
und einen Beitrag für eine „enkeltaugliche“ Welt
leisten? Wie können wir uns in der Klimakrise
einbringen? Was **TUT GUT?**

TUT GUT!



Das, was wir Ökokistenbetriebe seit Jahrzehnten machen, TUT schon GUT!. Angetrieben von der Idee, nachhaltigen Konsum zu ermöglichen, waren wir immer schon kompromisslos in der Auswahl unserer Produkte. Bio, regional, fair ... Es gibt viele Werte, für die wir stehen. Und viele Erzeuger, die diese Werte teilen. Wir alle wissen, dass wir schon mit unserem Einkauf nachhaltig Einfluss nehmen können.

Deshalb haben wir für dieses Jahr unsere **TUT GUT!** Aktion ins Leben gerufen: **TUT GUT!** umfasst monatliche Schwerpunktthemen, zu denen wir Fakten und Hintergründe zu Produzenten liefern möchten, die **GUTES TUN** und deren Engagement es einfach wert ist, erzählt zu werden. Dazu finden Sie monatlich ein Produkt des jeweiligen Herstellers unter der Shop-Rubrik „Themen“. (Mehr Infos können Sie natürlich in unserem Amperhof-Blog nachlesen)

Legen wir los: Im Januar haben wir uns dem „Veganuary“ verschrieben...



Warum Taifun?

Taifun ist ein Bio-Pionier und Familienunternehmen seit 1987 in Freiburg - TUT GUT!

- Taifun setzt sich für den heimischen und ökologischen Anbau von Sojabohnen ein.
- garantiert wirtschaftliche Sicherheit für seine Landwirte.
- zahlt den Landwirten einen fairen Preis.
- unterstützt landwirtschaftliche Familienbetriebe.
- hat direkten Kontakt zu all seinen 170 Biobauern.
- optimiert Arbeitsabläufe um einen bewussten Verbrauch von Rohstoffen zu gewährleisten.



Januar-Produkt



Warum Wheaty?

Das Familienunternehmen stellt seit 1993 in Baden-Württemberg vegane Alternativen zu Fleisch her, frei von Palmöl.

- Wheaty bevorzugt regionale Rohstoffe.
- verpflichtet sich dem Klimaschutz.
- zeigt Engagement für den Tierschutz, für Kultur- und Umweltinitiativen.
- produziert mit Ökostrom.



Januar-Produkt

VEGANER AUFSCHNITT
VOM RAUCH



ZWergenWIESE®

Warum Zwergenwiese?

Zwergenwiese sind seit 40 Jahren Bio-Pioniere.

- Zwergenwiese fördert den Bio-Landbau und achtet auf die Erhaltung der Sortenvielfalt beim Einkauf der Rohstoffe.
- pflegen engen Kontakt mit Lieferanten.
- entwickeln und produzieren alle ihre eigenen Rezepte.



Januar-Produkt

Voelkel

Die Naturkostsafterei

Warum Voelkel?

Der Name Voelkel steht für spezialisierte und traditionelle Herstellung von Obst- und Gemüsesäften in Demeter- und Bio-Qualität.

- Voelkel respektiert die Werte der Natur und geht sparsam mit den Ressourcen um.
- bietet hochwertige Bio-Produkte an.
- Voelkel sorgt gemeinsam mit den Herstellern seiner Rohstoffe für einen nachhaltigen Umweltschutz.
- sichert die regionalen Arbeitsplätze.



Januar-Produkt

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 5

vom 30. Januar bis 4. Februar 2023

Bestellschluß: So, 22.1.23

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu € 3,90. Wenn Sie nur Fleisch bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen

Name, Kundennummer:

Telefon:

Info zum MHD Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.

Spezialitäten von der Biometzgerei Pichler

- ☐ **Hähnchenbrust „Supreme“** 2 Stück ca. 350g € 39,90/kg
- ☐ **Kalbsschnitzel** 2 Stück ca. 300g € 63,90/kg
- Bioland-Rindfleisch
- ☐ **Rindertafelspitz** ca. 1kg € 27,90/kg
- ☐ **Rinderrouladen** 4 Stück ca. 720g € 37,90/kg
- ☐ **Rinderbrust - gutes Suppenfleisch** ca. 1kg € 23,90/kg
- ☐ **Schweineminutensteaks „Gyros“** 4 Stück mit Gyrosgewürz, ca. 800g € 32,90/kg

- ☐ **Kasslerlende gekocht, ohne Knochen** € 44,90/kg
4 Scheiben ca. 400g
- ☐ **Wollwurst** 3 Stck ca. 240g € 6,50/Pckg
- ☐ **Leberknödel** 4 Stck ca. 400g € 7,49/Pckg
- ☐ **Semmelknödel** 4 Stck ca. 400g € 7,49/Pckg
- ☐ **Speckknödel** 4 Stck ca. 400g € 7,49/Pckg
- ☐ **Geflügel nuggets** 200g Packung (10 St) € 7,29/Pckg
- ☐ **Original italienische Cacciatore** € 48,90/kg
2 Stück ca. 320g

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- ☐ **5 kg Rindfleischpaket** Bioland € 29,90/kg
2x1kg Rinderbraten, 0,5kg Gulaschfleisch, 0,5 kg Rindersteaks,
1kg Suppenfleisch mit Knochen, 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen
- ☐ **Schweineschnitzel** aus der Oberschale 2 Stück ca. 300g € 34,90/kg
- ☐ **Rosmarinschinken, gegart, geschnitten** € 56,90/kg
vom Schweinerücken, ca. 100g
- ☐ **Klosterschinken, geräuchert,** ca. 250g Stück € 56,90/kg
- ☐ **Weißweinschinken, geschnitten,** ca. 100g € 54,90/kg

Feines Lammfleisch aus eigener Herde - Arche Rasse Coburger Fuchs

- ☐ **5 kg Lammpaket** Bioland € 41,90/kg
2x500g Lammkeule, 500g Lammsteaks a.d. Keule,
2x500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, 500g Lamm-
kotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt
- ☐ **Lammbraten aus der Keule** ca. 500g € 53,90/kg
- ☐ **Lammgulasch** ca. 500g € 37,90/kg
- ☐ **Lammgyros, mediterran gewürzt** ca. 500g € 44,90/kg
- ☐ **Lammbratwürstl** 2 Paar, ca. 220g € 34,90/kg
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- ☐ **Puten-Bratenstück „Mützen“** ca. 400g € 30,90/kg
aus der Oberkeule, gewürzt
- ☐ **Puten-Spieß „Pusztá“** 2 Stück ca. 300g € 39,90/kg
- ☐ **Puten-Chillisalami** ca. 300g Stück € 65,90/kg
aus Puten- und Rindfleisch, Hülle nicht verzehrbar.
- ☐ **Putenleber,** ca. 300g vakuumiert € 13,90/kg
- ☐ **Puten-Hausmacher Leberwurst** € 10,90/St
im Glas 200g
- ☐ **Puten-Hackbällchen in Tomatensauce** € 12,90/St
5-6 Fleischbällchen im Glas, 400ml

NEU

Spezialitäten aus der Fischzucht Weldener Quellwasserwerk



Die Fische werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt.

- ☐ **BIO-Regenbogenforelle - Filet,** € 65,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 150-180g
- ☐ **BIO-Saiblingsfilet** € 69,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 150g - 180g
- ☐ **BIO Räucherlachs** 150g Seite € 86,90/kg
kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt

Soweit nicht anders gekennzeichnet handelt es sich bei unseren Produkten um Bio-Produkte gemäß EG-ÖKO-VO DE-ÖKO-006