

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 Zwergenwiese?

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



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 Tier- schutz, für Kultur- und Umweltinitiativen.
- produziert mit Ökostrom.



Januar-Produkt

VEGAN AUFSCHNITT VOM RAUCH

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

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

Kundentelefon 08142 40879 | 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

<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust „Supreme“	2 Stück ca. 350g	€ 39,90/kg
<input type="checkbox"/> Kalbsschnitzel	2 Stück ca. 300g <i>Bioland-Rindfleisch</i>	€ 63,90/kg
<input type="checkbox"/> Rindertafelspitz	ca. 1kg	€ 27,90/kg
<input type="checkbox"/> Rinderrouladen	4 Stück ca. 720g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> Rinderbrust - gutes Suppenfleisch	ca. 1kg	€ 23,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweineminutensteaks „Gyros“	4 Stück mit Gyros gewürzt, ca. 800g	€ 32,90/kg

<input type="checkbox"/> Kasslerlende gekocht, ohne Knochen	4 Scheiben ca. 400g	€ 44,90/kg
<input type="checkbox"/> Wollwurst	3 Stck ca. 240g	€ 6,50/Pckg
<input type="checkbox"/> Leberknödel	4 Stck ca. 400g	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/> Semmelknödel	4 Stck ca. 400g	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/> Speckknödel	4 Stck ca. 400g	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/> Geflügelnuggets	200g Packung (10 St)	€ 7,29/Pckg
<input type="checkbox"/> Original italienische Cacciatore	2 Stück ca. 320g	€ 48,90/kg

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

<input type="checkbox"/> 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	
<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel	aus der Oberschale	2 Stück ca. 300g
		€ 34,90/kg
<input type="checkbox"/> Rosmarinschinken, gegart, geschnitten	vom Schweinerücken, ca. 100g	€ 56,90/kg
<input type="checkbox"/> Klostershinken, geräuchert,	ca. 250g Stück	€ 56,90/kg
<input type="checkbox"/> Weißweinschinken, geschnitten,	ca. 100g	€ 54,90/kg

<i>Feines Lammfleisch aus eigener Herde - Arche Rasse Coburger Fuchs</i>	
<input type="checkbox"/> 5 kg Lammpaket	Bioland
	2x500g Lammkeule, 500g Lammsteaks a.d. Keule, 2x500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt
<input type="checkbox"/> Lamnbraten aus der Keule	ca. 500g
<input type="checkbox"/> Lammgulasch	ca. 500g
<input type="checkbox"/> Lammgyros, mediterran gewürzt	ca. 500g
<input type="checkbox"/> Lammbratwürstl	2 Paar, ca. 220g
	rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

<input type="checkbox"/> Puten-Bratenstück „Mützchen“	ca. 400g	€ 30,90/kg
	aus der Oberkeule, gewürzt	
<input type="checkbox"/> Puten-Spieß „Puszta“	2 Stück ca. 300g	€ 39,90/kg

<input type="checkbox"/> Putenleber	ca. 300g vakuumiert	€ 13,90/kg
<input type="checkbox"/> Puten-Hausmacher Leberwurst	im Glas 200g	€ 10,90/St
<input type="checkbox"/> Puten-Hackbällchen in Tomatensauce	5-6 Fleischbällchen im Glas, 400ml	€ 12,90/St

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.

<input type="checkbox"/> BIO-Regenbogenforelle - Filet	warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 150-180g	€ 65,90/kg
<input type="checkbox"/> BIO-Saiblingfilet	warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 150g - 180g	€ 69,90/kg
<input type="checkbox"/> BIO Räucherlachs	150g Seite kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt	€ 86,90/kg