

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
saisonal und regional punkten momentan Kohl-
gemüse, Schwarzwurzeln, Sellerie, Pastinaken,
Rettich und z.B. Ringelbete. Mit etwas Kresse
garniert, lassen sich daraus schmackhafte und
gesunde Gerichte zubereiten.

AMPERHOF



Kundenbrief 4/2026

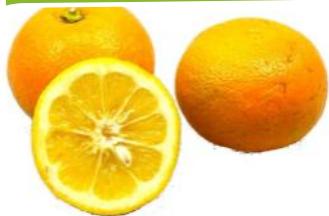
Südfrüchte direkt vom Bauern auf Kreta

Schneebedeckte Berge, davor leuchtende Orangenbäume - wo gibt's denn sowas?

Auf Kreta, südlich der Hafenstadt Chania, wachsen vor den Lefka Ori, den Weißen Bergen, verschiedene Zitrusfrüchte auf dem circa 120 Hektar großen Hain der **Familie Manousaki**. Apostolis und seine Familie widmen sich bereits seit 1951 der Herstellung hochwertiger Bio-Zitrusfrüchte. Wir können Ihnen diese leckeren **Orangen**, **Clementinen**, **Zitronen** und **Grapefruits** aus Kreta anbieten. Noch am gleichen Tag der Ernte kommen die Früchte mit dem Schiff nach Athen und von dort über den Landweg **direkt und ohne Zwischenlager** zu uns nach Bergkirchen. Haben Sie schon gekostet?

Unsere **Saft- und Blutorangen** kommen wie die letzten Jahre auch, von den Berghängen des Vulkans Ätna in Sizilien vom Familienbetrieb Arcoria.

Neu, wieder da - auf der Frischeliste



Bitterorangen - auch als **Pomeranzen** bekannt, sind nicht nur für Marmelade oder die beliebten Curds gut - aus den Schalen wird Orangeat gemacht und Schale und Saft dienen auch der Gewinnung von dem bekannten Aromaöl "Neroli", welches in der Parfümherstellung sehr gefragt ist. Die säuerlich-bitteren Früchte eignen sich auch gut für Dressings oder als Aroma-Beigabe in Fleischgerichten und Eintöpfen.



Camone - eine sardische Salztomate - klein, rot, saftig, sehr gut schmeckend. Die Tomate aus Sardinien wird in unmittelbarer Meeresnähe kultiviert und profitiert so von dem milden Klima. Da die Böden einen erhöhten Salzgehalt aufweisen und sparsam bewässert werden, entwickelt die Tomatenpflanze weniger und kleinere Früchte mit einem umso intensiveren Aroma!



Gelbe Cherrystrauchtomaten

Diese kleinen gelben Tomaten schmecken richtig tomatig und sind sehr säurearm.

Sie kommen in ca. 300g Tütchen zu Ihnen und warten darauf, gleich „vernascht“ zu werden ...

Käse und Wein des Monats Januar

Die Käse sind jeweils in ca. 180g Stücke geschnitten

Wiggensbacher Weinkäse

€ 23,90/kg Aromatischer Schnittkäse aus Allgäuer Heumilch traditionell gekäst. Die Rinde ist nicht essbar.

Der Kärntner

€ 23,90/kg 4 Monate gereifter, pasteurisierter, würziger Bergkäse. Aromatisch. Die Rinde ist essbar.

Brie Blanc

€ 20,90/kg Cremig-zarter Weichkäse, umgeben von einer gleichmäßigen Edelpilzrinde.

Allgäuer Rosenblüte

€ 23,90/kg Ein feinwürziger, aromatischer Schnittkäse aus Heumilch. Mit einer feinen Rosenblütenmischung affiniert.

Gouda Winter

€ 23,90/kg Pikant-fruchtiger, cremiger Schnittkäse, verfeinert mit Cranberry, Cayenne-pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel und einem Hauch Zimt.

Von unserem Weinlieferanten empfohlen:

Merlot Giol I.G.T. 1 l **€ 7,29/Fl**

Chardonnay Giol 1 l **€ 7,29/Fl**

Pinot Grigio Giol 1 l **€ 7,99/Fl**

Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 7

vom 9. bis 13. Februar 2026

Bestellschluss: Montag, 26. Januar 26

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

Name:

Kundennummer:

Telefon:

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten



Die Schlachttiere werden nach Bioland-Richtlinien in Offenfrontställen gehalten und mit hofeigenem Futter gefüttert, z.B. mit Eiweißfrüchten wie Erbsen oder Ackerbohnen aus eigener Produktion, keinem Soja und keinem Kartoffeleiweiß.

Die Fleisch- und Wurstwaren der Klostermetzgerei werden im traditionellen Warmfleischverfahren hergestellt. Die traditionell handwerkliche Herstellung lässt die Produkte zart und aromatisch werden. Gewürzt wird mit frischen Kräutern aus der Klostergärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

Feines vom Rind

<input type="checkbox"/> 5 kg Rindfleischpaket	€ 31,90/kg
2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen	
<input type="checkbox"/> Mageres Rindergulasch	ca. 500g, geschnitten € 31,90/kg
<input type="checkbox"/> Rinderrouladen	2 Stück, ca. 300g € 38,90/kg

Feines Lammfleisch - Arche Rasse Coburger Fuchs

<input type="checkbox"/> 5 kg Lammpaket Bioland	€ 44,90/kg
2x ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a. d. Keule, 2x ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt	
<input type="checkbox"/> Lammgulasch ca. 500g, geschnitten	€ 38,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammknacker 4 Stück, ca. 200g Lamm/Rind	€ 43,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammbratwurstl 2 Paar, ca. 200g rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl	€ 35,90/kg

Feines vom Schwein

<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel	2 Stück, ca. 300g	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> Gyros vom Schwein	ca. 500g	€ 40,90/kg
<input type="checkbox"/> Kassler, geräuchert	2 Scheiben, ca. 400g	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweinsbratwurstl	4 Stück, ca. 200g	€ 31,90/kg
<input type="checkbox"/> Zwiebelbratwurstl	4 Stück, ca. 250g	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> Wollwurstl	4 Stück, ca. 400g	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> Pizzaleberkäse	1 Scheibe, ca. 200g	€ 33,90/kg
<input type="checkbox"/> Fitnessleberkäse	1 Scheibe, ca. 200g	€ 36,90/kg
<input type="checkbox"/> Pfefferbeißer	4 Stück, ca. 150g	€ 38,90/kg
<input type="checkbox"/> Chorizo im Ring	ca. 250g	€ 41,90/kg
<input type="checkbox"/> Rosmarinschinken, gekocht	ca. 150g, geschnitten	€ 66,90/kg
<input type="checkbox"/> Honigschinken, gekocht	ca. 200g, geschnitten	€ 47,90/kg

Aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Fischräucherei Schießl



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

(Mehr Info auf unserer Website unter „Regionale Erzeuger“.)

<input type="checkbox"/> BIO-Regenbogenforellenfilet	€ 80,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g	
<input type="checkbox"/> BIO-Saiblingsfilet	€ 89,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g	
<input type="checkbox"/> BIO Räucherlachs	€ 91,90/kg
130-150g Seite aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert	

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

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Kundenbetreuung 08142 40879
www.amperhof.de | Neuriedstraße 9 | 85232 Bergkirchen | Amtsgericht: Fürstenfeldbruck | USt-ID-Nr. DE250461523

