

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
haben Sie schon den ersten regionalen Salat entdeckt?
Der Eichblattsalat von unserem regionalen Biogärtner
Naderer schmeckt herzhaft, erinnert an junge Hasel-
nüsse und hat ein feines, mildes Aroma.

AMPERHOF



Kundenbrief 5/2024

Käse und Wein des Monats Februar

Gute Laune Käse ca. 180g Stück

Halbfester Schnittkäse 55% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der Käse wird aus bester Allgäuer Heumilch
gekäst. Die Naturrinde wird mit Rotkulturen
und Weißschimmel behandelt und dann in
einen Mantel aus der Gute-Laune-Gewürz-
blütenzubereitung von Sonnentor gehüllt.
Optisch als auch geschmacklich ein Highlight.



€ 23,90/kg

Gouda jung ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T. pasteurisiert, mLab
Ein typischer, cremiger „Holländer“.
Ca. 4 Wochen gereift, nicht nur als Butter-
brotkäse, sondern auch in der warmen Küche,
z. B. zum Überbacken bestens geeignet.



€ 16,90/kg

Bernsteinkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 48% F. i.T. , pasteurisiert, mLab
Diese würzige, dänische Kostbarkeit wurde
zu Ehren des Fischers und Bernsteinsammlers
RavAage kreiert, der sich schon Mitte des
letzten Jahrhunderts sehr energisch für den
Umweltschutz eingesetzt hat.



€ 24,90/kg

Zillertaler Heublumenkäse ca. 180g Stück

Hartkäse 50% Fett i.T. pasteurisiert, mLab
Ein würzig-pikanter Bergkäse, der mind.
4 Monate reift, bevor seine Rinde mit ei-
ner ausgesuchten Heublumenmischung
affiniert wird, deren Geschmack in den
Käseteig übergeht. Die Rinde ist verzehrbar.



€ 21,90/kg

Demeter Tortenbrie ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F. i.T. , pasteurisiert, mLab
Der ÖMA Torten-Brie ist feinsäuerlich im
Geschmack und zeigt sich je nach Reife-
grad mild bis kräftig.



€ 23,90/kg

Eine Empfehlung unseres regionalen Weinhändlers:

SYRAH Costa al Sole 0,75l Flasche

Ein fruchtbetonter und kraftvoller Rotwein aus
den besten Weinbergen Siziliens. Trocken.



€ 6,99/Fl

CHARDONNAY I.G.T. 1l Flasche

Ein trockener, leichter und eleganter Weißwein,
dessen Duft an Äpfel und Hyazithen erinnert.
Dieser Chardonnay hat einen frischen und
harmonischen Geschmack.

€ 7,49/Fl

Nein zur Deregulierung neuer Gentechnikverfahren

Die EU-Kommission hat im Sommer 2023 einen Gesetzesvorschlag vorgelegt, der eine Deregulierung neuer Gentechnikverfahren (NGTs) vorsieht. Er zielt darauf ab, die Zulassungsverfahren für mit NGTs gezüchteten Pflanzen zu vereinfachen.

Wir haben uns als Amperhof Landwirtschaft, als Amperhof Ökokiste und samt unserem Verband Ökokiste e.V. der ökologischen Landwirtschaft verschrieben und es ist für uns deshalb eine Herzensangelegenheit, hier Stellung zu beziehen. Die Deregulierung neuer Gentechnikverfahren steht in unseren Augen im Widerspruch zu einer nachhaltigen, vielfältigen und gesunden Lebensmittelproduktion. Die vorgeschlagene Deregulierung neuer Gentechnikverfahren durch die EU-Kommission alarmiert uns in besonderer Weise, sehen wir doch, dass diese Entwicklungen die Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft bedrohen und tiefgreifende Auswirkungen auf die Art haben könnten, wie Lebensmittel produziert, gekennzeichnet und reguliert werden.

Ausführlicher berichten wir in unserem Blog auf der Webseite.

Wir fordern vom EU-Parlament: Lehnen Sie diesen Gesetzesentwurf ab!

Möchten Sie das auch tun, dann finden Sie in unserem Blog einen link zu einem Aktionsformular des Anbauverbandes Demeter, über das Sie den Europaabgeordneten Ihre Haltung per E-mail übermitteln können.

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE 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 8

vom 19. Februar bis 23. Februar 2024

Bestellschluss: So., 11.2.24

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.

Von der Biometzgerei Pichler

- | | |
|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Kalbsschnitzel 2 Stück ca. 300g | € 63,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsgulasch ca. 300g | € 39,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Rinderrouladen 4 Stück ca. 720g | € 39,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes ca. 400g | € 39,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Sauerbraten in Beize Abtropfgewicht ca. 600g | € 19,50/kg |
| <input type="checkbox"/> Rinderbrust ca. 1kg | € 22,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Rinder-Almkräuterbraten ca. 1,2kg | € 48,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweinegulasch ca. 400g | € 19,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweineminutensteaks „Gyros“
4Stück ca. 800g | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenkeulensteak mit Haut, natur
2 Stück ca. 400g | € 24,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet „Texas“ ca. 260g | € 45,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Supreme ca. 800g
2 Stück, mit Haut und Oberknochen vom Flügel | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Geflügel nuggets 200g Packung (10 St) | € 7,29/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Wollwurst 3 Stück ca. 240g | € 6,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Leberknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Speckknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Kaminwurzn 3 Stück ca. 200g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Pfefferbeisser 4 Stück ca. 200g | € 5,80/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Schweinerücken, gegart 80g Packung | € 3,69/Pckg |

Von der Klostermetzgerei Plankstetten

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> 5 kg Rindfleischpaket Bioland
<i>2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch m.Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch o. Kn.</i> | € 29,90/kg |
| <input type="checkbox"/> 5 kg Lammpaket Bioland
<i>Ca. 1kg Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a.d.Keule, ca. 2x500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt</i> | € 39,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Lammgulasch ca. 500g | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl | € 28,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Lammleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g
mit Pecorino und Sonnenblumenöl | € 30,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Lammknacker rein Lamm, 4 Stück
ca. 200g mit Rosmarin, Knoblauch | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweineschnitzel, zart 2 Stück, ca. 300g | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweinsbratwürstl 2 Paar, ca. 200g | € 23,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Zwiebelbratwurst 2 Paar, ca. 250g
Schwein/Rind, mit Zwiebeln | € 26,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsbratwürstl 2 Paar, ca. 200g
aus Kalb- und Schweinefleisch | € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Fitness-Leberkäse 1 Scheibe, ca. 200g
aus Putenfleisch, mit Gemüse, Leinsamen und Pistazien | € 31,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Leberspätzle ca. 300g | € 27,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinschinken geschnitten, ca. 100g | € 59,90/kg |

Vom Geflügelhof Wallner

- | | |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Puten-Spieß „Curry“ 2 Stück ca. 300g
aus der Putenkeule, gewürzt | € 38,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Puten-Bierwurst ca. 280g am Stück | € 29,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Puten-Leberkäse bunt , geschnitten ca. 200g | € 28,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Puten-Hackbällchen im Glas 400ml
5-6 Putenfleischbällchen in Tomatensoße | € 13,90/St |
| <input type="checkbox"/> Putenleber ca. 200g, vakuumiert | € 13,90/kg |

Von der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Feinkost-Fischräucherei Schießl

- | | |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> BIO-Regenbogenforellenfilet ,
<i>warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g</i> | € 65,90/kg |
| <input type="checkbox"/> BIO-Saiblingsfilet ,
<i>warm geräuchert über Buchenrauch, ca.170g - 200g</i> | € 69,90/kg |
| <input type="checkbox"/> BIO Räucherlachs 130-150g Seite,
<i>aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert</i> | € 86,90/kg |