

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
eine Vielfalt an Blattsalaten kommt jetzt von  
unseren regionalen Gärtnern.  
Auch der Rhabarber kommt aus Deutschland  
und lässt sich wunderbar nicht nur mit den  
feinen Spargelstangen kombinieren ...

AMPERHOF



Kundenbrief 18/26

## Regional und frisch vom Feld



### NEU: Estragon im Topf

Estragon, ursprünglich in Asien beheimatet, ist ein aromatisches Gewürzkraut und auch als Heilpflanze bekannt.

Frischer Estragon schmeckt süß, würzig. Sein volles Aroma entfaltet er, wenn Sie ihn mitkochen. Auch verfeinert Estragon Öle, Essig oder Senf und gibt sogar der Sauce Hollandaise, die jetzt in der Spargelsaison öfter auf den Tisch kommt, eine besondere Note.

### Die ersten regionalen Cocktailtomaten vom Gemüsehof Naderer

Sie sind etwas größer gewachsen, schmecken aber süß, wie es sich für Cocktailtomaten gehört...



### Eine weitere Apfelsorte vom Bodensee ergänzt unsere Apfel-Auswahl: **Apfel Rubelit**



Eine neue "rote" Topazvariante - fein säuerlich im Geschmack.

Unser Rezeptvorschlag: Apfelküchlein

Sie brauchen dazu: 3-4 Äpfel, 200g Mehl, 2 Eier, 200ml Milch, 50g Zucker, 1 TL Zimt, Salz, Öl zum Ausbacken  
Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen und dann in Ringe schneiden. Restliche Zutaten zu einem Teig glattrühren. Apfelinge durch den Teig ziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig ausbacken. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Von der Gärtnerei Hecker in Olching:

### Weißer Rettich und Mairübchen

Sind Sie auch begeistert vom Radies, dem knackigen Klassiker, der frisch und auch als Gemüse gekocht, einfach super lecker schmeckt? Vielseitig sind auch die frischen Mairübchen, mit ihrem Laub als Gemüse gekocht oder einfach roh in einen Salat gehobelt.



### Radieserl vom Biohof Fuchs

Alle Radieschen gleich weg gefuttert? Dann probieren Sie aus dem Radieschengrün ein Pesto zu machen: Grün gut waschen, gut trockenschleudern und mit Parmesan, etwas Salz und ca. 100ml Olivenöl in einem Mixer zu einem Pesto mixen. Schmeckt super zu gekochten Eiern, Spargel oder Pasta.



## Schon da - aus Italien

### Die ersten Frühkartoffeln in der 1kg Tüte

Die vorwiegend festkochende Sorte Spunta ist vielseitig einsetzbar. Die Kartoffel behält ihre Form beim Kochen und schmeckt z.B. als Pell-, Salz- oder Bratkartoffel.

## Tomatenpflanzen von der Gärtnerei Hecker

Bitte bis 3. Mai vorbestellen!



### Cuor di bue



Eine mittelgroße, nicht zu große, platzfeste Frucht mit außergewöhnlich feinem, rosa Fruchtfleisch und ausgezeichnetem Geschmack.

### Tigerette Cherry



Eine saftige, leckere, milde Buschtomate. Die Pflanzen wachsen kompakt und sollten vor Regen geschützt werden.

### Zuckertraube



Eine Cocktailtomate. Lange Trauben mit kleinen, sehr aromatischen, roten, ansprechenden und süßen Früchten.

### Fuzzi Wuzzi



Eine ertragreiche, wohlschmeckende Buschtomate, die reich überhängend wächst. Vor Regen schützen.

Passend dazu und jederzeit bestellbar:

**Universal- und Aussaaterde** sowie **Wurmkompost**



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

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstraße 9 | 85232 Bergkirchen  
www.amperhof.de | Kundenbetreuung@amperhof.de | 08142 40879



# Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 21

vom 18. Mai bis 22. Mai 2026

**ACHTUNG! Bestellschluss: Montag, 4. Mai 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, können Sie Ihre Kiste mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen.

Name:

Kundennummer:

Telefon:

**Info zum MHD** Aus logistischen Gründen kann das MHD evtl. sehr kurz sein, in diesem Fall das Fleisch gleich verarbeiten oder bis zum Verzehr einfrieren.

## Von der Klostermetzgerei Plankstetten

- |  |            |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland<br>2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch,<br>ca. 0,5 kg, Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit<br>Knochen, ca. 1 kg, Suppenfleisch o. Kn.      | € 31,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderbrust</b> ca. 500g   | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Gyros vom Schwein</b> ca. 500g   | € 40,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Schweineschnitzel</b> 2 Stück, ca. 300g  | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Schweinekammsteak, mariniert</b><br>2 Stück, ca. 300g  | € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Schweinekammsteak, natur</b><br>2 Stück, ca. 300g  | € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>5 kg Lammpaket</b> Bioland<br>Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a. d. Keule,<br>ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lamm-<br>kotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammgulasch</b> ca. 500g   | € 38,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g<br>rein Lamm, mit Pecorino   | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 200g<br>rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. So-blumenöl  | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammknacker</b> 2 Paar, ca. 200g<br>Lamm/Rind, mit Rosmarin  | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Zwiebelbratwurst</b> 4 Stück, ca. 250g<br>Schwein/Rind   | € 28,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Wollwürstl</b> 4 Stück, ca. 400g   | € 26,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Pizzaleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g<br>rein Lamm, mit Pecorino  | € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Fitnessleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe<br>ca. 200g, rein Pute  | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Pfefferbeißer</b> 4 Stück, ca. 140g  | € 38,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Fenchel-Anis-Knacker</b> 6 Stück, ca. 100g   | € 41,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Chorizo im Ring</b> ca. 250g<br>Wurst nach spanischer Art - rein Schwein   | € 41,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rosmarinschinken</b> ca. 150g Stück<br>aus dem Schweinerücken, gegart  | € 66,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Honigschinken</b> ca. 200g Stück<br>aus dem Schweinerücken, gegart   | € 47,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Hausmacher Stadtwurst</b> ca. 200g Stück   | € 30,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lyoner, geräuchert</b> ca. 250g Stück  | € 27,90/kg |

**NEU**

Vom Milchhof Zierer

**NEU**

Der Familienbetrieb Zierer in Kleinbachern bei Freising ist von der Milch auf Fleisch umgestiegen. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von eigenen Tieren, meist vom Weideochsen, die von März bis November draußen sind. Ihr Futter besteht aus täglich frisch gemähtem Klee gras und eigens erzeugtem Heu. Die Schlachtung erfolgt in Zusammenarbeit mit der 20km entfernten TAGWERK-Bio-Metzgerei, wodurch kurze Transportwege und eine stressarme Verarbeitung gewährleistet werden. Bereits seit 1999 arbeitet der Zierer-Hof nach ökologischen Richtlinien und ist heute als Naturland-Hof zertifiziert.

- |  |            |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderhüftsteak</b> ca. 200g                   | € 73,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rindergulasch</b> mager, geschnitten, ca. 500g | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rindergulasch</b> durchwachsen, ca. 500g       | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderlendensteak</b> ca. 280-320g             | € 73,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderbraten</b> mager, ca. 800g               | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderbraten</b> durchwachsen, ca. 1,2kg       | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderrouladen</b> 3 Stück, ca. 350g           | € 27,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderfilet</b> ca. 300g                       | € 99,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Rindersuppenfleisch</b> durchwachsen, ca. 400g | € 27,90/kg |

*Die Menge des Zierer-Rindfleisches ist beschränkt, deshalb gilt hier: „solange verfügbar“.*

## Von der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Feinkost-Fischräucherei Schießl

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