

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
weiter geht's mit unserer **TUT GUT!**-Aktion.
Im Mai möchten wir uns dem Thema „Artenvielfalt“ widmen. Sie stellt einen Teilaspekt der Biodiversität dar und ist die Grundlage unserer Lebensmittelherstellung. Ein wichtiges Thema also ...

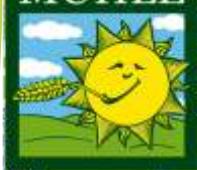
TUT GUT!



Kundenbrief 19/2023

Zur Erinnerung: **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“. (In unserem Amperhof-Blog können Sie uns begleiten.)

Bohlsener MUHLE



Warum Bohlsener Mühle?

Der Leitfaden der Bohlsener Mühle lautet: es geht nur ökologisch! - **TUT GUT!**

- regionalisieren mit Partnern Rohstoffe wie bspw. Buchweizen und Leinsaat
- steht kompromisslos für 100% Bio
- versucht stetig, die eigene Lieferkette noch regionaler zu gestalten
- setzt auf kurze Transportwege und auf so wenig Emissionen wie möglich

Mini Cookie Himbeer Cheesecake

Die Süße erhalten die feinen Cookies durch Bioland Rübenzucker aus Deutschland

Mai-Produkt



barnhouse

Barnhouse setzt sich auch über seine Produkte hinaus für das Wohl von Boden, Artenvielfalt und den Aufbau von Humus ein - **TUT GUT!**

- durch den Verzicht auf Ackergifte im direkten Umkreis zu Barnhouse wird die Artenvielfalt vor Ort geschützt
- feste Verträge mit Partnerbetrieben und Vertrauen sind Grundlagen der Arbeit

Erdbeer Krunchy mit Hafer

Eine von vielen Möglichkeiten für ein knuspriges, knackiges und fruchtiges Frühstück

Warum Barnhouse?



Mai-Produkt

yogiTea
BIOLOGISCH

Warum YogiTea?

Yogi Tea setzt sich für eine intakte Natur ein und unterstützt mit seinem Tee-Sortiment gezielt die Artenvielfalt - **TUT GUT!**

- produzieren seit über 40 Jahren ayurvedische Tees und sind damit echte Bio-Pioniere
- die Tees sind ohne künstliche Zusätze und ohne Geschmacksverstärker
- komplett kompostierbare Teebeutel - biologisch abbaubar und natürlich frei von Plastik

Lebensfreude - Dieser Tee (mit Basilikum, Chili, Ingwer und schwarzem Pfeffer) bringt neue, frische Lebensenergie in jede Zelle.



Mai-Produkt

RAPUNZEL

Warum Rapunzel?

Rapunzel möchte die Erde nachhaltig bewirtschaften, so dass sie auch für nachfolgende Generationen lebenswert bleibt - **TUT GUT!**

- setzen sich für gentechnikfreien Anbau ein und engagieren sich auch politisch für die Förderung des ökologischen Landbaus - wichtig für Artenvielfalt
- leben faire Handelsbeziehungen und haben viele eigene Anbauprojekte
- stehen für Transparenz - vom Feld bis auf den Teller
- arbeiten aktiv in Richtung Klimaneutralität

Mandel-Tonka Creme

Aus frisch gerösteten Mandeln, Milch und dem wunderbar blumig süßlichen Aroma der Frucht des Tonkabaums

Mai-Produkt



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

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

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



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 21

vom 22. Mai bis 27. Mai 2023

Bestellschluß: So., 14.5.23

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"/> Kalbsschnitzel 2 Stück ca. 300g	€ 63,90/kg	<input type="checkbox"/> Schweinenackensteak Bärlauch 4 Stück ca. 800g	€ 25,90/kg
<input type="checkbox"/> Kalbsgulasch ca. 300g	€ 37,90/kg	<input type="checkbox"/> Rohe Bratwurst 5 Stck ca. 300g	€ 8,49/St
<input type="checkbox"/> Rinderentrecote 1 Stück ca. 500g	€ 44,90/kg	<input type="checkbox"/> Feuerwurst 4 Stck ca. 280g	€ 7,29/St
<input type="checkbox"/> Rib Eye Steak Bärlauch 1 Stück ca. 300g	€ 46,90/kg	<input type="checkbox"/> Berner Würstchen 4 Stck ca. 280g	€ 7,69/St
<input type="checkbox"/> Lammsteak mediterran 2 Stück ca. 300g	€ 55,90/kg	<input type="checkbox"/> Regensburger 4 Stck ca. 320g	€ 30,90/kg
<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Supreme 2 Stück ca. 350g	€ 39,90/kg	<input type="checkbox"/> Original italienische Trüffelsalami 2 Stück ca. 320g	€ 68,90/kg
<input type="checkbox"/> Geflügelnuggets 200g Packung (10 St)	€ 7,29/Pckg		

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

<input type="checkbox"/> 5 kg Rindfleischpaket Bioland 2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch m.Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch o. Kn.	€ 29,90/kg	<input type="checkbox"/> Kammsteaks vom Schwein, mariniert 2 Stück ca.300g	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> Roastbeef, mariniert 2 Scheiben ca. 400g Ochsenfleisch vom Klosterhof	€ 69,90/kg	<input type="checkbox"/> Schweinebauchscheiben, mariniert 4 St. ca. 500g zum Grillen	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammgulasch ca. 500g	€ 36,90/kg	<input type="checkbox"/> Bärlauchbratwurstl 2 Paar, ca. 200g Rein Schwein mit frischem Bärlauch	€ 32,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl	€ 28,90/kg	<input type="checkbox"/> Bärlauchleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g Rein Schwein, mit frischem Bärlauch	€ 34,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammknacker 4 Stück, ca. 200g Lamm/Rind, mit Rosmarin	€ 36,90/kg	<input type="checkbox"/> Zwiebelleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g Rein Schwein, mit Zwiebeln	€ 22,90/kg

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

<input type="checkbox"/> Putenfilet-Spieß „Berber“ 4 kleine Spieße aus der Putenbrust ca. 300g, mariniert	€ 42,50/kg	<input type="checkbox"/> Puten-Kräutergriller 5 Stück ca. 400g mit Vitalkräutern, Knoblauch u.v.m. im Schafsdarm	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> Puten-Pfeffersteak, scharf ca. 400g 4 kleine Steaks aus der Truthahn-Oberkeule, mariniert	€ 33,90/kg	<input type="checkbox"/> Puten-Aspik Curry 1 dicke Scheibe, ca. 200g Stück	€ 30,90/kg
<input type="checkbox"/> Putenschnitzel „Teriyaki“ ca. 300g 2 Schnitzel aus der Putenbrust, mariniert	€ 42,90/kg		

Spezialitäten aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk



Die Forellen werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und genauso wie der Biolachs 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, warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g	€ 65,90/kg
<input type="checkbox"/> BIO-Saiblingsfilet warm geräuchert über Buchenrauch, ca.170g - 200g	€ 69,90/kg
<input type="checkbox"/> BIO Räucherlachs 130-150g Seite aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert	€ 86,90/kg