

Fleisch & Fisch

Unser Empfehlungen für Ihren Weihnachtsbraten

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Nachhaltiger & regionaler Genuss

Ausgewähltes Fleisch von Tagwerk- und anderen Biobetrieben
Tiere sind Lebewesen! Aus dieser Überzeugung heraus werden sie in unseren Zulieferbetrieben mit Respekt behandelt. Die Vermeidung von Stress für die Tiere hat oberste Priorität bei allen Arbeitsabläufen. Fast als Nebenprodukt ergibt sich dadurch eine herausragende Fleischqualität. Die Tiere kommen von Bio-Höfen aus der Tagwerk-Region, welche die Landkreise Landshut, Freising, Erding und Ebersberg umfasst.



Geflügel

Gänse, Enten und Puten vom Geflügelhof Graf

Wer Geflügel von Grafs kauft, bekommt ein Fleisch, das auch Sterne-Köche verwenden. Es ist nicht nur vorzüglich im Geschmack, es ist auch wirklich regional: von den Küken über das Futter bis zur Schlachtung - alles ist bayerisch. Deshalb haben Grafs auch das begehrte bayerische Biosiegel im Geflügelbereich erhalten.

Hähnchen vom Grosserhof

Für das Geflügel gibt es Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, Scharrraum, Familiennester und reichlichen Auslauf auf der Wiese. Auf dem Grosserhof sind 20 % der Hühner aus Zweinutzungsrasen. Die Hennen legen Schwester-Eier; die Hähnchen wachsen zu Bruder-Gockeln heran. Grossers verfüttern ausschließlich Getreide und Hülsenfrüchte vom eigenen Hof und von benachbarten Bio-Bauern – gemischt in der hofeigenen Futtermühle. Sie haben ein eigenes EU-zertifiziertes Geflügelschlachthaus mit Verarbeitungsräumen auf dem Hof. Dies ermöglicht eine stressfreie Schlachtung ohne Tiertransporte auf der Straße, mit dem Ergebnis einer sehr guten Fleischqualität.

Frisches Geflügel hat ein geringes MHD, ist teilweise nicht bis Weihnachten haltbar und muss bis dahin eingefroren werden.

Bestellschluss

Mittwoch, 05.12.2018

Auslieferung

In KW 51 - 17.12.18 - 22.12.18

Bitte beachten Sie unsere Lieferterminverschiebungen

Damit Sie bis Weihnachten frische Gans, Ente, Pute sowie Fisch nicht einfrieren müssen, bekommen wir diese Waren erst am 20.12. ins Haus. Aus diesem Grund werden Gänse-, Enten-, ganze Puten sowie Fischbestellungen für die Montags- bis Donnerstagstouren in der KW 51 gesondert geliefert! Ihre Zustellung erfolgt am Freitag, den 21.12. und Samstag den 22.12.

In KW 50 können wir Ihnen den genauen Liefertag mitteilen.

Gans

ganz	ca. 4,0 - 6,0 kg	24,50 €/kg
halb	ca. 2,0 - 3,0 kg	25,90 €/kg
Gänsebrustfilet		71,50 €/kg
Gänsekeule		55,90 €/kg

Ente

ganz	ca. 2,0 - 3,0 kg	22,50 €/kg
halb	ca. 1,5 kg	22,90 €/kg
Entenbrustfilet		64,90 €/kg
Entenkeule		43,90 €/kg

Pute

groß	ca. 7,0 - 8,0 kg	14,90 €/kg
Putenbrust		41,50 €/kg
Rollbraten		21,90 €/kg

Hähnchen

Brathähnchen		15,50 €/kg
Keulen		23,90 €/kg
Brustfilet		44,90 €/kg

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Rind, Schwein & Hirsch

Diese Tiere kommen überwiegend von Tagwerk-Landwirten bzw. von zertifizierten Bio-Landwirten aus unserer Region. Sie sind alle Mitglied eines Anbauverbandes (Demeter, Bioland, Naturland oder Biokreis) und halten ihre Tiere artgerecht. Das heißt, die Tiere liegen auf Stroh, haben genug Platz im Stall und die Möglichkeit an die frische Luft zu gehen. Alle Tiere durften langsam und natürlich heranwachsen, hatten reichlich Bewegung und natürlich nur ökologisches Futter.



Lamm

vom Grassl-Hof in Ruhpalzing bei Kirchdorf an der Amper
Die kleine Herde schwarzköpfiger Fleischschafe genießt 9 Monate des Jahres auf der Streuobstwiese. Lediglich im Winter, wenn die Lämmer zur Welt kommen, ist die Herde im Stall untergebracht. Die Schafe erhalten nur frisches Gras, hofeigenes Heu, Getreide und grundsätzlich keine Silage.

Lamm

Gulasch	31,90 €/kg
Kotelett	37,90 €/kg
Keule in Scheiben	39,90 €/kg
Schulter m. Schäufele	31,90 €/kg

Wichtig

Einige der Weihnachtsartikel haben ein geringes MHD, sind teilweise nicht bis Weihnachten haltbar und müssen bis dahin eingefroren werden. Wie immer können alle Artikel in der Vakuumverpackung bis zu einem halben Jahr bei -18°C tiefgekühlt gelagert werden.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Gewichtsangaben im Online-Shop um Circa-Gewichte handelt. Auch größere Abweichungen von den Gewichtsangaben nach unten bzw. nach oben sind naturgemäß möglich.

Alle Artikel finden Sie auch mit detaillierten Produktinfos und Artikelnummern im Online-Shop der Ökokiste Kirchdorf.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich von 8.00 bis 16.00 Uhr am Telefon.

[Link zum Weihnachtsfleisch](#)

Schwein

Filet	45,90 €/kg
Halsgratbraten	22,90 €/kg
Lende ca. 500 g	35,90 €/kg

Weihnachtsschinken

Schinkenspezialität	43,50 €/kg
---------------------	------------

Rind

Braten	32,50 €/kg
Lende am Stück	48,50 €/kg
Ochsenbäckchen	29,00 €/kg

Fonduepaket

Rind, Schwein & Pute	43,90 €/kg
----------------------	------------

Hirsch

Gulasch	40,90 €/kg
Schulter	37,50 €/kg
Lende	52,00 €/kg



Forelle

von dem Tagwerk-Fischzüchter G. Baumgartner

Die Fische der Bio- und Landmetzgerei Baumgartner wachsen nur im eigenen Naturbecken auf. Der über Jahrzehnte gewachsene Boden bietet natürliche Nahrung für die Fische.

Das Gewässer liegt in einem Naturschutzgebiet und ist damit frei von Düngemittel.

Forelle

ganz, frisch	27,50 €/kg
Filet, frisch	49,50 €/kg
ganz, geräuchert	38,50 €/kg
Filet, geräuchert	54,90 €/kg



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf

DE-ÖKO-037

