

Bestellen  
Sie noch bis zum  
4. Dezember 2024 Ihren  
Weihnachtsbraten vor!  
So lange der Vorrat  
reicht.

FROHE  
FEST-  
TAGE!

# BESTELLANGEBOT FÜR IHREN WEIHNACHTSBRATEN

Fleisch, Fisch und veganer Braten  
in bester Bio-Qualität – hier vorbestellen!



DE-ÖKO-001

Lieferanten-  
Porträts auf der  
Rückseite

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
<b>Frischer Fisch</b> 							
170512	GEI	Dorade ganz, küchenfertig (ca. 400 g)		GR	0,4 kg	33,90 €/kg	
170520	GEI	Lachsfilet mit Haut, natur (ca. 250 g)		NO	0,25 kg	52,90 €/kg	
170530	GEI	Forelle ganz, küchenfertig (ca. 350 g)		DE	0,35 kg	30,90 €/kg	
170534	GEI	Wolfsbarsch ganz, küchenfertig (ca. 400 g)		GR	0,4 kg	33,90 €/kg	
<b>Geräucherter Lachs</b> 							
170214	BMR	Kräuter-Lachs-Filet, geräuchert (100g)		IE	100 g	7,49 €	
170216	BMR	Lachs, geräuchert (100g)		IE	100 g	7,99 €	
170220	BMR	Graved Dill-Lachs, gebeizt (100g)		IE	100 g	7,99 €	
170096	BMR	Lachsseite, geräuchert (500g)		IE	500 g	38,90 €	
170226	ISA	Irischer Atlantik-Lachs, geräuchert (100g)		IE	100 g	8,99 €	
170204	ISA	Nordatlantik-Lachs, geräuchert (100g)		IE	100 g	8,79 €	
<b>Geräucherter Wildlachs</b> 							
170910	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Pink“ (4 Scheiben)		US	50 g	5,49 €	
170912	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Silver“ (5 Scheiben)		US	75 g	8,99 €	
170914	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Red“ (5 Scheiben)		US	75 g	8,99 €	
170932	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Graved“ – in Kräutern mariniert		US	75 g	8,99 €	
<b>Garnelen und geräucherte Forellen</b> 							
170218	BMR	Garnelen mit Kräutern und Knoblauch (90g)		DE	90 g	4,99 €	
170230	BMR	Garnelen natur (90g)		DE	90 g	4,99 €	
170212	BMR	Forellen-Filet, geräuchert (125g)		DE	125 g	6,99 €	
170208	ISA	Delikatess-Forellen-Filet, mild geräuchert (100g)		DE	100 g	7,99 €	
<b>Geflügel: Brathähnchen, Hähnchenkeulen und -brust</b> 							
199020	FPF	Brathähnchen (ca. 1,8 kg)		DE	1,8 kg	13,90 €/kg	
199018	FPF	Hähnchen-Keulen, 2 St. (ca. 600g)		DE	0,6 kg	15,90 €/kg	
199016	FPF	Hähnchen-Brustfilets, 2 St. (ca. 380g)		DE	0,38kg	36,90 €/kg	
<b>Geflügel: Putenschnitzel, Putenoberkeule und Putenrollbraten</b> 							
199882	FPF	Puten-Rollbraten, gewürzt (ca. 800g)		DE	0,8kg	19,90 €/kg	
199014	FPF	Puten-Schnitzel, 2 St. (ca. 350g)		DE	0,35kg	34,90 €/kg	
<b>Geflügel: Ganze Pute</b> 							
199880	FPF	Pute mit Hals und Innereien (ca. 5,5kg)		DE	5,5 kg	18,90 €/kg	
199990	FPF	Pute mit Hals und Innereien (ca. 3,5kg)		DE	3,5 kg	18,90 €/kg	
<b>Geflügel: Ganze Ente, Entenkeule und -brustfilet</b> 							
199022	FPF	Ente mit Hals und Innereien (ca. 2,1kg)		AT	2,1 kg	24,90 €/kg	
199024	FPF	Entenbrustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 240g)		AT	0,24kg	49,90 €/kg	
199026	FPF	Entenkeule mit Haut und Knochen (ca. 210g)		AT	0,21 kg	29,90 €/kg	



**BESTELLANGEBOT ZU WEIHNACHTEN: FLEISCH, FISCH UND VEGANER BRATEN**

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
<b>Geflügel: Ganze Gans, Gänsekeule und -brustfilet</b> 							
197844	SHJ	Weidegans mit Innereien (ca. 5 kg)		DE	5,0 kg	39,90 €/kg	
199750	CHI	Gänsebrustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 500g)		DE	0,5 kg	79,90 €/kg	
199752	CHI	Gänsekeule mit Haut und Knochen (ca. 500g)		DE	0,5 kg	79,90 €/kg	
<b>Lammfleisch: Lammbraten und -gulasch</b> 							
199744	CHI	Rosmarin-Lammbraten aus der Schulter, gerollt (ca. 1 kg)		DE	1,0 kg	49,90 €/kg	
199900	CHI	Lammgulasch, mediterran gewürzt (ca. 300g)		DE	0,3 kg	42,90 €/kg	
<b>Rindfleisch: Rinder-Rouladen, -Rumsteak, -Suppenfleisch, -Gulasch, -Braten, Tafelspitz und Sauerbraten</b> 							
191180	MRE	Rinder-Rouladen, 4 Stück (700g)		DE	700g	24,90 €	
191182	MRE	Rinder-Rumpsteak (400g)		DE	400g	21,99 €	
191184	MRE	Rinder-Brustkern/-Leiter (Suppenfleisch) (600g)		DE	600g	14,29 €	
191186	MRE	Rinder-Gulasch (600g)		DE	600g	14,29 €	
191188	MRE	Tafelspitz (700g)		DE	700g	20,99 €	
191190	MRE	Rinder-Braten (700g)		DE	700g	17,99 €	
197428	MAT	Rinderbraten mit Kräutern (ca. 750g)		DE	0,75 kg	38,90 €/kg	
199802	CHI	Sauerbraten in Rotwein-Essigbeize (Abtropfgewicht: 500g)		DE	0,9 kg	20,90 €/kg	
<b>Schweinefleisch: Badisches Schäumele, Rollschinke und Schweinerollbraten</b> 							
192188	MHÜ	Badisches Schäumele, groß (ca. 1,5 kg)		DE	1,5 kg	23,90 €/kg	
192186	MHÜ	Badisches Schäumele, klein (ca. 800g)		DE	0,8 kg	23,90 €/kg	
192190	MHÜ	Rollschinke vom Hals (ca. 800g)		DE	0,8 kg	29,90 €/kg	
<b>Fleisch zum Raclette und Fonduefleisch</b>    							
199703	CHI	Fondue-Fleisch Rind, Schwein und Pute (ca. 900g), zum selbstschneiden		DE	0,9 kg	42,90 €/kg	
199728	CHI	Fondue-Fleisch Pute und Hähnchen (ca. 900g), zum selbstschneiden		DE	0,9 kg	48,90 €/kg	
199826	CHI	Raclette-Fleisch Rind, Schwein und Hähnchen (ca. 750g), marinierte Streifen		DE	0,75 kg	46,90 €/kg	
<b>Fleischalternative</b> 							
182222	WHE	WHEATY Veganbratstück „Virginia Steak, gewürzt“		DE	175g	4,29 €	
188821	WHE	WHEATY Veganbratstück „Vesttagsbraten“		DE	750g	19,90 €	
188876	WHE	WHEATY Veganbratstück „Rosmarin Roulade“		DE	175g	4,29 €	
188700	LOT	Veganbratstück „Wie Ente - alles gut!“		DE	200g	5,79 €	

## Legende

- **Kürzel IK** = Qualitätskennzeichnung; entnehmen Sie den entsprechenden Logos
- **Kürzel HK** = geografische Herkunft; entnehmen Sie der folgenden Tabelle:

Kürzel	Land
AT	Österreich
DE	Deutschland
GR	Griechenland
IE	Irland
NO	Norwegen
US	Alaska

## Wichtige Infos

- **Geflügel fachgerecht aufbewahren:** Geflügel ist ein empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel! Es benötigt unbedingt eine Lagertemperatur von 0 bis + 2° C. Geflügel sollten Sie deshalb einfrieren und zwei Tage vor dem Fest im Kühlschrank auftauen.
- **Frischen Fisch fachgerecht aufbewahren:** Auch frischer Fisch ist empfindlich und leicht verderblich und darf deshalb nur bei maximal + 2° C aufbewahrt werden.
- **Bitte beachten Sie:** Für das Naturprodukt Fleisch sind im Voraus oft keine punktgenauen Aussagen zum Liefergewicht möglich. Deshalb befinden sich bei vielen Artikeln Cirka-Angaben als Richtwerte.

## Für Ihre Bestellung (bitte vollständig ausfüllen!)

Name: \_\_\_\_\_

Telefon/E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

wird abgeholt:  am Samstag, 21.12.24  
9-13 Uhr

am Montag, 23.12.24  
9-11 Uhr (nur Fleisch)



gedruckt auf 100% recyceltem,  
FSC®-zertifiziertem Papier



## Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:



### BioMare (BMR)

Die Feinfisch-Räucherei Josef Wechsler aus dem Rhein-Erft-Kreis ist bereits seit 1996 Naturland-Partner. Sie steht für traditionelle Handarbeit und moderne Räucherprodukte. Als Pionier im Bereich der Vermarktung von Räucherfischen aus ökologischer Aquakultur, bietet das Unternehmen unter der Marke „BioMare“ exklusive Räucherfischspezialitäten für den Naturkostfachhandel.

### Chiemgauer Naturfleisch (CHI)

Seit 1991 versorgt Chiemgauer Naturfleisch aus Südbayern deutschlandweit Bioläden mit einem breiten Sortiment an Fleisch und feinen Wurstwaren; hergestellt aus dem Fleisch von Tieren, die nach den strengen Richtlinien der deutschen Bio-Anbauverbände gehalten werden. Für die Erzeugung von leckeren, gesunden Lebensmitteln aus der Region wurde das Unternehmen mit dem Biokreis-Preis „Regional & Fair“ ausgezeichnet.

### Freiländer Bio Geflügel (FPF)

Seit vielen Jahren arbeiten die Macher der bayerischen Freiländer Bio Geflügel mit Bio-Höfen zusammen, auf denen die Tiere artgerecht gehalten werden. Sie haben freien Zugang zu großen Weide- und Auslaufflächen mit Schutz vor der Sonne, bei Schlechtwetter Freilauf in Wintergärten. Männliche und weibliche Tiere leben gemeinsam in Herden; Futter und Wasser sind für alle frei zugänglich. Die Ställe sind optimal belüftet und haben Tageslicht. Das arteigene Sozialverhalten kann also ganz natürlich gelebt werden. Die Tiere bleiben vital und gesund. Die Bio-Hähnchen gehören zu einer französischen Rasse, die sich besonders für die Freiland-Haltung eignet. Sie ist robust, genügsam und wächst langsam. Dies und die lange Mast von bis zu 80 Tagen garantieren eine hervorragende Fleischqualität.

### Erich Geiger Fischhaus am See (GEI)

Fischfang hat eine lange Tradition bei der Familie Geiger: sie sind seit über 150 Jahren als Fischer am Bodensee ansässig. Heute hat die Fischhaus am See GmbH der Familie Geiger vier Standorte nahe Meersburg. Im Angebot steht ein reichhaltiges Sortiment an Süß- und Salzwasserfischen, Krustentieren und Fischprodukten. Besonders stolz ist man auf die innovativen Fisch-Convenience-Produkte.



### bio-verde Fisch-Feinkost (ISA)

Die Bio-Forellen von bio-verde werden in anerkannt biologischer Aquakultur gehalten. Diese zeichnet sich durch absolut saubere Gewässer und artgerechte Haltung mit natürlicher Bewegungsfreiheit aus. Das Futter stammt nur von Wildfisch bzw. aus Biogetreide. Garantiert ohne Tiermehl, Antibiotika und chemische Stoffe. Der Bio-Lachs wird von bio-verde vor Ort geräuchert und geschnitten.

### Lord of Tofu (LOT)

Seit 1995 entwickeln Dörte und Freddy Ulrich von Lord of Tofu im südbadischen Lörrach innovative vegane Lebensmittel. Von Fleischalternativen bis zu veganer Meeresküche – die Vielfalt begeistert! Einzigartig bei der Herstellung des Tofus ist der Einsatz des fermentierten Tee-Getränkes Kombucha als Bio-Gerinnungsmittel. Tofu wird





## Forts.: Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:

ähnlich wie Käse mit Hilfe eines Ferments erzeugt, welches das Sojaweiß zum Ausflocken bringt. Die Verwendung von Kombucha ergibt dabei einen ernährungsphysiologisch sehr empfehlenswerten Tofu mit wunderbar nussigem Geschmack.



### Martinshof (MAT)

Die Biolandmetzgerei aus dem Saarland verarbeitet seit 1986 Rind-, Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch vom eigenen Hof und weiteren Biolandhöfen im Saarland und aus Rheinland-Pfalz zu vielfach prämierten Wurst- und Fleischspezialitäten. Zahlreiche Auszeichnungen und Prämierungen zeugen von der besonderen Qualität der Martinshof-Metzgerei.

### Metzgerei Hügle (MHÜ)

Hinter der Metzgerei Hügle stehen Menschen mit großer Erfahrung in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln: Simone und Bernd Hügle (Bioland-Vertragsmetzger mit mehreren Filialen in Freiburg) mit ihren Mitarbeitern. Die Metzgerei Hügle bietet Ihnen regional erzeugte Produkte, die nach den

strengen Bioland-Standards produziert und regelmäßig von neutralen Stellen kontrolliert werden.

### Metzgerei Reichenbach (MRE)

Der leidenschaftlichen Metzger Ulrich Reichenbach legt Wert darauf, dass alle Tiere, die er in seiner Metzgerei verarbeitet, entweder aus seiner eigenen Aufzucht stammen oder aber von Partnerhöfen aus der Region kommen. Sämtliche Rinder, werden im Schwarzwald auf Biohöfen aufgezogen. Es sind Vorderwälder Rinder, Black Angus, Hinterwälder Rinder und Kreuzungen aus diesen Rassen. Selbstverständlich bleibt die Metzgerei Reichenbach weiterhin ihrer Unternehmensphilosophie der Ganztierversorgung treu. Nachhaltigkeit und der Respekt vor den Tieren stehen im Vordergrund.



### SONNERS HEINEHOF (SHJ)

Der Heinehof hat sich einer tiergerechten und zeitgemäßen Landwirtschaft verschrieben; das größte Anliegen der Familie Sonner ist dabei, im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt zu wirtschaften. Der Hof ist deshalb

sehr vielfältig aufgestellt. Inspiriert von der großartigen Kulturlandschaft in Südbaden, wird hier die Artenvielfalt erhalten. In modernen und tiergerechten Ställen werden Mutterkühe, Schweine, Hühner und Gänse gehalten, wobei alle Tiere so viel wie möglich auf der Weide sind. Die Bio-Weidegänse sind kräftig im Geschmack und artgerecht aufgewachsen. Frische Luft, Bewegung und klares Bergwasser stärken die Tiere und halten sie gesund.

### Wheaty the vegan way (WHE)

„Wheaty“ (engl. „wheat“ = „Weizen“) ist eine einzigartige, auf Bio-Weizeneiweiß basierende Produktlinie mit einem herzhaft pikanten Geschmack und kernigem Biss. Die Macher von Wheaty the vegan way haben dafür die chinesisch-japanische Seitan-Tradition aufgegriffen, aber für die westliche Küche neu erfunden. Alle Produkte können schnell und einfach als leckere, gesunde Snacks oder Mahlzeiten zubereitet werden.

### Youkon (YOU)

In Alaska ist einer der natürlichsten Meereslebensräume der Erde. Hier lebt der Youkon Wildlachs. Der reine, natürliche Geschmack der wild gefangenen YOUKON Lachse hat seinen Ursprung in den nährstoffreichen und vitalen Ökosystemen. Seine Nahrung sind vor allem Garnelen, Krebse und kleine Fische.