

Wurst-Sortiment

NEU: Wurstspezialitäten aus der Region

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Tagwerk-Biometzgerei

bäuerlich • handwerklich • transparent

Wir freuen uns, Ihnen nun ein umfangreiches Sortiment an schmackhaften Bratwürsten, Wiener & Lyoner, Gelbwurst, Leberkäse & Leberwurst und mehr anbieten zu können.

Die Biometzgerei der TAGWERK-Genossenschaft bei Freising steht für beste Bio-Qualität regionaler Herkunft, absolute Transparenz, Handwerkskunst mit Herz und Verantwortung sowie frischeste Verarbeitung ohne Zusatzstoffe!



Respektqualität

Artgerechte Bio-Tierhaltung

Die Tiere wachsen bei TAGWERK-Bauern in der Region auf. Dort leben sie nach den Richtlinien der anerkannten Bio-Anbauverbände. Das oberste Ziel der Biometzgerei ist die stressfreie Einzeltier-Schlachtung mit vorheriger Ruhephase im Stall. Der Stall, die Schlachtung und Zerlegung sowie die Verarbeitung sind am gleichen Ort. Die Ganztierversorgung - von Kopf bis zum Schwanz - nimmt ebenfalls einen hohen Stellenwert ein.



Genussqualität

Ohne Nitritpökelsalz & Co

Der achtsame Umgang mit dem Fleisch und der Wurst bedeutet Genussqualität. Die Warmfleischverarbeitung geschieht zeitnah nach der Schlachtung, somit ist kein künstliches Phosphat nötig. Auf weitere künstliche Zusatzstoffe, wie Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker (Hefe) oder Laktose wird ebenfalls verzichtet. Die Haltbarmachung geschieht schonend durch Kochen, Räuchern über Buchenholz oder Reifen.



Lebensraumqualität

Öko-Kreislaufwirtschaft

Alle TAGWERK-Betriebe fördern eine Öko-Kreislaufwirtschaft. Diese will den Kreislauf der Natur mit all den darin wirkenden Kräften wieder rund werden lassen. Dafür sorgen die TAGWERK-Landwirte mit artgerechter Tierhaltung und Fütterung mit betriebseigenen Futtermitteln. Die Herkunft, Herstellung und der Verkauf der Produkte geschieht regional, gemäß dem Credo: „Aus der Region für die Region“.

Bestellung

Bestellen Sie telefonisch oder in unserem Onlineshop unter der Rubrik „Angebote“:

Wurst TAGWERK-Biometzgerei

Vorbestellfristen

Das Wurst-Sortiment ist dauerhaft lieferbar, bitte beachten Sie jedoch folgende Bestellschlüsse:

Mo. / Di. / Mittwochstouren:

**Bestellschluss Mittwoch
9 Uhr früh der Vorwoche**

Do. / Freitagstouren:

**Bestellschluss Montag
9 Uhr früh der laufenden Woche**

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





Bratwürste

Für den Grill oder die Pfanne

Schweinswürstel

fein gekutterte Wurst; Naturgewürze
180 g, 4 St. 4,99 €/Pack.

Hummler Original Bratwurst

fein gekutterte Wurst; Naturgewürze
200 g, 4 St. 5,39 €/Pack.

Hummler Chili Bratwurst

mit pikanter Chili-Note
200 g, 4 St. 5,39 €/Pack.

Hummler Bärlauch Bratwurst

mit feiner Bärlauch-Note
200 g, 4 St. 5,39 €/Pack.

Hummler Bratwurst-Mix

je 2 x „Original“, „Chili“ u. „Bärlauch“
300 g, 6 St. 7,79 €/Pack.

Rote Currywurst

geräuchert über Buchenholz
240 g, 2 St. 5,59 €/Pack.

Käsegriller

mit würzigem Emmentaler Käse
200 g, 2 St. 5,99 €/Pack.

Rinder-Käsekrainer

mit Emmentaler; ohne Schwein
195 g, 3 St. 4,99 €/Pack.



Brühwürste

Wiener, Lyoner, Regensburger,
Debreziner, Weißwurst

Wiener

der Klassiker
200 g, 4 St. 4,49 €/Pack.

Putenwiener

ohne Schwein
180 g, 4 St. 5,29 €/Pack.

Lyoner mini

kann kalt oder warm verzehrt werden
200 g, 1 St. 4,49 €/Pack.

Putenlyoner mini

ohne Schwein
200 g, 1 St. 5,79 €/Pack.

Regensburger

kann kalt oder warm verzehrt werden
170 g, 2 St. 4,49 €/Pack.

Debreziner

Verwendung: kalt, gebraten oder gekocht
170 g, 4 St. 4,49 €/Pack.

Weißwurst

Gewinner Goldmedaille 2021
170 g, 2 St. 3,99 €/Pack.



Leberkäs'

Zum Braten in der Pfanne

Leberkäs (Scheibe)

zum Anbraten
180 g, 1 Scheibe 4,29 €/Pack.

Putenleberkäs (Scheibe)

ohne Schwein; zum Anbraten
180 g, 1 Scheibe 4,49 €/Pack.

Kalte Küche

Deftige Brotzeit

Landleberwurst mini

ohne Vorbestellung verfügbar
150 g, 1 St. 3,58 €/St.

Leberwurst Cranberry-Apfel

ohne Vorbestellung verfügbar
150 g, 1 St. 4,43 €/St.

Gelbwurst mini

am Stück; ohne Vorbestellung
200 g, 1 St. 4,18 €/St.

Fleischpflanzerl

fertig gebraten; für Brotzeit/Wanderung
200 g, 2 St. 5,59 €/Pack.

Bayerischer Wurstsalat

Zutaten für 4 Personen: 400 g Lyoner oder Regensburger, 1-2 weiße Zwiebeln, 8 EL Weißweinessig, 6 EL geschmacksneutrales Sonnenblumenöl (z.B. Sonnenblumen-Bratöl / Art.Nr. 3504), 4 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 TL süßer Senf (optional), Essiggurken (optional), 1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung: Die Wurst häuten, dann in feine Scheiben, Streifen oder Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben hobeln oder fein würfeln. Optional in feine Scheiben geschnittene Essiggurken zugeben. Den Essig, das Öl, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker (ggf. Senf) zu einem Dressing verquirlen, über den Salat geben, alles gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Leberkäs' mit Spiegelei

Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben Leberkäs', 4 Eier, 2 EL Sonnenblumenbratöl, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer
Zubereitung: Den Leberkäs' von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne in Öl anbraten. Die Spiegeleier in einer separaten Pfanne in Butter braten. Würzen, das Spiegelei auf dem Leberkäs' anrichten. Dazu passt süßer Senf, eine Brezn oder Bratkartoffeln und Salat.



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

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037