

# Fleisch & Fisch

Unsere Empfehlungen zu Ostern

ÖKOKISTE  
Kirchdorf



## Nachhaltiger & regionaler Genuss

ausgewähltes Fleisch & Fisch von regionalen 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 Region, welche die Landkreise Freising, Landshut, Erding und Ebersberg umfasst.



## Neu: Feinstes Fleisch vom Angusrind aus Nandlstadt

Spezialitäten von der Bio-Angus-Färse – auf der Weide geschlachtet

Auf den Wiesen vor Nandlstadt steht die kleine Angusrinderherde von Peter Sedlmeier. Zur Jahresmitte 2018 hat die Hallertauer Bio Angus-

zucht die Ausnahmegenehmigung für die Weideschlachtung erhalten. Diese wird nur sehr selten vergeben, weil sie unmittelbar mit der Haltungsförm einher geht. Ausschließlich ganzjährig im Freien gehaltene Rinder dürfen auf der Weide geschlachtet werden. Peter Sedlmeier verzichtet bewusst auf die auch unter den Kriterien des ökologischen Landbaues mögliche, dreimonatige Endmast in der reinen Stallhaltung. Die Schlachttiere bleiben bis zuletzt im Herdenverbund, der Schlachtprozess findet somit in vertrauter Umgebung statt. Dies ist die stressfreieste Methode, was unserer Verantwortung für die uns anvertrauten Tiere entspricht. Durch diese sehr schonende Schlachtungsmethode verbessert sich zudem die für Angusfärsenfleisch bekannte hervorragende Fleischqualität nochmals.

## Bestellschluss

Donnerstag, 28.03.2019

## Auslieferung

15.04.19 - 18.04.19

Das Fleisch ist portioniert und vakuumverpackt und wird in Kühlboxen geliefert. Die Lagertemperatur sollte 4°C betragen.

Frisches Geflügel und Fisch haben ein geringes MHD, sind nicht bis Ostern haltbar und müssen bis dahin eingefroren werden.

Sonstiges Fleisch ist bis Ostern und länger haltbar. Wie immer können alle Artikel in der Vakuumverpackung bis zu einem halben Jahr eingefroren werden (-18°C).

Grundsätzlich besticht Angusfleisch durch Marmorierung, Feinfaserigkeit, Geschmack und Zartheit und ist somit in Bezug auf die Fleischqualität den meisten Rinderrassen genetisch überlegen. Wir freuen uns sehr, mit Peter Sedlmeier einen neuen Lieferanten gefunden zu haben, der unseren Vorstellungen von ökologischer Rinderhaltung und maximalem Tierwohl entspricht.

**Die Verfügbarkeit ist momentan noch sehr begrenzt!**

## Angusrind

### Das Steackpaket

ca. 1,9 kg 40,00 €/kg

### Familien & Bratenpaket

ca. 4,0 kg 29,50 €/kg

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





## Forelle

### Bio-Fischzucht 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 Düngemitteln.



## Forelle

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



## Osterschinken

### Tagwerk Biometzgerei

Zartes Fleisch, natürliche Zutaten, fein gewürzt, in Ruhe gereift – ganz natürlich ohne chemische Zusatzstoffe.

So entstehen in handwerklicher Tradition unnachahmlich gute Produkte wie unser

### Osterschinken aus der Nuss

ca. 500 g **38,90 €/kg**



## Hähnchen

### Grosserhof

In den Tageslichtställen haben die Tiere viel Platz und Auslauf. Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, saubere Einstreu, Familiennester und Auslauf auf der grünen Wiese sorgen für rundum zufriedene Hühner. Zum größtmöglichen Tierwohl wird direkt auf dem Hof geschlachtet und zerlegt und den Hühnern ein unangenehmer Transportweg erspart. Das hofeigene Bio-Futter mit 70 % Getreide sorgt dabei für besonders schmackhaftes Fleisch

Brathähnchen	16,90 €/kg
Keulen	21,90 €/kg
Brustfilet	47,90 €/kg



## Lamm, Kalb & Schwein

### Öko-Metzgerei Landfrau

„Maximale Qualität bei akzeptablen Kosten statt minimale Kosten bei akzeptabler Qualität“. Das ist die Leitlinie von Siegfried Stocker, die er schon früh im Firmenleitbild verankert hat. Die ökologische Landwirtschaft bietet den bestmöglichen Beitrag um unsere Lebensgrundlagen zu schützen. Handwerkliche Tradition, schonende Verarbeitung und lange Reifezeiten garantieren den guten Geschmack.

## Lamm

Rollbraten	39,90 €/kg
Gulasch	37,90 €/kg
Keule o. Knochen	49,50 €/kg

## Kalb

Braten	39,50 €/kg
Gulasch	39,90 €/kg
Medaillons	80,90 €/kg

## Schwein

Schulterbraten	28,90 €/kg
Filet	35,90 €/kg
Schnitzel	33,90 €/kg

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

[Link zum Osterfleisch](#)

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



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

© Ökokiste Kirchdorf

