KUNDENBRIEF **KW03**

17.01.- 21.01.2022

neue Kistenpreise ab 07.02.2022 (letzte Erhöhung 05.02.2018)

Nach **4 Jahren** müssen wir jetzt eine Anpassung der Kistenpreise vornehmen...

Frei Haus-Belieferung mit wertvollem Obst und Gemüse zu möglichst fairen Preisen liegt uns sehr am Herzen. Die stetig steigenden Kosten (Treibstoff, Personal, usw.) tragen allderings dazu bei, dass die Preiskalkulation für einen abwechslungsreichen Kisteninhalt unsererseits immer schwieriger wird. Zudem wird auch Ihr Kisterl ab diesem Zeitpunkt üppiger bestückt sein.
Deshalb haben wir uns dazu entschlossen **ab 07.02.2022 die Kistenpreise wie folgt erhöhen:**

Kleine Kisten/Pakete	**statt € 18,70**	**neu € 20,--**
Mittlere Kisten/Pakete	**statt € 23,10**	**neu € 25,--**
Große Kisten/Pakete	**statt € 27,50**	**neu € 30,--**
Käse MINI oder Wurst MINI	**statt € 11.—**	**neu € 12,50**
Schaf-Ziegenkäse Pakete	**statt € 13,20**	**neu € 15,--**

In dem Fall ist nun auch die **Zustellung ab einem Bestellwert von € 20,-- (Wert einer kleinen Kiste) weiterhin kostenlos, bei Bestellungen unter diesem Mindestbestellwert fallen Zustellkosten von max. € 6,00 an** (d.h. bestellen Sie Ware im Wert von bis zu € 14,-- verrechnen wir Ihnen bis zum Mindestbbestellwert € 6,--.
Ab € 14,01 wird dann jeweils der Differenzwert bis € 20,-- als Zustellgebühr verrechnet, z.B. Warenwert € 18,-- da kommen dann € 2,-- als Zustellgebühren dazu, usw. usw.

Freut Euch also auf üppigere Kisten mit mehr leckerem Obst und Gemüse von Landwirten, die unter fairen Bedingungen arbeiten und von uns auch fair bezahlt werden.

Auch bei vielen anderen Produkten aus unserem Sortiment müssen wir Preisänderungen vornehmen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Wolfgang und Sabine Mitter

unsere neuen Auskleidesäcke für die Biokisterl

Sie haben sicher schon bemerkt, dass nun das **Gemüse und Obst im Kisterl zusätzlich in einem Auskleidesack gepackt** ist.

Nur zur Erklärung - das ist **KEIN PLASTIKSACK** im herkömmlichen Sinne sondern ein **kompostierbarer bzw. biologisch abbaubarer Sack, hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen, hinterlässt KEIN Mikroplastik, ist zertifiziert für den direkten Kontakt mit Lebensmittel und gentechnikfrei.**

Warum machen wir das?

Unsere Umwelt liegt uns genau so am Herzen wie Ihnen, deswegen setzen wir uns Tag für Tag für den Schutz des ökologischen Gleichgewichts ein.

Aus diesem Grund benutzen wir seit Neuestem diese Auskleidesäcke für Obst- und Gemüsekisten, denn sie dienen nicht nur als **hygienische Verpackung, sondern auch als Schutz und hält Obst und Gemüse länger frisch.**

Tipp: Sie können den Sack **entweder mit der Kiste wieder zurück geben** oder auch die **Bioreste darin sammeln und über Ihre Biotonne entsorgen.** So gelangt dieser wieder in die Natur zurück und Sie schaffen damit Mehrwert!

2384 Breitenfurt | Tel.: 02239 34 281 | Fax: 02239 34 281 4 | office@biomitter.at | onlineshop: **biomitter.at**

Sauerkrautlaibchen

Zutaten für 2 Personen: 200g Erdäpfel, 100g Sauerkraut, 1 Ei, 1 EL Sauerrahm, 2 EL Petersilie gehackt, glattes Mehl, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen
ZUBEREITUNG: Erdäpfel nicht allzu weich kochen, schälen und grob reiben. SauerKraut fein schneiden und ausdrücken. Mit den Erdäpfeln mischen. Eier, Rahm und Petersilie unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eventuell etwas Mehl unterkneten, falls die Masse allzu weich ist. Mit einem Löffel Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig backen. Dazu passt ein Joghurt oder Sauerrahmdip und ein grüner Salat

Fenchel italienisch

Zutaten für 2-4 Personen (als Beilage Vorspeise oder Snack): 300 g Fenchel, 100 g Zwiebel, 5 getrocknete Tomaten, 1 Bio-Zitrone (Schale), 1 große Knoblauchzehe, ein Schuss Weißwein, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Handvoll frische mediterrane Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin, Currykraut)
ZUBEREITUNG: Fenchel putzen, das zarte Grün fein hacken, die Knolle je nach Größe vierteln oder sechsteln (Spalten). Zwiebel fein hacken, Tomaten klein würfelig schneiden. Zitrone waschen, mit einem Sparschäler schälen (Zesten), die Zesten fein schneiden. Knoblauch mit der Schale im Ganzen zerdrücken, Kräuter grob zerpflücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel-Spalten von allen Seiten gut anbraten (Farbe gibt Geschmack). Zwiebel, getrocknete Tomaten, Zitronenschale, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräuter zugeben, durchmischen, mit Weißwein löschen, Fenchel schmoren lassen (bei Bedarf Wein nachgießen), mit Fenchelgrün bestreut servieren. Passt als Beilage zu Pasta, Fleisch, Fisch und Huhn oder als Snack mit knusprigem Weißbrot.

Topinambursuppe

Zutaten für 4 Personen: 500 g Topinambur, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 900 ml Gemüsesuppe, 3 EL Olivenöl, 100 ml Schlagobers, Pfeffer, Salz
ZUBEREITUNG: Zwiebel, Knoblauch und Topinambur schälen und klein schneiden. In einem großem Topf in etwas Öl anbraten. Anschließend mit der Gemüsesuppe ablöschen und das Gemüse weich kochen. Den Schlagobers einrühren und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit gehackter Petersilie garnieren.

Spaghetti mit Fenchel

Zutaten für 2 Personen: 200 g Spaghetti, 200 g Fenchel, 125 ml Rahm, 20 g Mandeln, 4 EL Wasser, 2 EL Parmesan gerieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Bund Petersilie
ZUBEREITUNG: Nudeln al dente kochen. Fenchel in Streifen schneiden, bissfest garen. Petersilie fein hacken. Rahm, Mandeln und Wasser pürieren, erwärmen, mit Parmesan und Pfeffer vermengen. Nudeln, Fenchel, Salz und Petersilie mischen, mit Parmesancreme übergießen, sofort servieren.

Sizilianischer Nudelauflauf

Zutaten für 4 Personen: 400 g Rigatoni, 400 g Tomaten (gehäutet, gewürfelt), 200 g Melanzani, 200 g Provolone (oder Mozzarella), Chiliflocken nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Basilikumblätter, Olivenöl zum Anbraten, Parmesan zum Bestreuen
ZUBEREITUNG: Pasta al dente kochen, 100 ml Nudelwasser auffangen. Tomatenwürfel, Chiliflocken, Salz, die Hälfte der Basilikumblätter und etwas Olivenöl schmoren lassen, nach Bedarf mit Nudelwasser aufgießen. Melanzani würfeln, in Olivenöl anbraten, leicht salzen. Provolone in Würfel schneiden. Eine feuerfeste Auflaufform mit Olivenöl auspinseln, Pasta, Melanzani, Provolone und die restlichen Basilikumblätter darin verteilen, gut vermengen, mit Tomatensauce übergießen, mit Parmesan bestreuen, bei 200°C im vorgeheiztem Rohr 20 Minuten überbacken.

Goldrübenrisotto

Zutaten 4 Personen: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Risottoreis, 0.2 l Weißwein, 1 lGemüsebrühe, 1 EL Petersilie (gehackt), Salz, Pfeffer, 40 g Butter, 0,5 kg Goldrüben
ZUBEREITUNG: Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Anschließend in etwas Butter in einem Topf andünsten. Den Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und weiterköcheln lassen. Nach und nach die Hälfte der Gemüsebrühe hinzugießen und den Reis bissfest kochen. Die Goldrüben in feine Würfel schneiden und ebenfalls in Butter ca. 5 Minuten andünsten. Mit dem Rest der Gemüsebrühe ablöschen und salzen und pfeffern. Das Risotto mit gehackter Petersilie verfeinern, die Rüben unter den Reis mischen und heiß servieren.

SAUERKRAUT FENCHEL MELANZANI TOPINAMBUR GOLDRÜBEN