



Bitte bestellen
Sie ab sofort bis
02.12.2023 mit
dem Vordruck auf der
Innenseite! Lieferung
so lange der Vorrat
reicht!

BESTELLANGEBOT FÜR IHREN WEIHNACHTSBRATEN

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

Hardthof Bioladen
Inh.: Uwe Gorjup
Maisenbacher Str. 101
75378 Bad Liebenzell-Beinberg

Tel. 07052/747990
info@hardthof-beinberg.de

DE-ÖKO-001

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
Frischer Fisch 							
170512	GEI	Dorade ganz, küchenfertig (ca. 400 g)		GR	400 g	35,90 €/kg	
170520	GEI	Lachsfilet mit Haut, natur (ca. 250 g)		NO	250 g	56,90 €/kg	
170530	GEI	Forelle ganz, küchenfertig (ca. 350 g)		DE	350 g	31,90 €/kg	
Geräucherter Lachs 							
170096	BMR	Lachsseite, geräuchert (500 g)		IE	500 g	35,90 €/kg	
170204	ISA	Nordatlantik-Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	8,79 €/100 g	
170214	BMR	Kräuter-Lachs-Filet, geräuchert (100 g)		IE	100 g	6,79 €/100 g	
170216	BMR	Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	7,99 €/100 g	
170220	BMR	Graved Dill-Lachs, gebeizt (100 g)		IE	100 g	7,99 €/100 g	
170226	ISA	Irischer Atlantik-Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	8,99 €/100 g	
Geräucherter Wildlachs 							
170910	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Pink“ (4 Scheiben)	Wildfang	US	50 g	5,49 €/50 g	
170912	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Silver“ (5 Scheiben)	Wildfang	US	75 g	9,79 €/75 g	
170914	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Red“ (5 Scheiben)	Wildfang	US	75 g	8,99 €/75 g	
Geräucherte Forellen und Garnelen  							
170208	ISA	Delikatess-Forellen-Filet, mild geräuchert (100 g)		DE	100 g	7,99 €/100 g	
170212	BMR	Forellen-Filet, geräuchert (125 g)		DE	125 g	6,99 €/125 g	
170218	BMR	Garnelen mit Kräutern und Knoblauch (90 g)		DE	90 g	4,99 €/90 g	
Geflügel: Brathähnchen, Hähnchenkeulen und -brust 							
199020	FPF	Brathähnchen (ca. 1,8 kg)		DE	1,8 kg	13,90 €/kg	
199018	FPF	Hähnchen-Keulen, 2 St. (ca. 600 g)		DE	0,6 kg	15,90 €/kg	
199016	FPF	Hähnchen-Brustfilets, 2 St. (ca. 380 g)		DE	0,38 kg	36,90 €/kg	
Geflügel: Putenschnitzel, Putenoberkeule und Putenrollbraten 							
199882	FPF	Puten-Rollbraten, gewürzt (ca. 800 g)		DE	0,8 kg	18,90 €/kg	
199014	FPF	Puten-Schnitzel, 2 St. (ca. 350 g)		DE	0,35 kg	34,90 €/kg	
199708	CHI	Puten-Krustenbraten (ca. 1,2 kg)		DE	1,2 kg	44,90 €/kg	
191705	CHI	Puten-Rollbraten (ca. 1 kg)		DE	1,0 kg	25,90 €/kg	
191803	CHI	Puten-Oberkeule mit Knochen (ca. 600 g)		DE	0,6 kg	19,90 €/kg	
192184	CHI	Puten-Schnitzel, 2 St. (ca. 250 g)		DE	0,25 kg	43,90 €/kg	

Lieferanten-Porträts auf der Rückseite



Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
Geflügel: Ganze Pute, Puten-Hälfte 							
199880	FPF	Pute mit Hals und Innereien (ca. 6kg)		DE	6,0 kg	18,90 €/kg	
195601	CHI	Puten-Hälfte (ca. 2,5 kg)		DE	2,5 kg	24,90 €/kg	
Geflügel: Ganze Ente, Entenkeule und -brustfilet 							
199780	EIM	Ente mit Hals und Innereien (ca. 2,2 kg)		AT	2,2 kg	19,90 €/kg	
199778	EIM	Entenbrustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 250 g)		AT	0,25 kg	42,90 €/kg	
199776	EIM	Entenkeule mit Haut und Knochen (ca. 220 g)		AT	0,22 kg	25,90 €/kg	
Geflügel: Ganze Gans, Gänsekeule und -brustfilet 							
197842	PBF	Gans mit Innereien (ca. 5 kg)		DE	5,0 kg	34,90 €/kg	
199750	CHI	Gänsebrustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	69,90 €/kg	
199752	CHI	Gänsekeule mit Haut und Knochen (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	69,90 €/kg	
Lammfleisch: Lammbraten und -keule 							
199744	CHI	Rosmarin-Lammbraten aus der Schulter, gerollt (ca. 1 kg)		DE	1,0 kg	39,90 €/kg	
Rindfleisch: Rinderbraten, -gulasch, -rouladen, Rinder-Geschnetzeltes, Tafelspitz und Sauerbraten 							
196290	OKL	Rinderbraten aus der Keule (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	31,90 €/kg	
196386	OKL	Rindergulasch (ca. 400 g)		DE	0,4 kg	39,90 €/kg	
196288	OKL	Rinderrouladen 2 St. (ca. 400 g)		DE	0,4 kg	41,90 €/kg	
197428	MAT	Rinderbraten mit Kräutern (ca. 750 g)		DE	0,75 kg	38,90 €/kg	
199742	CHI	Rinder-Rotwein Geschnetzeltes (ca. 300 g)		DE	0,3 kg	38,90 €/kg	
199858	MHÜ	Rinder-Tafelspitz (ca. 400 g)		DE	0,4 kg	37,25 €/kg	
199856	MHÜ	Rinder-Sauerbraten (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	34,90 €/kg	
Schweinefleisch: Badisches Schäufele, Rollschinke und Schweinerollbraten 							
199854	CHI	Rollbraten mit Pflaume-Walnuss-Füllung (ca. 1 kg)		DE	1,0 kg	24,90 €/kg	
192188	MHÜ	Badisches Schäufele, groß (ca. 1,5 kg)		DE	1,5 kg	23,90 €/kg	
192186	MHÜ	Badisches Schäufele, klein (ca. 800 g)		DE	0,8 kg	23,90 €/kg	
192190	MHÜ	Rollschinke vom Hals, klein (ca. 800 g)		DE	0,8 kg	28,90 €/kg	

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge	
		Fleisch zum Raclette und Fonduefleisch						
199703	CHI	Fondue-Fleisch Rind, Schwein und Pute (ca. 900 g), zum selbstschneiden		DE	0,90 kg	42,90 €/kg		
199728	CHI	Fondue-Fleisch Pute und Hähnchen (ca. 900 g), zum selbstschneiden		DE	0,90 kg	48,90 €/kg		
199826	CHI	Raclette-Fleisch Rind, Schwein und Hähnchen (ca. 750 g), marinierte Streifen		DE	0,75 kg	46,90 €/kg		
		Fleischalternative						
188821	WHE	WHEATY Veganbratstück „Vesttagsbraten“		DE	750 g	19,90 €/St.		
188874	WHE	WHEATY Veganbratstück „Rosmarin Roulade“		DE	175 g	3,99 €/St.		
188700	LOT	Veganbratstück „Wie Ente - alles gut!“		DE	200 g	4,99 €/St.		

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 keine punktgenauen Aussagen zum Liefergewicht möglich. Deshalb befinden sich bei jedem Artikel cirka-Angaben als Richtwerte.

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.

Die Eiermacher (EIM)

„Die Eiermacher GmbH“ aus Kremsmünster/Oberösterreich, ist ein modernes, innovatives Unternehmen in der Geflügelbranche, mit dem Schwerpunkt biologische Produktion. Neben der hohen Qualität der Produkte, einem offenen Umgang mit ihren Partnern und Konsumenten, ist den Eiermachern auch das Wohl ihrer Tiere ein großes Anliegen. So werden männliche Küken mitaufgezogen; in der Bio-Entenaufzucht gibt es einen kompletten Produktionsablauf: eigene österreichische Elterntier-Herden, eine Partner-Brütereier in Schlierbach und familiengeführte Bio-Bauernhöfe in Ober- und Niederösterreich. Das alles ist die Basis für regionale Qualitätsprodukte.

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 arteneigene 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 (GEI)

Fischfang hat eine lange Tradition bei der Familie Geiger: sie sind seit über 150 Jahren als Fischer am Bodensee ansässig. Heute hat die Erich Geiger GmbH 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 absolut saubere Gewässer und artgerechte Haltung mit natürlicher Bewegungsfreiheit aus. Das Futter stammt nur von Wildfisch bzw. aus Biogetreide. Garantiert ohne Tiermehl, Antibiotika und chemi-



Forts.: Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:



sche 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-Getränktes Kombucha als Bio-Gerinnungsmittel. Tofu wird 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 viel-

fach prämierten Wurst- und Fleischspezialitäten. Zahlreiche Auszeichnungen und Prämierungen zeugen von der besonderen Qualität der Martinshof-Metzgerei.

Metzgerei Hügler (MHÜ)

Hinter der Metzgerei Hügler stehen Menschen mit großer Erfahrung in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln: Simone und Bernd Hügler (Bioland-Vertragsmetzger mit mehreren Filialen in Freiburg) mit ihren Mitarbeitern. Die Metzgerei Hügler bietet Ihnen regional erzeugte Produkte, die nach den strengen Bioland-Standards produziert und regelmäßig von neutralen Stellen kontrolliert werden.

Demeter-Frischland (OKL)

Demeter-Frischland – das sind Fleisch- und Wurst-Delikatessen von exzellenter Qualität, nach altbewährter Handwerkstradition und strengsten Demeter-Richtlinien hergestellt. Demeter-Frischland, das „Original vom Bodensee“, ist vielfach prämiert und mit dem höchsten Vertrauen der Kunden ausgezeichnet.

Pichler Bio-Fleisch (PBF)

Pichler Bio-Fleisch aus dem Landkreis München bietet ein großes Sortiment an Bio-Fleisch und -Wurstwaren für anspruchsvolle Genießer. Bewährte traditionelle Rezepturen und innovative Herstellungsmethoden sind die Basis für die hochwertigen Erzeugnisse. Alle Produkte werden streng kontrol-



liert. Die Gänse kommen aus dem Vogtland in Sachsen. Sie haben ganzjährig Auslauf im Freien und werden am Hof geschlachtet; es gibt keine Lebend-Transporte.

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.

Für Ihre Bestellung (bitte vollständig ausfüllen!)

Name: _____

Telefon/E-Mail: _____

Datum: _____

wird abgeholt:

am Freitag, 22.12.23

am Samstag, 23.12.23



gedruckt auf 100% recyceltem, FSC®-zertifiziertem Papier