

Druck auf chlorfrei gebleichtem Naturpapier

JUNI 2013

01. Juni **ANDECHSER NATUR:** erfrischende Joghurts und Milchgetränke für den Sommer.



07. Juni **BIOVERDE-PASTA, ANTIPASTI UND SALATE:** Naturfeinkost aus dem Mittelmeerraum.

08. Juni Bei Diana Ziegler gibt es heute köstlichen **SPINAT** mit Nudeln.



14. Juni **ERLESENE CURRY-VIELFALT:** Organix kocht mit Lebensbaum eine leckere Currypfanne mit Ananas & Tofu.

15. Juni **KOCHAKTION MIT KORNBREIS:** Ideen, Anregungen und Rezepte rund ums Getreide aus der Region.



Ab 11 Uhr grillt Reiner Munz leckere **MERGUEZ UND SALSICCIA**. Natürlich servieren wir auch gleich die passenden Beilagen dazu.



22. Juni **ORGANIX KOCHT REGIONAL -** Kohlrabi-Variationen mit Martin Duwe.

BESUCH VOM BIOLANDHOF DINKBÜHL: Katrin Sick und Heiko Schulze besuchen uns mit Lämmern aus ihrer Schafherde und beantworten Ihre Fragen.



28. Juni Sylva Burroughs kocht **TEMPEH** und gibt Ihnen Tipps, Anregungen sowie Rezepte für die Zubereitung dieser vegetarischen Köstlichkeit.

29. Juni Heute alles **IM GRÜNEN BEREICH** mit Gudrun Hartmanns Zucchini-Glück.

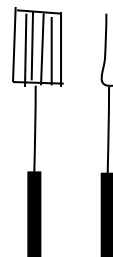


Harmonie am Herd.



NEWSLETTER JUNI 2013

Wir geben Ihnen die Gelegenheit, beim nächsten Grillfest Veganer, Vegetarier und Fleischfreunde gemeinsam ums Feuer zu scharen. Mit außergewöhnlichen Rezepten und Zutaten für Grillspezialitäten, die bei allen Gästen für Genuss und gute Laune sorgen.



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Gebackene Banafair- Bananen vom Grill



Unsere Rezeptbar. Entdecken Sie unsere neuen Lieblingsrezepte, und holen Sie sich Ideen für Ihr nächstes Grillfest. Zum Beispiel mit dem Rezept für gebackene Banafair Bananen vom Grill oder für knusprige Salsiccia an gegrilltem Tomatensalat.

Gemeinsam genießen.

Vom Grillen können wir einfach nie genug bekommen. Für uns gibt es nichts Schöneres, als sich angeregt mit netten Menschen zu unterhalten, während auf dem Rost etwas Leckeres seinem perfekten Garpunkt entgegenbrutzelt. Es liegt bestimmt an dieser Begeisterung, dass unsere Rezeptesammlung jedes Jahr ein bisschen größer wird. Die spannendsten und meist empfohlensten Rezepte haben wir in selbstlosem Einsatz noch einmal bei einem Testgrillen für Sie ausprobiert. Für alle, die sie gerne nachgrillen möchten: Unsere neuen Lieblingsrezepte bekommen Sie den ganzen Juni über gratis an unserer Rezeptbar.

Salsiccia an gegrilltem Tomatensalat



Hauptgericht statt Beilage: vegan und vegetarisch grillen. Viele Gemüsearten lassen sich einfach und schnell auf dem Grill zubereiten und bekommen durch die Röstaromen einen ganz besonderen Geschmack. Ein kulinarisches Glimmerlicht, das dabei auch noch blitzschnell geht: Pilzspieße aus Steinpilzen und Champions. Dazu die angedünsteten Pilze mit der „Waldeslust“-Mischung von Herbaria würzen, auf Spieße stecken und rund um wenige Minuten bei schwacher Hitze grillen. Das komplette Rezept und viele weitere erhalten Sie den ganzen Juni über gratis an unserer Rezeptbar. Neben knackigem Bio-Gemüse und allen weiteren Zutaten fürs Gemüsegrillen, finden Sie bei uns natürlich auch fertig vorbereitete Gerichte wie Grillkäse oder vegane Burger und Grillwürstchen aus Tofu, Grünkern und anderem Getreide.

Grillspezialitäten aus regional erzeugtem Bio-Fleisch.

Die veganen und vegetarischen Gerichte passen auch hervorragend zu den sommerlichen Grillspezialitäten von Hoflieferant. Zum Beispiel zu den marinierten Steaks vom Rind, Schwein, Landgockel, Lamm, Kalb oder von der Pute. Dazu bekommen Sie bei uns eine große Auswahl an Grillwürsten, Spießern, Leckereien aus Hackfleisch sowie feine Chili- und Kräuterbutter. Für leckere Abwechslung auf dem Rost sorgen auch unsere gefüllten Steaks oder, jede Woche ab Donnerstag, frische Fischspezialitäten. Alle unsere Marinaden enthalten nur pflanzliche Öle, Naturgewürze, Meersalz und Rohrzucker und sind hefe-, lactose- und glutenfrei.

Besuch vom Biolandhof Dinkbühl! Seit 2006 bewirtschaften Katrin Sick und Heiko Schulze den Hof im Limpurger Land zwischen Schwäbisch Hall und Aalen im Nebenerwerb. Bei ihrem Besuch bringen sie einige Lämmer aus ihrer Schafherde mit und beantworten Ihre Fragen. **(22. Juni)**

Am 6. Juli ist Feuerbacher Höflesmarkt. Die Gaumenfreu(n)de servieren gegrillte Würstchen mit Dip im Dinkelfladenbrot; die Straßenmusiker Benny und Marius unterhalten Sie mit Gitarre und Gesang und aus der Hoflieferantenküche kommen leckere chilenische Häppchen. Der Erlös geht an GranerosKids e.V. in Chile.

