

KUNDENBRIEF & REZEPTE KW 39/2008



HOFGUT LETTEN - DIE ÖKOKISTE

Letten 1 - 83670 Bad Heilbrunn
Tel. 08046/891122 (23) - Fax 08046/891121
E-Mail: info@hofgut-letten.com
Internet: www.hofgut-letten.com
DE - 037-Öko - Kontrollstellennummer

Am Freitag, den 3. Oktober 2008, liefern wir ganz normal aus.

Unser Büro ist nicht besetzt, bitte bestellen Sie Fleisch für die folgende Woche bis zum Donnerstag, 2.10.08, bis 12.00 Uhr.

Vielen Dank!

UNSERE KUNDENTELEFONZEITEN

Montag bis Dienstag von 8.00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr



Gehen die Hühner an die Börse?

Heute stellen wir Ihnen unsere Eierlieferanten vor:

„Die Biohennen AG“ ist eine Erzeugergemeinschaft aus Vohburg (bei Ingolstadt). Alle Lieferanten sind daran beteiligt. Das heißt, die Aktionäre sind nicht auf der ganzen Welt verteilt, sondern es sind die Bauern selbst, die Hühnerhalter.

Die Biohennen AG - eine Erzeugergemeinschaft mit Anspruch:

Seit dem Jahr 1996, als sich die ersten Biobauern zur Legegemeinschaft „Die Biohennen“ zusammenschlossen, gilt der Anspruch, den Hühnern trotz notwendiger Wirtschaftlichkeit ein artgerechtes, freies Leben in traditionell bäuerlicher Haltung zu ermöglichen. Daher lautet unsere Philosophie:

- Weiterentwicklung der ökologischen bäuerlichen Tierhaltungsformen nach den Richtlinien der „Die Biohennen AG“ von der Junghennen- bis zur Legehennenhaltung, getreu unserem Motto „Mit Achtung vor dem Tier“.
- Expansion der Erzeugergemeinschaft, um traditionell bäuerlich wirtschaftenden Familienbetrieben in der Landwirtschaft eine Zukunft zu geben.
- Faire Preise für die Eier unserer Bauern.

Darüber hinaus wünschen wir, vermehrt Bio-Eier aus traditionell bäuerlicher Landwirtschaft im Handel abzusetzen, da besonders im Lebensmitteleinzelhandel und Discounter zwar Bio-Eier angeboten werden, diese aber meist nicht der Verbrauchererwartung nach bäuerlicher Erzeugung entsprechen. Ein Ziel, dass wir durch die Hilfe unserer Kunden und mit unserem Engagement erreichen werden.

Die Biohennen AG

„Die Biohennen AG“ hat zur Zeit bundesweit den höchsten Standard in der Hühnerhaltung und Eierproduktion. In 24 bäuerlichen Familienbetrieben befinden sich insgesamt über 76.000 Hühner in artgerechter Haltung (Stall, Wintergarten, Grünland).

Mehr Informationen über die Mitgliedsbetriebe finden Sie unter www.diebiohennen.de/01betriebe/01betriebe.php.

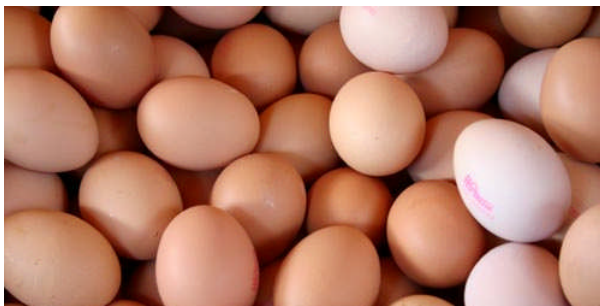
Der Bicklhof

Unser zweiter Lieferant ist der Bicklhof: „Eigentlich sehen alle Eier gleich aus, doch bei uns sind auch die Eier glücklich!“, so lautet das Motto des Bicklhofes. Der Hof liegt in der ursprünglichen Landschaft des Pfaffenwinkels, in Peiting. Familie Schleich betreibt die Landwirtschaft mit Herz und Verstand. Ganz bewusst haben Sie sich für den biologisch-dynamischen Weg entschieden und bewirtschaften den Geflügel- und Mutterkuhbetrieb seit 1989 nach den *Demeter*-Richtlinien.

Die Legehennenhaltung bildet seit einigen Jahren den Schwerpunkt des Bicklhofes. Familie Schleich hält ca. 7200 weiße und braune Hennen in vier Gruppen. Die Tiere leben in einem großzügigen Stall mit Voli-to-Volletage und reichlich Auslauf, was ihnen artgerechtes Verhalten wie Sandbaden ermöglicht. Die Hennen haben darüber hinaus „einen homöopathischen Seelendoktor“ und einen biologischen Speiseplan. Neben den Hühnern leben auch Schweine, Jungrinder, Mutterkühe mit ihren Kälbern und zwei Bienenvölker auf ihrem Hof.

Von wegen „dummes Huhn“ ...

Hühner sind offenbar sprachbegabt. Das fanden australische Wissenschaftler heraus. Hühner teilen sich gezielt Informationen mit. Dabei beherrschen sie bis zu zwanzig verschiedene Töne. Das heißt, sie „sagen“ nicht nur, dass Sie Futter gefunden haben, sondern auch noch welches!



Ein toller Teig für verschiedene Gebäcke: Bisquit

(Grundrezept für 1 Blech oder 1 hohe Springform für 2 Lagen)

7 Eier	1P. Backpulver
250g Zucker	1P. Vanillezucker
200g Mehl 550	1Pr. Salz

Eigelbe und Eiweiss trennen. Eigelb mit 200g Zucker und dem Vanillezucker schaumig und so steif wie möglich schlagen, ca. 15min.

Das Eiweiss mit 50g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Mehl unter das Eiweiss heben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine mit Mehl aus gestäubte Springform geben.

Das Blech 13 min bei 180°C backen, die Springform je nach Ofen bei 160-170°C ca. 30min backen.

Für Torten einen Tag auskühlen lassen und dann halbieren, für Bisquitrollen sofort verwenden.

Noch einen Tipp zum Eiweiss:

Idealerweise in einer Edelstahlschüssel aufschlagen. Schüssel vorher mit Seifenwasser waschen und ganz heiß ausspülen. Nicht mehr hineinfassen, ein paar Wassertropfen schaden nicht. Auch die Hände vor dem Trennen der Eier sehr gut waschen. Eiweiss reagiert auch auf die kleinsten Spuren von Fett und kann dann evtl. nicht mehr ganz fest geschlagen werden.

Rührei nach Bauernart

(für 4 Personen)

8 Eier	1Bd. Schnittlauch
100g gewürf. Schinken	1Pr. Salz
100ml Milch	Fett für die Pfanne

Die Eier in eine Rührschüssel geben und die Freisinger Milch hinzufügen. Schnittlauch und Salz hinein geben und mit dem Handrührgerät vermischen. In der heißen Pfanne den Schinken anbraten, gießen Sie die Eier dazu. Beim Braten immer wieder das Ei vom Pfannenboden lösen. Dazu passt am Besten frisches Brot mit Butter!

Für Ihre Bestellung in KW 40

10 Eier Größe M	Biohennen/Bicklhof	3,90€/Pn.
6 Eier Größe L	Biohennen/Bicklhof	2,50€/Pn.
Pfälzer Federweißer	Breiling/Bioland	3,95€/1l	
Pfälzer Federweißer	Breiling/Bioland	21,90€/6x1l	

Name

Kundennummer.....