



Unsere Lieferanten

Tagwerk Geflügelhof Graf

2006 übernahmen Michael und Julia Graf den elterlichen Bauernhof in Kögning nahe Taufkirchen/Vils und spezialisierten sich auf ökologische Geflügelhaltung. Neben einem großen windgeschützten Auslauf und einer großen Obstwiese steht den Enten und Gänsen der hauseigene Weiher zum Planschen zur Verfügung.



Chiemgauer Naturfleisch

Die Bio-Metzgerei Chiemgauer Naturfleisch verarbeitet ausschließlich Tiere, die auf verbandszertifizierten Bio-Höfen und langjährigen Bio-Partnerbetrieben aufwachsen. Das enge Vertrauensverhältnis zu den Aufzuchtbetrieben ist auch für Sie als Kunde erlebbar. Die Herkunft ist auf jeder Packung nachvollziehbar.



Geflügelhof Heiko Müller

Unser Lieferant Heiko Müller aus dem thüringischen Tanna: Seit 2008 bewirtschaftet er seinen Betrieb nach Bioland-Richtlinien. Seine Enten und Gänse werden in geräumigen Ställen mit Sitzstangen gehalten und dürfen täglich Grünauslauf an der frischen Luft genießen.



Le Picoreur – Bodin

Schon 1979 züchtete Jean Bodin die ersten Hähnchen nach biologischen Richtlinien. Im Laufe der Jahre ist Bodin zum wegweisenden Pionier im Bereich Bio-Geflügel in Frankreich geworden. Seit über 30 Jahren baut Bodin auf die Grundlagen seiner Bio-Philosophie: Gesundheit, Umwelt, Respekt und Tierschutz.

Unsere Bio-Metzgertheken – die beste Adresse für Ihr Festtagsessen!

Sie haben das Gesuchte nicht gefunden? Egal, ob Kalbsbraten, Tafelspitz oder Schweinebraten – an unseren VollCorner und Herrmannsdorfer Bio-Metzgertheken in unseren Biomärkten in Allach, Denning, Gauting, Ludwigsvorstadt, Sendling und Solln finden Sie eine große Auswahl an hochwertigem Bio-Fleisch. Unser Team nimmt Ihre Vorbestellung gerne auf. Bitte sprechen Sie uns an.



17 Biomärkte in München

- Allach Franz-Nißl-Straße 41 *
Denning / Bogenhausen Warthestraße 1 **
Fürstenried / Maxhof Maxhofstraße 17
Gauting Leutstettener Straße 2 **
Großhadern Würmtalstraße 95
Giesing Tegernseer Landstraße 41
Haidhausen I Weißenburger Straße 5
Haidhausen II Innere Wiener Straße 52
Ludwigsvorstadt Lindwurmstraße 80 *
Maxvorstadt I Augustenstraße 55
Maxvorstadt II Türkenstraße 27
Neuhausen I Arnulfstraße 134
Neuhausen II Dom-Pedro-Straße 9b
Nymphenburg / Gern Naderlinger Straße 72
Sendling Resi-Huber-Platz 1 *
Solln Wolfratshauser Straße 204 **
Westend Kazmaistraße 26



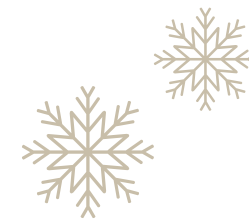
Bio-Weinhandlung Weißenburger Straße 7



Bio-Mittagsrestaurant Würmtalstraße 95

Aktion gilt solange Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Herausgeber: VollCorner Biomarkt GmbH, Nymphenburger Straße 86, 80636 München.

* VollCorner Bio-Metzgertheke ** Herrmannsdorfer Bio-Metzgertheke



Bio-Festtagsbraten

Jetzt vorbestellen!



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

auch dieses Jahr haben wir für Sie eine Auswahl an hervorragendem Weihnachtsgeflügel und besten Bratenstücken bei den Bio-Höfen unseres Vertrauens reserviert.

Um den gewünschten Bio-Festtagsbraten zu sichern, empfehlen wir Ihnen eine **frühzeitige Bestellung** in unseren VollCorner Biomärkten. Sobald Sie eine verbindliche Auswahl getroffen haben, erlauben wir uns, Ihnen den Betrag von 10 € pro bestelltem Teil als **Anzahlung** zu berechnen. Dieser Betrag wird bei der Abholung selbstverständlich vom Kaufpreis abgezogen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Feiertage!

B. Neumann *W. Pfaff*

Birgit Neumann
VollCorner Inhaberin

Willi Pfaff
VollCorner Inhaber

Wichtiger Hinweis: Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich um ungefähre Werte. Daher kann das tatsächliche Schlachtgewicht von den Gewichtsangaben leicht abweichen.



Abholdatum

 22.12.

 23.12.

Bestelldatum

Name

Telefon



Ihre Bestellung: Bio-Weihnachtsbraten & -Geflügel

Artikel	ca. Gewicht	Preis / kg	Bestellmenge
Gans			
Taufkirchen/Vils Tagwerk / 09012-V Bayerische Gans (m. Hals & Inn.)		3,50 – 5,50 kg	23,90
Geflügelhof Heiko Müller / 165007 Deutsche Gänsekeule (1 Stück)		0,40 – 0,60 kg	44,90
Geflügelhof Heiko Müller / 165006 Deutsches Gänsebrustfilet (1 Stück)		0,35 – 0,45 kg	44,90
Ente			
Taufkirchen/Vils Tagwerk / 09010-V Bayerische Bauernente (m. Inn.)		2,00 – 3,00 kg	22,90
Geflügelhof Heiko Müller / 165043 Deutsches Entenbrustfilet (1 Stück)		0,35 – 0,45 kg	39,90
Geflügelhof Heiko Müller / 165044 Deutsche Entenkeule (2 Stück)		0,40 – 0,50 kg	19,90
Pute			
Chiemgauer Naturfleisch / 06020 Puten-Oberkeule		0,50 – 0,70 kg	13,90
Chiemgauer Naturfleisch / 06030 Puten-Rollbraten		0,90 – 1,10 kg	16,90
Naturverbund Niederrhein / 161542 Deutsche Pute (m. Hals & Inn.)		4,50 – 5,50 kg	17,90
Hähnchen / Perlhuhn			
Bodin / 161405 Frz. Landgockel schwarze Rasse (o. Inn.)		1,20 – 1,80 kg	14,90
Bodin / 161406 Frz. Perlhuhn		1,20 – 1,80 kg	19,90
Lamm			
Chiemgauer Naturfleisch / 05629 Lamm-Rosmarin-Rollbraten (Schulter)		ca. 1 kg	31,90
Chiemgauer Naturfleisch / 05683 Lamm-Keule Almkräuter		ca. 1 kg	37,90
Lachs			
BioMare / 164276 Atlantik-Lachs Geräuchert, in Scheiben geschnitten		ca. 0,5 kg	29,90



VollCorner Bio

In unserer Bio-Weinhandlung **VollCorner Vino** in Haidhausen finden Sie den passenden Bio-Wein zum Festessen. Unser Sommelier berät Sie gerne. Schauen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie!



Gänsefüllung mit Innereien und Maroni

Zutaten

1 große Zwiebel, gehackt	2 Eier
50 ml Calvados (oder Weinbrand)	100 ml lauwarme Milch (bei Bedarf)
Gänseinnereien (Herz, Leber, Magen) gut geputzt	1 TL Majoran
200 g Maroni (vorgekocht und vakuumiert)	1 TL Beifuß
5 Semmeln vom Vortag	Salz und Pfeffer
	Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Innereien waschen, von Sehnen befreien und kleinschneiden. Zwiebel in Butterschmalz anbraten, Innereien hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß würzen und 5 bis 10 Minuten bei niedriger Hitze garen lassen. Anschließend mit dem Calvados ablöschen etwas einkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Semmeln würfeln und mit den halbierten Maronen vermischen. Eier unterrühren, Innereien dazugeben und alles gut vermengen. Wenn die Masse zu fest sein sollte, noch lauwarme Milch hinzufügen bis ein solider Knödelteig entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung in die Gans geben und fest verschließen.