

Unsere
Angebote

14.03. – 27.03.
2018

VollCorner Bio

Magazin

A man and a woman are standing in a lush green field, surrounded by a large flock of white chickens. The woman, on the left, has curly blonde hair and is wearing a green headband and green overalls over a striped long-sleeved shirt. The man, on the right, has curly brown hair and is wearing a light blue short-sleeved shirt and dark red overalls. He is holding a black bucket. The background shows a line of trees under a blue sky with scattered white clouds. The text 'Mit Herz und Verstand' is centered over the image, with 'Das Gockel-Projekt von Margit und Markus Schleich' below it, separated by dotted lines.

.....
Mit Herz und Verstand
Das Gockel-Projekt von
Margit und Markus Schleich
.....



Vom Feld zum Teller

Rückverfolgbarkeit von der Weide auf den Teller – das hat sich die Schaf- und Ziegenmilch-Molkerei Bergerie im französischen Departement Lozère als Ziel gesetzt. So wollen sie zeigen, dass auch große Betriebe transparent und nachhaltig wirtschaften können. Und sie sind auf einem guten Weg.

Die Milch für den cremigen Schafjoghurt stammt von 60 Schafmilchbauern in den Departements Lozère und Aveyron, maximal 200 km von der Produktionsstätte entfernt. Die Schafe der Rasse Lacauze sind in der Region behemtet und **lieben die grasig steinigen Hänge und Hügel, auf denen sie ganzjährig weiden**. Bekannt geworden sind die Tiere durch den kräftigen Roquefort, denn nur ihre Milch darf für den Käse verwendet werden. Aber auch im Joghurt schmeckt man die gras- und kräuterreiche Nahrung.

Schaf- oder Ziegenjoghurt

Bergerie

Mild-cremige Joghurts aus 100 % Ziegen- (4,9 % Fett) oder Schafmilch (5,8 % Fett). Kühl genießen als Pause oder Dessert.

Schaf	2,49	Ziege	2,69
400 g	2,19	400 g	2,39
5,48 € / kg		5,98 € / kg	



Artischockenherzen

bio-verde

Mild mariniert und mit Kräutern verfeinert. Als Antipasti, im Salat und zu mediterranen Speisen. **Vegan**.

150 g			
2,33 € / 100 g	3,99	3,49	



Piding



Crème fraîche

Berchtesgadener Land

Cremiger Sauerrahm mit 32 % Fett. Ideal zum Verfeinern von Suppen, Soßen und Dressings.

150 g			
0,63 € / 100 g	1,09	0,95	

Nur für **KURZE** Zeit



Frische Säfte

Antidote Bio

Kalt gepresst und unpasteurisiert. Verschiedene Sorten. Saisonal: Fireball, Mix aus Zitrusfrüchten, Ingwer und Cayennepfeffer. **Vegan**.

250 ml			
1,08 € / 100 ml	2,99	2,69	



Andechs



Joghurt des Jahres

Andechser Natur

Milde Joghurts mit 3,7 % Fett. In den zwei Sorten des Jahres Haselnuss oder Himbeere-Vanille.

500 g			
3,58 € / kg	1,99	1,79	



Lachsfilets

followfish

Aus biologischer Aquakultur in Norwegen oder Irland. Die Herkunft des Lachses ist auf jeder Packung mittels Tracking Code nachvollziehbar.

200 g			
3,75 € / 100 g	8,49	7,49	



demeter

Pommes oder Rösti

Natural Cool

Aus Demeter-Kartoffeln. Pommes Frites oder Röstinchen. Als Beilage oder Snack. **Vegan**.

Pommes Frites	2,19	Röstinchen	3,19
600 g	1,79	390 g	2,79
2,98 € / kg		7,15 € / kg	



Glonn



Chili con Carne

Herrmannsdorfer

Küchenfertig mit Kidneybohnen und Rindfleisch aus der Wade, milde Schärfe.

400 g			
12,48 € / kg	5,39	4,99	



Da gackern ja die Hühner! Auf dem Bicklhof haben die Legehennen viel Auslauf.

Mit Herz und Verstand

Das Gockel-Projekt vom Bicklhof

Auf dem Bicklhof von Markus und Margit Schleich leben nicht nur glückliche Legehennen – auch für das Wohl der Bruder-gockel wird gesorgt!

Aus wirtschaftlichen Gründen werden normalerweise **die männlichen Küken sofort nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet**. Auf dem Bicklhof kommt das nicht in Frage! »Jedes Wesen hat ein Recht zu leben!«, erklärt Markus Schleich sein Engagement für die Gockel. Mit dem Demeter-Geflügelhof Schubert aus Unter-rüsselbach in Franken haben die Schleichs Mitstreiter gefunden, die sich um die Aufzucht der Bicklhof-Gockel kümmern. Erst wenn die Gockel ein halbes Jahr gescharrt, gekräht und geflattert haben, werden sie geschlachtet und küchenfertig verarbeitet.

Die Aufzucht der Bruder-gockel ist sehr kostspielig. Es braucht zusätzliche Stallflächen und der Betreuungsaufwand ist höher. Erschwerend hinzu kommt, dass Bruder-gockel deutlich langsamer Fleisch ansetzen als Mastgeflügel und dazu mehr Futter brauchen.

Auf dem freien Markt hätten die Bruder-gockel Produkte keine Chance. Daher hat Markus Schleich einen Gockel-Soli eingeführt: **»Unsere Bicklhof Demeter-Eier kosten ein paar Cent mehr als andere, weil sie einen doppelten Lebenswert bieten: 3 Cent pro Ei fließen in unser Gockel-Projekt.«**

So geht Bio mit Herz und Verstand!



Ausflug zum Bicklhof

Samstag, 21. April 2018

Sie wollen Margit und Markus Schleich einmal persönlich auf ihrem Demeter-Hof bei Peiting besuchen? **Am 21. April können Sie den Bicklhof persönlich kennenlernen.** Bei einer Führung erfahren Sie allerhand Wissenswertes rund um die Hühnerhaltung und das Bruderhahn-Projekt. Im Anschluss bleibt Zeit für Fragen. Ehe wir die Heimreise antreten, stärken wir uns mit Leckereien aus dem VollCorner Sortiment.

Unkostenbeitrag: 15,00 € (Kinder sind frei)

Anmeldung: kundentour@vollcorner.de oder 089 / 2006 237 13

Treffpunkt: VollCorner Arnulfstraße 134, Neuhausen

Abfahrt Bus: 08:45 Uhr (Rückkehr ca. 15:30 Uhr)



Peiting



Gockel-Fond

Bicklhof

Aus dem Projekt »doppelter Lebenswert«. Kräftige Brühe als Basis für Suppen und Saucen.

400 ml
8,73 € / l

3,99 **3,49**



Peiting



Frische Eier

Bicklhof

Eier mit »doppeltem Lebenswert«: Pro Ei werden drei Cent in die Aufzucht von männlichen Küken investiert.

6er-Pack
0,50 € / Ei

2,99



Peiting



Gockel-Schenkel

Bicklhof

Aus dem Bicklhof Bruder-gockel-Projekt: Kräftig im Geschmack und besonders mager. Zwei Stück pro Packung. **Im Tiefkühlregal.**

je 100 g

1,75

Angebote vom 14. bis 27. März 2018

Aktuelle Angebote



Osterhase

Rosengarten

Lachender Osterhase aus zartschmelzender Vollmilch-Schokolade mit weißer Schokolade geschminkt.

150 g
1,66 € / 100 g ~~3,29~~ **2,49**



Osterhasenkekse

Rosengarten

Knusprige Dinkelkekse mit Vollmilch-schokolade.

150 g
1,66 € / 100 g ~~2,99~~ **2,49**



Kleine Nusscremes

Rapunzel

Cremig-süße Brotaufstriche in kleinen Portionsgrößen zum Mitnehmen oder Kennenlernen. Verschiedene Sorten.

45 g / 40 g
2,20 € / 2,49 € / 100 g ~~1,19~~ **0,99**



Amaranth Müslis

Allos

Müslis mit wertvollem Amaranth und einer Mischung aus Getreideflocken. Verschiedene Sorten.

375 g
9,31 € / kg ~~ab 3,79~~ **3,49** Nuss / Beeren ~~4,99~~ **4,49**
375 g
11,97 € / kg



Haferdrink oder Dinkel-Mandel Drink

Natumi

Drink aus vollem Korn. Vielseitig einsetzbar im Müsli, als Getränk oder zum Backen. **Vegan.**

Hafer ~~ab 2,19~~ **1,99** Dinkel ~~2,89~~ **2,39**
1 l 1 l



Fruchtsaft oder -trunk

Voelkel

Fruchtige Durstlöcher in verschiedenen Sorten aus exotischem und heimischem Obst. **Vegan.**

0,7 l
4,27 € / l
+ 0,15 € Pfand / Flasche ~~ab 3,19~~ **2,99**



Italienische Pasta

byodo

Klassische, italienische Pasta aus fünf verschiedenen Hartweizengrieß-Sorten. Verschiedene Sorten. **Vegan.**

versch. Sorten ~~1,99~~ **1,59** Tagliatelle ~~1,99~~ **1,59**
500 g 250 g
3,18 € / kg 0,64 € / 100 g



Gewürze

Lebensbaum

Curry mild oder klassisch oder Gewürzmischung für legendäre Steak-Butter und zum Würzen von Gemüse, Nudeln und Saucen. **Vegan.**

50 g
6,38 € / 100 g ~~3,49~~ **3,19**

Nur für **KURZE** Zeit



Kalamata Oliven

Mani Bläuel

Milde, saftige griechische Oliven in Rohkostqualität, eingelegt in Olivenöl. Als Vorspeise, in Salaten oder in warmen Gerichten. **Vegan.**

280 g ~~5,79~~ **4,99** 455 g ~~8,79~~ **7,49**
17,82 € / kg 16,46 € / kg

Nur für **KURZE** Zeit



Schrobenhausen



Schrobenhausen



Süßkartoffeln

Deutschland

Mild-süße und sehr leckere Knolle. Toll als Gratin oder auch roh geraspelt im Salat. Von der Insel Reichenau im Bodensee.



3,99



Champignons

Deutschland

Der bekannteste und beliebteste unter den Pilzen. Kräftig im Aroma, sorgt in Suppen und Saucen für vollmundigen Geschmack.



100 g

0,79



Karotten

Deutschland

Knackig-süße Lagerkarotten vom Biohof Fuchs. Vielseitig verwendbarer Liebling unter den Gemüsen: Roh, gegart, als Saft oder sogar im Kuchen.



kg

1,79



Schwarzwurzeln

Deutschland

Edles Gemüse, auch Winterspargel genannt. Gedünstet als edle Gemüsebeilage. **Samenfeste** Sorte »Meres«.



kg

4,49

Gockel au vin

Zutaten für 4 Personen

4 Gockel-Schenkel
Salz und Pfeffer
1 Msp. Muskat
9 kleine Zwiebeln
3 Karotten
100 g durchwachsener geräucherter Speck
200 g Champignons
40 g Butter
2 EL Bratfett
1 EL Mehl
500 ml Rotwein
5 cl Cognac
Jeweils 2-3 Stiele Oregano, Thymian und Rosmarin

Zubereitung

Gockel-Schenkel waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in acht Spalten schneiden. Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Speck würfeln. Pilze putzen und halbieren, kleine Champignons können Sie auch ganz lassen. Im Schmortopf Butter zerlassen, Speck, Zwiebeln und Pilze nacheinander anbraten, beiseitestellen.

Hähnchenteile in einem Bräter mit Bratfett scharf anbraten, Mehl darüber stäuben und mit Wein und Cognac ablöschen. Kräuter und Karotten in den Topf geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 – 35 Minuten garen. Pilze, Zwiebeln und Speck zugeben und weitere 10 Minuten garen. Dazu passen Weißbrot oder kleine Butterkartoffeln.

Guten Appetit!





Wo die Natur regiert Das Weingut Feudo Montoni

Mitten im Herzen Siziliens, wo die Regionen Palermo, Caltanissetta und Agrigent aufeinandertreffen, liegt das Weingut Feudo Montoni. **Zwischen 400 und 680 Meter über dem Meer** wachsen die Trauben für die extraktreichen und gehaltvollen Weine von Fabio Sireci.

Im Landesinneren kühlt die Temperatur auch in heißen Hochsommernächten ab. Im Zusammenspiel mit den **kalkhaltigen, mineralstoffreichen Böden** sind das beste Voraussetzungen für ein perfektes Terroir. Das Ziel der Winzerfamilie Sireci ist klar definiert: Auf Feudo Montoni geht es **nicht um Masse, sondern um Qualität**. Eine rigorose Reduzierung der Hektarerträge, verbunden mit viel Handarbeit und Wissen und die sorgfältige Vinifizierung erzielen Wirkung: Die Weine von Feudo Montoni wurden unter Papst Benedikt XVI sogar als Messwein im Vatikan auserkoren!



Chorizo Salami*

biobardales

Die bekannteste Wurst Spaniens aus Schweinefleisch und -speck. Gut scharf gewürzt mit Paprika.

je 100 g

~~2,59~~ **2,30**



Nero d'Avola »Lagnusa«

Feudo Montoni

Der Klassiker unter den Sizilianern. Rubinrote Farbe, violette Reflexe. Komplex, fruchtig-würzig und sehr harmonisch. Langanhaltend im Geschmack mit seidig-weichen Tanninen. Ideal zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Hartkäse. Trocken.

~~11,90~~ **9,90**

0,75 l
13,20 € / l



Wiener*

Bio-Metzgerei Juffinger

Knackige Würstchen aus Rind- u. Schweinefleisch, sanft über Buchenholz geräuchert.

je 100 g



~~1,99~~ **1,50**



Grillo »della Timpa«

Feudo Montoni

Goldene Farbe mit grünen Reflexen. Sehr frisch, lang anhaltend und geschmeidig im Mund. Nach grünem Apfel und Orangenblüten duftend. Ein großartiger Wein. Sehr fein als Aperitif, zu Fisch oder Frischkäse. Trocken.

~~11,90~~ **9,90**

0,75 l
13,20 € / l



Catarratto »del Masso«

Feudo Montoni

Ein außergewöhnlicher Weißwein aus Sizilien. Frisch, fruchtig, mineralisch. Duftend nach Lorbeer und Minze, mit Aromen von Zitrusfrüchten. Toll zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch oder jungem Käse. Trocken.

~~11,90~~ **9,90**

0,75 l
13,20 € / l



Aying



Sportlerbrot**

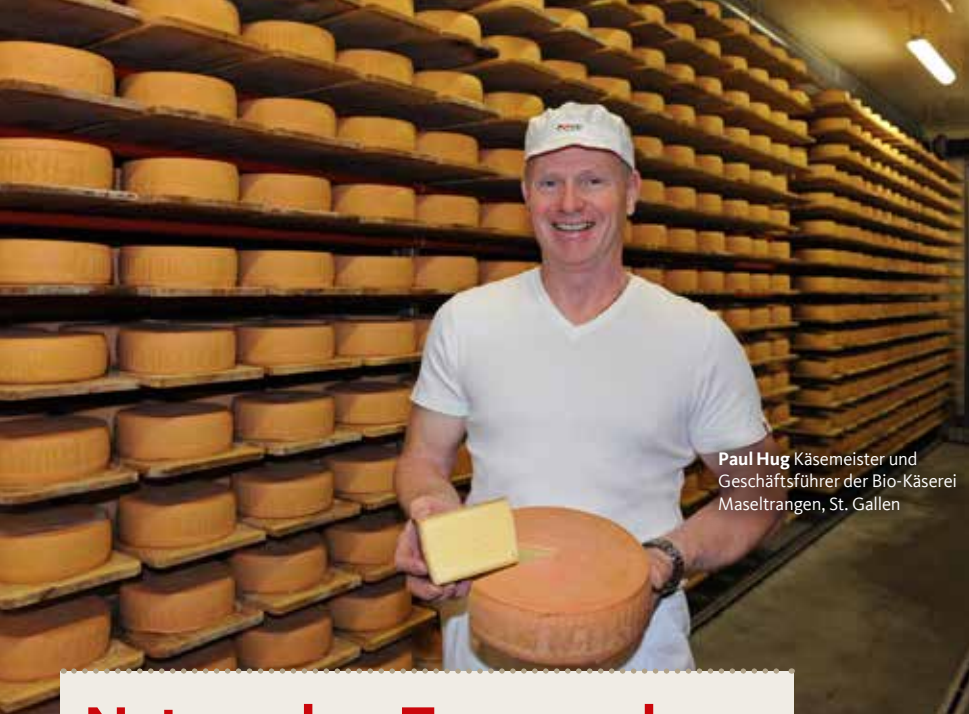
Fritz Mühlenbäckerei

Körnig-saftiges Mischbrot mit Roggenvollkorn- und Weizenmehl, verfeinert mit knackigen Karotten. Gebacken mit Natursauerteig. **Vegan**.

750 g
5,86 € / kg



~~4,89~~ **4,40**

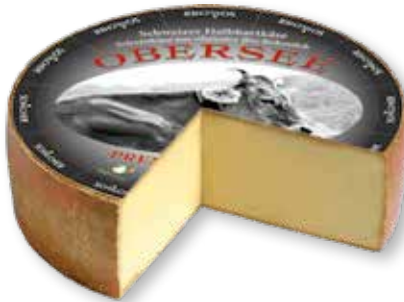


Paul Hug Käsemeister und Geschäftsführer der Bio-Käserei Maseltrangen, St. Gallen

Naturnahes Teamwork

Die Bio-Käserei Maseltrangen

Seit mehr als 110 Jahren wird in der Schweizer Käsegenossenschaft Maseltrangen Käse produziert. Auch, wenn sich Technik und Ausstattung an die modernen Gegebenheiten angepasst haben, **produzieren Paul Hug und seine Frau Doris ihren Käse immer noch wie von alters her**. Zweimal täglich wird die frische Milch von 14 genossenschaftlichen Bio-Bauern angeliefert und zu sieben verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Nur eines ist anders als früher – **seit 1997 kommt in Maseltrangen nur noch Bio-Milch in den Kessel**. Ein großer Schritt, den Käser und Landwirte gemeinsam gingen. Seitdem verwandeln einige hundert Milchkühe die satten, saftigen Gräser des Linthgebets in vollwertige Bio-Milch. Die Tiere werden auch den Winter über mit dieser hochwertigen Nahrung gefüttert - ohne Zugabe von Silofutter.



Zürcher Obersee

Käserei Maseltrangen

Herzhaft-vollmundiger Bergkäse aus der Schweiz, aus thermisierter Kuhmilch, mind. 45 % Fett i. Tr., tierisches Lab.

je 100 g **2,59**

2,20



Roggen Dinkel

Hofbäckerei Steingraber

Aus Roggen- und Dinkelmehl gebacken mit Natursauerteig. Mit Sesam bestreut.

750 g **5,07 € / kg**

4,29 3,80



Kollweider Jersey Brie

Kollweider Hof

Junger Brie mit zarter Champignonnote und schneeweißem Edelschimmel aus der gehaltvollen Milch der Jersey Kühe, 45 % Fett i. Tr., mikrobielles Lab.

je 100 g

2,49 2,20

An unserer Feinkosttheke



Bärlauchbrie

ÖMA

Cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der durch Bärlauch seinen würzig-frischen Geschmack erhält. Unser Saisonkäse aus past. Kuhmilch, 50 % Fett i. Tr., mikrobielles Lab.

je 100 g

~~2,29~~ **2,00**



St. Wolfgang



Nur für **KURZE** Zeit

Bärlauchkäse

Tagwerk Hofkäserei Hartinger

Frischer, fein-säuerlicher, halbfester Schnittkäse mit ordentlich Bärlauch im Teig. Aus Kuh-Rohmilch, mind. 48 % Fett i. Tr., tierisches Lab.

je 100 g

~~2,49~~ **2,30**



Nur für **KURZE** Zeit

Schnittlauchkäse

Bergkäserei Gais

Schweizer Schnittkäse mit frischer ausgewogener Schnittlauchnote. Aus thermisierter Kuhmilch, mind. 50 % Fett i. Tr., tierisches Lab.

je 100 g

2,30

Angebote vom 14. bis 27. März 2018

5 Jahre in Gauting

Wir feiern Jubiläum vom 15. bis 17. März

- Jubiläumspreise und zünftige Angebote
- Verkostungen & Schmankerl zum Probieren
- Täglich hausgemachte Crêpes
- Grillen mit den Herrmannsdorfern (Fr & Sa)

Mit **Herrmannsdorfer** Fleisch- und Wursttheke



Ulenspiegel Druck CO₂-free
Schützt den Amazonas
Klimaneutral gedruckt
VCU-20070719-20100718

Herausgeber: VollCorner Biomarkt GmbH,
Nymphenburger Straße 96, 80636 München.
Vertreten durch Willi Pfaff und Birgit Neumann.
Preisangaben in Euro. Solange der Vorrat reicht.
Irrtum und Druckfehler vorbehalten.

