

Die rollende Gemüsekiste

Gesunde Frische frei Haus - Geschmack und Vielfalt in Ihrer Küche

Unser Kundenservice für Sie 0821 - 99 97 95-0

www.rollende-gemuesekiste.de



Unsere Fleisch- und Fischlieferanten im Überblick



Das Ochsenfleisch ist eine besondere Spezialität aus dem Wittelsbacher Land. Der Ochse stammt vom Biolandhof Kreppold in Aichach-Wilpersberg und wird in der traditionsreichen Bioland-Metzgerei Kaindl in Friedberg verarbeitet. Im Rahmen der Öko-Modellregion Paartal ist dieses BruderOx-Projekt entstanden. Verschiedene Akteure aus der Öko-Branche im Landkreis Aichach-Friedberg haben sich zum Ziel gesetzt, den Anteil an Öko-Betrieben in der Region zu erhöhen sowie die heimische Nachfrage nach

ökologischen Lebensmitteln künftig stärker aus regionaler Produktion zu decken. Beim BruderOx-Projekt soll versucht werden, die männlichen Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung aufzuziehen und anschließend in der Region zu vermarkten. Pro Jahr gibt es ca. 300 Bio-Bullenkälber von 11 verschiedenen Milchbetrieben, die bisher zu wenige Abnehmer finden. Da uns selbst die regionale Wertschöpfung und kurze Transportwege stets am Herzen liegen, möchten wir das BruderOx-Projekt unterstützen.

[Weitere Informationen zur Herkunft des Ochsen](#)

[Weitere Informationen zur Öko-Modellregion](#)

Das regionale Bio-Hähnchenfleisch stammt vom Guingerhof aus Riedheim/Holzheim. Familie Wiedemann bewirtschaftet ihren Betrieb dort seit Anfang der 90er Jahre ökologisch und hat seit 2015 eine Hähnchenmast mit ca. 300 Tieren. Die Küken stammen aus Österreich und werden in Riedheim aufgezogen. Gefüttert werden sie mit hochwertigem Bio-Futter aus der Region Schwaben. Die Mastdauer beträgt 8 bis 12 Wochen, nach dieser Zeit haben die Hähnchen ein Gewicht von 1,5 bis 2 kg.



Guingerhof - Anton Wiedemann, Von-Riederer-Straße 21, 86684 Holzheim

*Biobauern
Frischdienst*

Schweine und Rindfleisch erhalten wir vom Biofrischdienst Espenberger-Krauß. Alfons Espenberger und Lydia Krauß bewirtschaften unabhängig voneinander mit ihren Familien Ökobetriebe seit mehr als 30 Jahren und sind Mitglieder im Biokreis e.V. Der Frischdienst vermarktet Produkte von Ökobauern aus dem ostbayerischen Raum. Schwerpunkte sind hierbei Fleisch- und Wurstwaren. Sie haben noch überschaubare Strukturen, handwerkliche Verarbeitung und erfüllen alle Anforderungen der heutigen

Vermarktungsbedingungen. Die Kälber und Jungrinder kommen größtenteils von Herrn Espenberger und Frau Krauß oder deren Partner-Ökobetrieben. Die Schweine stammen von den Ökobetrieben Jodlbauer und Bessel oder vom Mühlviertler Almbiofleisch.

Weitere Informationen: www.bio-frischdienst.de

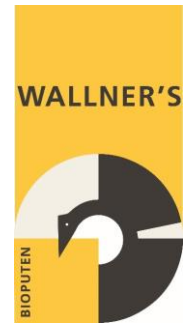
Geschäftsführer:
Hermann Haas-Hübsch, Carina Hahn
Sitz der Gesellschaft: Augsburg
Registergericht: Amtsgericht Augsburg
Registernummer: HRB 26675
USt-IdNr.: DE 280990010
Biozertifiziert durch: DE-ÖKO-006

GLS Gemeinschaftsbank eG
BLZ: 430 609 67
Konto-Nr.: 8212 2457 00
IBAN: DE95 4306 0967 8212 2457 00
BIC: GENODEM1GLS

Deutsche Bank
BLZ: 720 700 24
Konto-Nr.: 444 0020 00
IBAN: DE62 7207 0024 0444 0020 00
BIC: DEUTDE33HAN

Puten und Truthähne kommen von Wallners Bioputen aus Hebertshausen, Landkreis Dachau. Familie Wallner betreibt mit ihrem nahezu geschlossenen Hofkreislauf eine moderne, professionelle, nach ökologischen Grundsätzen nachhaltige Landwirtschaft. Auf den Ackerflächen baut die Familie Getreide nach Biorichtlinien an, welches als Futtergrundlage der Tiere dient. Ihr Ziel ist es, den Tieren ein gesundes, artgerechtes Wachstum zu ermöglichen, damit ein ausgezeichnetes feinmarmoriertes, zartes und schmackhaftes Fleisch heranwächst.

Weitere Informationen: www.wallners-bioputen.de



Geflügel, wie Gänse und Enten beziehen wir über die TAGWERK-Genossenschaft. Meistens werden die regionalen Geflügelprodukte vom Geflügelhof Grosser in 84030 Ergolding geliefert. Ingrid und Franz Grosser bewirtschaften seit 1989 ihren landwirtschaftlichen Betrieb in Pfarrkofen nach den Richtlinien des Anbauverbandes Biokreis. Sie machen sich stark für ökologische Kreisläufe auf dem Acker, im Stall

und in der Vermarktung. Die hochwertigen BIO Premium Lebensmittel werden in der Region erzeugt und auch regional vermarktet.

Weitere Informationen: www.grosserhof.de, www.tagwerkbiometzgerei.de

Die Tagwerk-Genossenschaft steht in Kontakt mit mehreren regionalen Lieferanten. Wenn die nachgefragten Produkte beispielsweise am Geflügelhof Grosser nicht verfügbar sind, wird auf das Angebot eines anderen Lieferanten zurückgegriffen. Gerne können Sie vor Ihrer Fleischbestellung bei uns nachfragen.

Den Fisch beziehen wir von der Fischzucht Wagner in 86925 Fuchstal. Seit 1993 betreibt die Familie Wagner diese Fischzucht in Welden und sorgt für optimale Bedingungen für die Fische, die nach Naturlandrichtlinien sorgfältig aufgezogen werden. Seit 2005 ist die Fischzucht ein zertifizierter Naturlandbetrieb. Die Fische wachsen artgerecht bei niedriger Besatzdichte in Naturteichen auf und werden mit Naturland-zertifiziertem Ökofutter gefüttert.



Weitere Informationen: www.fischzuchtwagner.de

Geschäftsführer:
Hermann Haas-Hübsch, Carina Hahn
Sitz der Gesellschaft: Augsburg
Registergericht: Amtsgericht Augsburg
Registernummer: HRB 26675
USt-IdNr.: DE 280990010
Biozertifiziert durch: DE-ÖKO-006

GLS Gemeinschaftsbank eG
BLZ: 430 609 67
Konto-Nr.: 8212 2457 00
IBAN: DE95 4306 0967 8212 2457 00
BIC: GENODEM1GLS

Deutsche Bank
BLZ: 720 700 24
Konto-Nr.: 444 0020 00
IBAN: DE62 7207 0024 0444 0020 00
BIC: DEUTDEDB720