

Aktuelle INFOS

Aktion: Kühltaschen

Wir bieten euch wieder eine [Kühltaschenaktion von Berchtesgardener Land](#) an.

Eine Kühltasche enthält: je 1x Kefir fettarm, Buttermilch, Bayrischer Topfen, Kräuterquark, Vanille Quark und Joghurt Frucht Knusper Himbeere.



Wer den 1. Termin verpasst hat, nicht schlimm wir bieten euch noch einen zweiten an ;-)

Hierfür ist der Bestellschluss am 06.03.2026 um 8 Uhr. Die Auslieferung findet vom 16.03.2026 bis zum 20.03.2026 statt.

Achtung: Nur solange der Vorrat reicht!

Lammfleisch vom LohmannsHof

Es gibt wieder [frisches Lammfleisch vom LohmannsHof](#)!

Die Auslieferung findet vom 30.03.2026 bis zum 03.04.2026 statt. Hierfür ist der Bestellschluss der 23.03.2026 um 8 Uhr.

Das MHD geht bis zum 10.04.2026.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.

Brathähne vom LohmannsHof

[Frische Brathähne](#) könnt ihr bis zum 20.03.2026 um 8 Uhr auch wieder bestellen.

Die Auslieferung geht vom 25.03.2026 bis zum 31.03.2026.

Hier geht das MHD bis zum 31.03.2026.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



Rezept DER WOCHE

KW 09

Zutaten

500 g Rote Bete
200 g Feta
30 g Walnussbruch
3 Lauchzwiebeln
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico Essig
1 TL Honig
Salz, Pfeffer

Rote-Bete-Salat

Die Rote Bete garkochen. In der Zwischenzeit Feta in kleine Würfel und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Rote Bete ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico Essig und Honig miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt nur noch alles miteinander vermischen und anschließend genießen.

Zutaten

½ Kopf Rotkohl
60 g Walnüsse
1 Birne
Zitronensaft
2 Schalotten
1 Flammkuchenboden
150 g Schmand
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Rotkohl-Flammkuchen

Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Strunk vom Kohl entfernen und den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die zusammen mit etwas Zitronensaft in eine Schale geben. Die Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Schmand, Honig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schmand Creme auf dem Flammkuchenboden gleichmäßig verteilen. Rotkohl, Birne, Walnüsse und Schalotten oben drauf verteilen und für ca. 15 Min. backen. Nach dem Herausnehmen den Flammkuchen heiß genießen.

Zutaten

40 g Haferflocken
Ahornsirup
5 g Butter
2 Grapefruits
4 EL brauner Zucker
150 g Sahnejoghurt

Gebackene Grapefruit

Ofen auf 200 °C vorheizen. Haferflocken mit 3 EL Ahornsirup in einer Pfanne karamellisieren. Die Butter hinzugeben und kurz unterrühren. Eine Alufolie mit etwas Öl bestreichen, darauf die Haferflocken geben und abkühlen lassen. Grapefruits quer halbieren und auf jede Hälfte je 1 EL brauner Zucker und 1 TL Ahornsirup geben. Ca. 10 Min. im Ofen gratinieren. Nach dem Herausnehmen jede Hälfte mit 1 EL Sahnejoghurt und Haferflocken-Crunch anrichten.



[Frisches Gemüse direkt aufs Handy –
Jetzt WhatsApp-Kanal abonnieren!](#)

WEITERE
LECKERE
REZEPTE

HIER
KLICKEN

DE-ÖKO-006

