



### Liebe Leut,

#### irgendwas scheint heute anders als sonst, oder?

Bestimmt ist es Ihnen sofort aufgefallen. Unser Kundenbrief erstrahlt in neuem Look. Und nicht nur er.

Qualität, Wertigkeit, Nachhaltigkeit und Achtsamkeit - diese Attribute verbinden wir nicht nur ausschließlich mit unseren Bio-Lebensmitteln. Diese wollen wir auch in unserem Erscheinungsbild widerspiegeln. Und nach über 20 Jahren "altem" Logo haben wir uns mit viel Freude und Hingabe

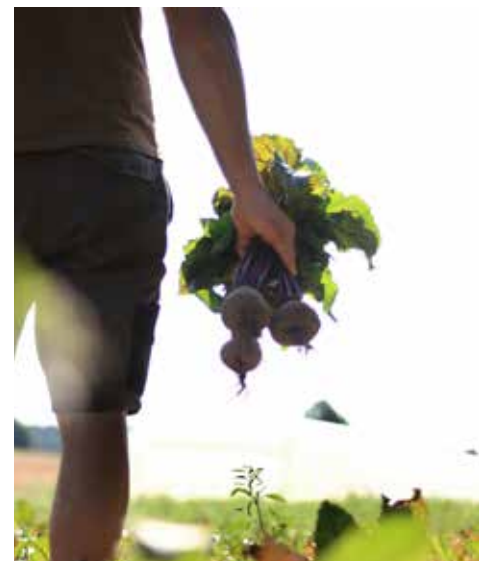


zusammen mit einer tollen Design-Agentur an den sog. "Relaunch" gemacht. Mit unserem neuen Design wollen wir die Kombination aus *traditionell* und *handgemacht* mit einem modernen Look perfekt machen.

Die Illustrationen sind mit viel Liebe von Hand gestaltet, die Fotos stammen fast ausschließlich direkt von uns. Und auch bei der Auswahl der Papiere und Druckfarben für Flyer & Co. legen wir nach wie vor Wert auf nachhaltige Produktion und die Schonung der Ressourcen.

Nach und nach wird unser neues Logo nun Einzug am Hof halten

und auf Flyern, Verpackungen, im Internet und auf Lieferautos seinen Platz finden. Natürlich werden wir unsere bisherigen Materialien zuvor komplett aufbrauchen.



Wie finden Sie unseren neuen Look bisher? Gefällt er Ihnen auch so gut wie uns?

Mit aufgehübschten Grüßen

Ihre Hutzelhöflinge 🐣

## HOFFÜHRUNG BEI DER BIOMETZGEREI WIEDENBAUER

Nach der großartigen Resonanz auf unsere Betriebsbesichtigung bei der Neumarkter Lammsbräu starten wir in die 2. Runde und wollen Ihnen dieses Mal unseren **Bio-Metzger Wiedenbauer** vorstellen.

#### Zum Programm:

Besichtigung der Metzgereiräume, Tierhaltung und Landwirtschaft mit anschließender Verköstigung am Hof.

Zur Info: Es wird bei dieser Führung kein Tier geschlachtet und/oder zerlegt!

Mehr Informationen finden Sie auf dem Flyer in Ihrer Kiste!

#### Details zur Führung:

Wann: 12.07.2017

Wo: Penkhofer Weg 35, 92245 Kümmersbruck

Treffpunkt: ab 16:45 Uhr, Beginn 17:00 Uhr

Kosten: 5,00 € Schutzgebühr, die Sie anschließend als Gutschein zurückerhalten.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen begrenzt. Daher schnell anmelden unter

[veranstaltung@hutzelhof.de](mailto:veranstaltung@hutzelhof.de)



#### Bobal & Tempranillo

Rote Cuvée aus den Rebsorten Bobal (60%) und Tempranillo (40%), schöne intensive Frucht, im Bukett Kirsch- und Mandelaroma, angenehme Tanninstruktur.  
Von Bodegas Palmera,  
Utiel Requena, Spanien, k&a

0,75l **6,95** Euro



## Aus unserer hofeigenen Demeter-Bäckerei gibt's wieder was Neues:

Wir haben unser *Herzhaft* und *Süß-Sortiment* erweitert!

- Gemüsefladen** 1 Stück, 200g **2,45 Euro**  
Herzhaft-saftiger Gemüsefladen aus Dinkel mit Zucchini, Paprika, Tomate und Zwiebel. Einfach so für Zwischendurch oder herzhaft belegt zur Brotzeit: Passt zu jeder Gelegenheit, wenn's mal wieder deftig sein darf.
- Beerenkuchen** 200g **4,90 Euro**  
Fruchtig-beeriger Rührkuchen. Sommerliche Beerenmischung (Himbeeren, Heidelbeeren, rote Johannisbeeren, Erdbeeren und Brombeeren) trifft auf saftig-süßen Kuchenteig. Das Ergebnis: Ein frischer Kuchen in hübscher Aufmachung, der Lust macht auf mehr Sommer.
- Beerenkuchen** 500g **9,90 Euro**  
Der große, beerige Bruder des fruchtigen Kuchens in hübscher Holzbackform.
- Vollkornstangerl** 1 Stück **1,95 Euro**  
Die Vollkorn-Variante unseres Dinkelbaguettes für Zwischendurch mit Saaten und Körnern in der saftigen Krume. Herrlich kräftige Brotzeitstange, perfekt zum deftigen Belegen mit Käse, Schinken oder Räuchertofu mit Senf. Ein Gedicht auch einfach nur mit Butter oder getunkt in gutem Olivenöl.
- Laugenstangerl** 3 Stück **2,45 Euro**  
Oberpfälzer Laugenstangen aus 100% Dinkelmehl mit grobem Salz.

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Kundennummer \_\_\_\_\_



## Avocado-Eier mit Orangensalat

### Zutaten

2 Avocados, 2 Orangen, 4 Eier, 3EL Weißweinessig, 4 Stängel Petersilie, 8EL Olivenöl, 1EL mittelscharfer Senf, halbe rote Zwiebel, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Avocados halbieren und die Kerne entfernen. Aus jeder Hälfte 2EL Fruchtfleisch nehmen, grob würfeln und mit etwas Weißweinessig vermengen. Die Hälften auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier aufschlagen und in die Avocadohälften gießen. Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene garen, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch etwas weich ist.

Die Avocadowürfel mit Senf und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Orangen in dünne Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette und den Zwiebeln vermischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Petersilie fein schneiden und darüber streuen. Avocado-Eier darauf setzen und servieren.

**Guten Appetit!**

**UNSER MARKT AM HOF - IMMER FREITAGS VON 9 - 17 UHR**

Falls Sie eventuell vergessen haben sollten zu bestellen oder gar in der Gegend sein sollten, kommen Sie doch einfach mal vorbei.

Immer freitags haben wir unseren kleinen aber feinen **Markt** geöffnet, bei dem Sie nach Herzenslust unsere vielen knack-frischen Bioprodukte einkaufen können.

Aber natürlich gibt's auch da noch mehr! Eier, Milch, Nudeln, Säfte, Käse .... Sie können aus mehr als 600 Artikeln auswählen.

Auch unser **Brot** können Sie hier kaufen. Wenn Sie jedoch schon vorab wissen, welches Sie möchten, rufen Sie uns doch bitte an, denn legen wir Ihnen Ihr Wunschbrot zurück.

**Wir freuen uns auf Sie!**

