

DECKERS **BIO**HOF

SCHON GEWUSST?

WIR LIEFERN AUCH DENKERNNAHRUNG!

**FRISCHE IN KITA &
SCHULE GELIEFERT**



**FRISCHE
INS BÜRO GELIEFERT**



EINFACH QR-CODE SCANNEN UND INFORMIEREN

DECKERS **BIO**HOF

WEIHNACHTSWELT



WIR VERABSCHIEDEN EIN ERFOLGREICHES 2022

UNSER HOFFEST

Wir durften wieder Hoffest feiern und waren emotional sehr berührt über das große Interesse:

Rund **3.000 Besucher** waren gekommen, um die neuesten Trends der Biobranche kennenzulernen, sich kulinarisch zu verköstigen und mit den Alpakas anzubändeln. Auch die Aussteller waren sehr zufrieden, denn die Besucher waren **ehrlich interessiert** an den Produkten und zeigten im Dialog ihre Sympathie für die Biobranche.

Bei den Hof- und Kräuterführungen blickten die Teilnehmer hinter die Kulissen der Richtlinien des Demeter Anbaus und lernten die Wirkstoffe der Kräuter von Feld, Acker und Wiese kennen. „**Die Besucher stellten so viele gute Fragen und waren sehr interessiert am ökologischen Anbau und an der Düngermethode, das begeistert und berührt mich wirklich sehr**“ erzählt **Christoph Decker**.

Starkoch Björn Moschinski bekochte die Besucher mit veganen Köstlichkeiten und ließ hinter die Kulissen der veganen Küche blicken. Mit seiner pflanzlichen und phantasievollen Küche begeistert er die Szene und zeigt, dass Essen ohne tierische Produkte schmeckt.* Auch für die Kleinsten war viel geboten: **Thomas Schnetzer** vom Kinderhaus Sternschnuppe GmbH leitete beim Kürbisschnitzen an, Dozentinnen der **Frieder Burda Kunstwerkstatt** gestalteten mit den Kindern Postkarten mit Motiven aus der Natur und die **Erlebnispädagogin Susanne Ghané** von der Freien Wiesenwerkstatt Offenburg unterstützte bei der Verarbeitung von Naturmaterialien zu Schmuck und Deko.

*Rezepte von Björn Moschinski auf Seite 9



EIN PERSÖNLICHER GRUSS ZUM WEIHNACHTSFEST

In diesem **Weihnachtsmagazin** möchten wir Sie zum **Kochen und Selbermachen** inspirieren und animieren. Wir haben feine **Rezeptideen, Kreativ- und Wellnessstipps** von unseren geschätzten Mitarbeitern zusammengestellt und schenken Ihnen unsere persönlichen Favoriten zum Fest der Liebe. Genießen Sie die Feiertage und das gemeinsame Beisammensein mit Freunden und Familie und lassen Sie das Jahr in geselliger Runde kulinarisch ausklingen.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen in unser Familienunternehmen, in die Bioprodukte und den nachhaltigen und ökologischen Ansatz, den wir leben.

Eine **wunderschöne Weihnachtszeit** und einen **guten Start in das Jahr 2023**

wünscht

Familie Decker und das gesamte Team von Deckers Biohof



LEONIES LIEBLINGS-DRESSING

für Feldsalat

Leonies Empfehlung:

„Feldsalat ist schon immer mein Lieblingssalat, mit den Walnüssen und dem Öl kommt der nussige Geschmack des Feldsalates so richtig zur Geltung.“



ZUTATEN:

- Eine Hand voll Walnüsse
- 1 Orange
- 60 ml Walnussöl
- 2 EL süßer Senf
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer

250g Feldsalat (Art. Nr. 220)



Demeter
Feldsalat
Art. Nr. 220
Tagespreis



Rapunzel
Walnussöl (geröstet)
Art. Nr. 8257
5.99€/Stk.

3

ROTE BETE-ORANGEN-SUPPE

ZUTATEN:

- 3 Bio-Orangen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 40 g geröstete und gesalzene Cashewkerne
- 500 g vorgegarte Rote-Bete-Knollen (vakuumverpackt)
- 2 Schalotten
- 2 EL neutrales Öl
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- ca. 100 g Schmand

ZUBEREITUNG:

Schale von 1 Orange einem Sparschäler hauchdünn schälen und fein hacken. Petersilie und Nüsse ebenfalls fein hacken und mit der Orangenschale mischen.

Die Haut der Orangen mit einem scharfen Messer so dick abschneiden, dass das Weiße mit entfernt wird und die Filets ausschneiden. Rote Bete grob würfeln. Schalotten pellen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Würfel darin glasig dünsten. Orangen, Rote Bete und Brühe zugeben, kurz aufkochen und 10 Min. leise köcheln. Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Auf Schalen oder Teller verteilen. 1 TL Schmand einrühren und mit Kräuter/Nuss/Orangenschalen-Mischung bestreut servieren.

Guten Appetit!



Demeter
Rote Bete (vorgekocht)
Art. Nr. 136
3.99€/Stk.



SweMa
Gemüsebrühe
Art. Nr. 8382
8.49€/320g



bioladen*
Cashews (geröstet & gesalzen)
Art. Nr. 9355
5.29€/Stk.



4

VEGANE WEIHNACHT

by Björn Moschinski

KURZGEBRATENES MIT MARINIERTEM LUPINEN GESCHNETZELTEN, TERIYAKI-GEMÜSE & SHIRATAKI SPAGHETTI

ZUTATEN (FÜR CA. 2 PERSONEN):

- 1 EL Mikawa Mirin
- 1 TL Gemai Miso
- 1 EL Tamari
- Pfeffer
- Sesamöl
- 200g Lupinen-Geschnetzeltes
- 2 Zucchini
- ½ Zwiebel
- 1 Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Teryjaki
- 2 EL No Fish-Sauce
- 1 Pack Shirataki Spaghetti
- etwas frischen Koriander
- 2 EL Rahm-Frischkäse (Soyanada)

ZUBEREITUNG:

Mikawa Mirin, Gemai Miso, Tamari, Pfeffer und Sesamöl mixen. Lupinen-Geschnetzeltes mit der Marinade vermischen und für min. 10 Minuten kühl stellen.

Zucchini, Zwiebel, Paprika und Frühlingszwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Geschnetzelte mit dem Gemüse darin scharf anbraten.

Mit Teryjaki, No Fish-Sauce und 100ml Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Spaghetti dazu geben und kurz aufkochen lassen. Zum Abschluss mit frischen Kräutern und Rahm-Frischkäse servieren.

Guten Appetit!



alberts
Lupinen Geschnetzeltes
Art. Nr. 14095
3.99€/Stk.



Arche
No Fish-Sauce
Art. Nr. 8724
4.49€/Stk.



Arche
Shirataki Spaghetti
Art. Nr. 6263
4.39€/Stk.

CHRISTOPHS LIEBLINGSFONDUE

mit Weißwein



Schweizer Ur-Emmentaler
Art. Nr. 2720
46.98€/kg

Schweizer Gruyère
Art. Nr. 2563
5.99€/Stk.

Stefan Kuntz
Riesling (trocken)
Art. Nr. 12200
6.80€/Stk.

ZUTATEN (FÜR CA. 2 PERSONEN):

- 250g Gruyère, gerieben
- 250g Emmentaler, gerieben
- 250ml Weißwein
- 2 EL Kirschwasser

ZUBEREITUNG:

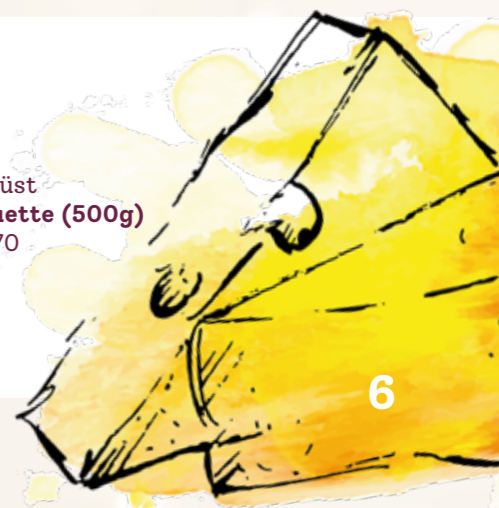
Den Weißwein in einen Topf gießen und langsam erwärmen. Sobald der Wein heiß ist, den Käse portionsweise hineingeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Kirschwasser zum Käse geben und unter Rühren nochmal aufkochen lassen.

Guten Appetit!

CHRISTOPHS EMPFEHLUNG ZUM TUNKEN:



Bäckerei Wüst
Dinkelbaguette (500g)
Art. Nr. 3170
4.39€/Stk.



GEWINNSPIEL!

Auch Sie möchten die vegane Küche besser kennenlernen oder sich neu inspirieren lassen?

Wir verlosen tolle Rezept-Bücher von Starkoch Björn Moschinski. Schicken Sie uns bis zum **15. Dezember** einen Dreizeiler, warum Sie das Buch gerne gewinnen möchten an marketing@deckersbiohof.de





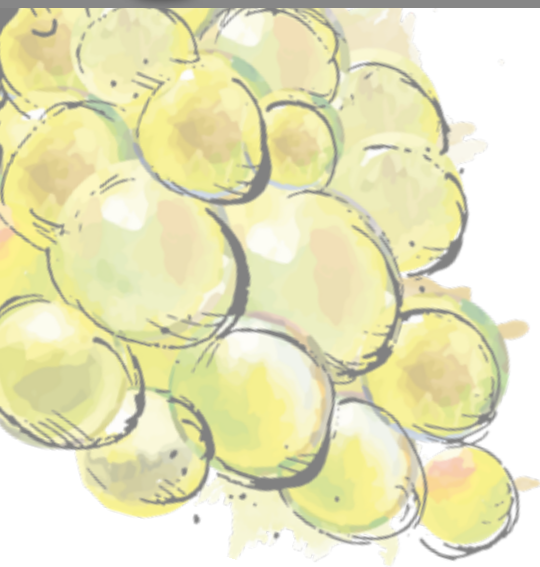
Stefan Kuntz
ALKOHOLFREI
Rosensecco
Art. Nr. 12384
8.40€/0,75l



Stefan Kuntz
Blanc de Noir (trocken)
Art. Nr. 12564
7.50€/0,75l



Stefan Kuntz
Cuvée Cabernet (trocken)
Art. Nr. 12380
10.80€/0,75l



Das Weingut Kuntz

Die Familie Stefan, Pablo und Elias Kuntz leben ihre Leidenschaft. Sie übertragen ihre Lebendigkeit in den biologischen Weinbau und stellen natürlichen und reinen Wein her. Eine Wissenschaft machen sie nicht daraus, denn für die drei Weinmacher ist es einfach pure Lebensfreude, wenn die täglichen Arbeiten rund um den Wein erledigt sind und viele Menschen auf das Hofgut kommen und es mit Leben füllen.

Auf dem Hof wird neben dem Weinbau auch „Spazieren, Wandern, Schmunzeln“ angeboten und Groß und Klein können die Natur am „Lernort Bauernhof“ live erleben.

Wein trinken ist für die beiden Brüder keine Religion: „Wein ist unkomplizierter als ihn viele Weinfachjournalisten und Mochtegerkritiker beschreiben, denn am Ende entscheidet der Genießer, ob die Musik gut klingt, das Essen schmeckt und schließlich auch, ob der Wein mundet“.



Helga Decker empfiehlt:

Stefan Kuntz
Heißer Wicht
Art. Nr. 12003
6.99€/1L



**HIER GEHT ES ZU DEN WEIHNACHTSGETRÄNKEN
IN UNSEREM ONLINE-SHOP!**





bunte Zimtsterne

ZUTATEN (CA. 50 STK.):

- 4 Eiweiß aus Demeter Eiern
- 1 Prise Salz
- 300g Bio Puderzucker
- 1 Tropfen Bio Zitronenöl
- 550g ganze Bio Mandeln
- 2 TL Zimt

*Zum Färben der Zimtsterne eignet sich der Farbspaß von Biovegan

ZUBEREITUNG:

Eiweiß zu Schnee schlagen mit 1 Prise Salz. Während dem Schlagen Puderzucker sieben und Zitronenöl unterheben, dann die Mandeln und den Zimt dazumischen. Backunterlage mit gemahlene Mandeln bestreuen und den Teig portionsweise 1/2 cm dick ausrollen und die Sterne ausstechen. Backblech mit gefettetem Backpapier belegen. Zimtsterne vorsichtig darauflegen und mit dem restlichen Eischnee bestreichen. Ca. 20 Min. bei 160 Grad backen.



Martials Empfehlung

Unser Packchef
Obst & Gemüse



HEL GAS LINZERSCHNITTEN

ZUTATEN (FÜR EIN GANZES BACKBLECH):

- 500g Dinkelmehl 630
- 500g Mandeln, geröstet & gemahlen
- 500g Butter
- 400g heller Kokosblütenzucker
- 1 Pck. Backpulver
- 2 große Eier
- 2 EL Kakao
- 2 EL Ceylonzimt
- 2 MS Nelken
- 2 EL Kirschwasser
- 250g Himbeermarmelade
- 250g Johannisbeermarmelade
- 20ml Hafersahne

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Optimal ist es, den Teig am Vorabend vorzubereiten und kühl aufzubewahren. Den Backofen nach der Kühlung des Teigs auf 175°C Umluft vorheizen 2/3 des Teiges werden für den Boden gebraucht: Den Teig auf dem Blech mit den Händen ausdrücken und unregelmäßige Wellen machen, damit die Marmelade auch unregelmäßig darin verteilt werden kann. Die beiden Marmeladen auf dem gesamten Boden verteilen. Von einem Teil des restlichen Teiges Rollen herstellen und einen Rand daraus formen. Den verbliebenen Teig ausrollen, Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl dazu geben. Den Kuchen langsam bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Mit einem Sieb noch etwas Kokosblütenzucker über den Kuchen stäuben. Nun kann der Kuchen in schöne Schnitten geteilt werden.

Kleiner Tipp:

Die Schnitten nach dem Backen ein- zwei Wochen geschützt und kühl stehen lassen, dann werden sie noch saftiger.



Rapunzel
Mandeln geröstet & gemahlen
Art. Nr. 5730
4.99€/125g



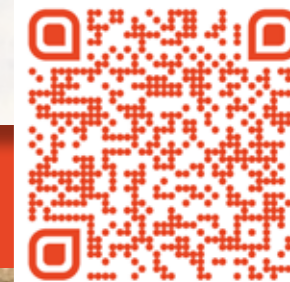
Unverpackt für Alle
Kokosblütenzucker
Art. Nr. 5582
4.89€/335g



Rapunzel
Dinkelmehl Typ 630
Art. Nr. 6010
4.99€/kg



HIER GEHT ES ZU UNSEREN
BACKZUTATEN IM ONLINE-SHOP!



GEMÜTLICHE WEIHNACHTSSTUNDEN



Steinofenbäcker
Lebkuchen Vollmilch
Art. Nr. 40063
3.79€/Stk.



Steinofenbäcker
Mandelsterne
Art. Nr. 40054
10.99€/4 Stk.



Steinofenbäcker
Butter Stollen
Art. Nr. 40007
6.49€/250g



Steinofenbäcker
XL-Dominostein (zartbitter)
Art. Nr. 6010
4.99€/kg



Das ist Weihnachten: Der Duft von feinem Tee, Zimtsternen, Dominosteinen und Lebkuchen, mhmhm ist das lecker. Wir wollen gemütlich beisammen sein und genießen die Feiertage mit lieben Freunden und der Familie.

Nach einem langen Spaziergang durch die Natur wärmen **Winternacht- und Lichterglanz-Tee** unsere Hände und unser Herz.

Fairer Handel ist gerade bei **Schokolade** sehr wichtig. Unsere Lieferanten und Kooperationspartner arbeiten nach den **strengsten Richtlinien**, sodass auch der Genuss von feinen, süßen Köstlichkeiten fair ist und mit gutem Gewissen geschlemmt werden kann.

Auch **wiederverwenden statt wegwerfen** ist ein nachhaltiger Ansatz: Wachs glänzt im neuen Licht, wenn man die Kerzenreste vom Advent **einschmilzt**. Groß und Klein können zusammen **bunte Schwimmkerzen, wunderschöne Nuss-Schalen-Lichter** oder **dekorative Vasen** für Blumengestecke kreieren.

WACHS GLÄNZT IN NEUEM LICHT

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt – Während der Adventszeit kommen viele Kerzenreste zusammen. Diese kann man sinnvoll wiederverwenden und dekorative Produkte kreieren: **Schmelzen Sie die Kerzenreste** in einem alten Topf und gießen Sie das flüssige Wachs zum Beispiel in Wallnuss-Schalen, in Silikon-Eiswürfelboxen oder nutzen Sie mit Wasser gefüllte Ballons zum Formen von schönen Wachs-Vasen.

Kleiner Tipp: Wenn das Wachs etwas fest ist, können Sie die Dochte hineinstecken. Denken Sie daran, dass Dochte nur in eine Richtung brennen. Möchten Sie **Schwimmkerzen** produzieren, ist es wichtig diese erst aus der Silikonform zu drücken, wenn sie völlig erkaltet sind. Sonst verformen sie sich wieder – und Sie müssen von vorn beginnen.

Die **Wachs-Vasen** kann man mit hübschen Blumen und Zweigen bestücken, so schmücken sie den Weihnachtstisch oder leiten mit den ersten Frühblüher den Frühling ein...



Rolle Mühle
Dinkel Stollen
Art. Nr. 10041
16.99€/500g



Sonnentor
Winternacht Tee (Beutel)
Art. Nr. 11434
3.99€/Stk.



Sonnentor
Lichterglanz Tee (Beutel)
Art. Nr. 11431
3.99€/Stk.



WELLNESS DIY

mit Primavera



Unsere Büromädels empfehlen

Lavendel fein bio

Ätherisches Lavendelöl ist das Öl für alle Fälle, unser Alleskönner. Es steigert das geistig-seelische Wohlbefinden und unterstützt die Regeneration beanspruchter Haut.

ANWENDUNG

Zur Hautpflege und -regeneration. Lavendel hilft auch in unruhigen Momenten. Bewährt für das persönliche Einschlafritual.

DIY - „RELAX“ Aromabad

- 100g Meersalz
- 10 Tr. Lavendel fein bio
- 5 Tr. Orange bio

Für ein entspannendes Aromabad 4 EL der Mischung in das Badewasser geben oder 2 EL für ein Fußbad verwenden.

DIY - „INBALANCE“ Gesicht Öl

- 30 ml Nachtkerzenöl bio
- 3 Tr. Lavendel fein bio
- 2 Tr. Zeder bio

Die ätherischen Öle in das Nachtkerzenöl tropfen und gut schütteln. Auf die gereinigte Haut geben und sanft einmassieren.



HIER GEHT ES ZU PRIMAVERA IN
UNSEREM ONLINE-SHOP!

Eukalyptus globulus bio

Ätherisches Eukalyptusöl erleichtert das bewusste Atmen und wird gerne in der kalten Jahreszeit eingesetzt.

ANWENDUNG

Schenkt Linderung in der kalten Jahreszeit und pflegt trockene Haut in der Erkältungszeit, erfrischt und klärt die Raumluft.

DIY - „FREIERATEM“

Brustöl

- 50 ml Mandelöl bio
- 5 Tr. Eukalyptus globulus bio
- 5 Tr. Cajeput extra
- 3 Tr. Benzoe Siam bio

Die ätherischen Öle im Mandelöl mischen. Auf Brust und Rücken auftragen und tief durchatmen.

DIY „SCHNUPFNASE“

Roll-On Nasenpflege

- 10 ml Jojobaöl bio
- 2 Tr. Eukalyptus globulus bio
- 1 Tr. Cajeput extra

In einem leeren Roll-On die Öle mischen. Das Öl sanft auf die strapazierten und geröteten Nasenflügel auftragen.

Orange bio

Der süßlich, sanfte Lieblingsduft umschmeichelt die Sinne und schenkt innere Ruhe. Ätherisches Orangenöl schafft eine gelöste und fröhliche Atmosphäre.

ANWENDUNG

Wirkt stimmungsaufhellend, schenkt Lebenslust und innere Ruhe. Der Duft ist bei Groß und Klein beliebt und der ideale Einstieg in die Aromatherapie.

DIY - „NEUE LEICHTIGKEIT“

Körper- & Massageöl

- 50 ml Jojobaöl bio
- 5 Tr. Orange bio
- 5 Tr. Mandarine rot bio
- 5 Tr. Ingwer bio

Die ätherischen Öle in das Jojobaöl mischen & gut schütteln. Damit das Körperöl besser einzieht, in die leicht feuchte Haut einmassieren.

DIY - „SONNE FÜR DIE SEELE“

Handmassageöl

- 50 ml Jojobaöl bio
- 8 Tr. Orange bio
- 3 Tr. Neroli 10%

Finger und Handflächen mit der Mischung massieren und ausstreichen.



UNSERE GESCHENKKÖRBE

ausgewählte Ideen zum Verschenken

Die Würze Asiens (#99019)

8718 Sushi Ingwer, 105 g - Arche
 5540 Sushi Nori geröstet, 11 Blätter - 25 g - Arche
 5525 Sushi Reis, 500 g - Arche
 8429 Ume Su Würzsauce, 145 ml - Arche
 8712 Teriyaki Würzsauce, 155 ml - Arche
 8533 Sesamöl geröstet, 145 ml - Arche
 8680 Shoyu Sojasauce, 250 ml - Arche
 8289 Tamari Sojasauce, 250 ml - Arche
44,90 €



Winterliche Fruchtaufstriche vom Kiebitzhof (#99012)

7382 Winter-Fruchtaufstrich Aprikose & Mango & Pflaume, 220 g - Kiebitzhof
 7378 Winter-Fruchtaufstrich Pflaume, 220 g - Kiebitzhof
 7379 Winter-Fruchtaufstrich Aprikose, 220 g - Kiebitzhof
 7438 Winter-Fruchtaufstrich Sauerkirsche, 220 g - Kiebitzhof
19,90 €



Bunte Badeseifen im Geschenkkörbchen (#99016)

86289 Badeseife Buttermilch, 225 g - Speick
 86285 Badeseife Wildrose, 225 g - Speick
 86288 Badeseife Sanddorn, 225 g - Speick
 86286 Badeseife Lavendel, 225 g - Speick
 86283 Badeseife Honig, 225 g - Speick
 86287 Badeseife Aloe Vera, 225 g - Speick
19,90 €



Weihnachtliche Leckereien (#99018)

9021 Oblatenlebkuchen 6-er im Tray, 200 g - Rosengarten
 9168 Zartbitter Dominosteine, 140 g - Rosengarten
 9673 Dinkel Spekulatius Zartbitter, 175 g - Kiebitzhof
 12973 Heisser Wicht Glühwein rot, 0,25 l - Weingut Stefan Kuntz
19,90 €



Für den Gourmet (#99017)

9657 Gouda Käse-Sticks, 100 g - De Rit
 8377 Bunter Pfeffer ganz, 50 g - Lebensbaum
 8408 Fleur de Sel Atlantik Meersalz handgeschöpft, 150 g - Naturata
 8066 Olivenöl Trüffel, 100 ml - Bio Planete
 8527 Olivenöl mit Chili, 100 ml - Bio Planete
 8727 Olivenöl mit Basilikum, 100 ml - Bio Planete
39,90 €



Süße Fruchtaufstriche vom Kiebitzhof (#99015)

7381 Fruchtaufstrich Pflaumenmus, 220 g - Kiebitzhof
 7398 Fruchtaufstrich Erdbeere, 220 g - Kiebitzhof
 7385 Fruchtaufstrich 3-Beeren-Auslese, 220 g - Kiebitzhof
14,90 €



**HIER GEHT ES ZU DEN GESCHENKKÖRBE
 IN UNSEREM ONLINE-SHOP!**

Unser Kundenservice empfiehlt die besonderen Geschenkideen als Mitbringsel für Freunde und Familie zu den Festtagen.

