

## Frühling beginnt im Boden.

Bio-Spargel und -Radieschen

### Warum jetzt kaufen?

Fakten

- Tagesfrisch geerntet – keine Lagerware
- Bio-Freilandanbau sorgt für intensives Aroma
- Kurze Wege = maximale Frische
- Bio stärkt Bodenleben und Biodiversität



### Bio-Herkunft

Im Safental wachsen Bio-Radieschen auf lebendigen Böden – geerntet am Morgen, im Laden am nächsten Tag. Beim Beerengut Straden entsteht grüner Bio-Spargel mit viel Handarbeit und Gespür für den richtigen Moment.



**BIO-RADIESCHEN  
SIND DER ESPRESSO  
SO UNTER DEM  
BIO-GEMÜSE.**



Bio-Gemüse vom Biohof Kneißl – seit 1978 aus Überzeugung biologisch.



Das wichtigste sind die Böden. Sie bilden die Grundlage für guten Geschmack.



Schnell & einfach: Mini-Rezept für den Radieschen-Spargel-Frühlingsteller ausprobieren.

## TIPPI!

Bio-Radieschen immer mit Grün anbieten – das zeigt Frische. Bio-Spargel nicht lange lagern – je frischer, desto süßer.

**„Wenn der Boden lebt, schmeckt man das sofort.“** – Biohof Kneißl

pssst!

### MINI-REZEPT



#### Radieschen-Spargel-Frühlingsteller

Grünen Bio-Spargel kurz in Bio-Olivenöl anbraten. Bio-Radieschen in Scheiben schneiden. Mit Bio-Zitronensaft, Salz und etwas Bio-Butter vermengen. Mit frischem Bio-Brot servieren – einfach, schnell, perfekt.

### Organic Development Goals (ODGs)

#### LEBENDIGE BÖDEN

Gesunde Böden sind die Basis für Geschmack, Qualität & Zukunft.

1 Lebendige Böden

