

BIO KONTOR 7®

Nachhaltiger Genuss aus aller Welt

100% Bio

Catering
Genusswerkstatt
Handel
Direktverkauf



Genuss mit hohem Anspruch

Wir möchten Ihre Plattform für exklusive Bio-Lebensmittel und regionale Schmankerl sein. Dabei wollen wir gleichzeitig eine nachhaltige und sinnvolle Wertschöpfungskette abbilden:

Schritt 1

Unsere Bio-Rohstoffe kommen von ökologischen, meist handwerklichen und regionalen Betrieben oder Landwirten.

Schritt 2

In unserer Küche verarbeiten wir sie zu hochwertigen Bio-Produkten.

Zum Schluss kommt der Genuss

Unsere Produkte finden Sie in der Gastronomie, im Handel oder im Online-Shop. Außerdem verwöhnen wir Sie, Ihre Kinder oder Kollegen mit unserem Schulcatering, Business-Catering oder unseren Event-Caterings (z.B. mit unserem Cactus Jack BBQ Smoker, siehe Bild links).



Sie sind Grill-Liebhaber und suchen nach feinen Gaumenfreuden für die nächste Grillfeier?

Durchstöbern Sie unseren Online-Shop oder kommen Sie zum Werksverkauf.

Sie suchen nach feinen Stücken Fleisch für besondere Angebote in Gastronomie oder Handel?

Lassen Sie sich von uns individuell beraten.



Genießer-Fleisch vom Spezialisten

Fleisch ist ein überaus wertvolles Lebensmittel. Deswegen darf es für uns nur aus bester Haltung kommen und mit viel Sorgfalt handwerklich verarbeitet werden. Wir legen Wert auf alte oder außergewöhnliche Rassen wie etwa Duroc beim Schwein oder Black Angus, Aubrac oder Wagyu beim Rind. Das garantiert allerbeste Fleischqualität von robusten und gesunden Tieren.

Unsere Fleisch-Produkte sind von ausgesuchten Landwirten und teilweise Naturland Fair zertifiziert. Neben dem ökologischen Aspekt bedeutet Naturlandfair: faire Partnerschaften mit den Herstellern, faire Preise und soziale Verantwortung.

Ob schlachtfisches Edel-Fleisch für den Einzelhandel, selbst gemachter Leberkäse für's Catering oder verschiedene Wurstsorten für Pfanne oder Grill – in unserem Angebot ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Apropos Geschmack – in unseren Kühlkammern lebt eine traditionelle Metzgerskunst wieder auf: Wir lassen frisch geschlachtete Fleischstücke über Wochen bei hoher Luftfeuchte und Dunkelheit trocken am Knochen reifen. Dabei intensiviert sich der Geschmack um ein Vielfaches, das Fleisch wird unvergleichlich zart und aromatisch. Dry Aged bzw. Trockenreifung – so entsteht Premium Fleisch für besondere Anlässe.

Auch bei unseren BBQ-Produkten sparen wir an nichts – schon gar nicht an Zeit. In unserem riesigen 36" Cactus Jack Triple Trailer Smoker grillen wir langsam und schonend amerikanische BBQ-Legenden wie Pulled Pork, Spare Ribs oder Churrasco.



**Kartoffelgratin
mit geräuchertem Lachs**



**Provenzalischer
Linseneintopf**



**Emmer Bratreeis
mit Lupinenfilets**



**Alpenländische
Käsespätzle**



Gemüselasagne



**Chiemgau Risotto
mit Bayerischem Fisch**

Genussfertige Gerichte – Unsere Liebeserklärung an Bayern!

Im bayerischen Voralpenland, umgeben von würzigen Wiesen und Weiden, steht unsere Produktionsküche. Mit Blick auf den Wendelstein kreiert unser Chef und Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger dort aus besten Bio-Rohstoffen und herzhaften und schnell zuzubereitende Speisen.

Alpenländische Käsespätzle, Emmer-Bratreeis mit Lupinenfilets oder unser preisgekröntes Chiemgau Risotto mit Bayerischem Fisch: jedes Gericht ist der volle Geschmack Bayerns für eine schnell zubereitete, aber gesunde und genussvolle Mahlzeit.

Unsere Leidenschaft für gute Lebensmittel:

- Handgemacht in Bayern
- Natur pur - 100% Bio-Zutaten
- Einfach und schnell zu Hause zubereitet
- Kreiert von Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger





© iStockphoto/S. ImageSource

Event-Catering

Sie planen eine besondere Veranstaltung, die Ihren Gästen vor allem auf der Zunge in Erinnerung bleibt? Dann nutzen Sie unseren maßgeschneiderten Rundum-Service.

Unser Motto: Kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau, aber ohne abgehebenes Beiwerk.

Das heißt in unserer Philosophie zunächst: Wir nutzen unsere langjährige Erfahrung für eine intensive persönliche Beratung. Ihre Vorstellungen und unsere Ideen verschmelzen dann zu einem individuellen Konzept. Ob Buffet oder BBQ, ob mit oder ohne Bedienung, die Möglichkeiten sind vielfältig: Motto-Events nach saisonalen Ereignissen (Ostern, Spargel, Herbst...) oder maßgeschneidertes Catering für persönliche Anlässe (Jubiläum, Firmenfeier, Sommerfest...) – profitieren Sie von unserer Kreativität.

Unser besonderes Highlight: Bayerns größter BBQ-Smoker, der 36“ Cactus Jack Triple Trailer. Mobil und mächtig macht er immer riesigen Eindruck. Und sorgt nebenbei für Grill-Spezialitäten, die Sie so nur aus seinem mit Buchenholz befeuerten Inneren bekommen: traditionelles argentinisches Churrasco oder mehr als acht Stunden langsam gegrilltes Pulled Pork.

Bitte kontaktieren Sie uns –
für Ihr persönliches Event beraten wir Sie gerne.



Mittagessen – Genießen in Kantinen, Schulen und Kindergärten

Beim Mittagessen für Kinder wie Erwachsene wollen wir doch alle das Beste: Gesund soll es sein und lecker schmecken. Bezahlbar und praktisch durchführbar soll es sein. Nicht machbar? Doch, mit Cook & Chill.

**Frisch zubereitet, satte Farben, knackiges Gemüse –
das ist Cook & Chill**

Dank dieses Verfahrens können wir unsere Gerichte immer frisch servieren. Denn Cook & Chill (Kochen und Kühlen) heißt, dass wir die Gerichte schonend garen und innerhalb von wenigen Minuten schockkühlen. So bleiben die wichtigen Nährstoffe, Vitamine und Mineralien weitgehend erhalten. Zusätzlich achten wir darauf, dass jedes Gericht durch frische Rohkost wie etwa Salat, Obst oder Gemüse-Crunch ergänzt wird.

Unsere Kühlfahrzeuge bringen die Gerichte Ihnen, frisch und aktuell. In Ihrer Küche werden sie dann nach Vorgabe erwärmt und zu Ende gegart. Übrigens: Cook & Chill ist für Sie kein „Kochbuch mit sieben Siegeln“. Wir unterstützen Sie von Anfang an bei der Zubereitung: Wie genau sollen die Gerichte erwärmt werden, bei welcher Temperatur bleiben möglichst viele Nährstoffe erhalten – wir begleiten Sie, bis Ihnen die Abläufe vertraut sind.

**Sie haben Lust auf ein preiswertes wie gesundes Mittagessen?
Dann melden Sie sich bitte bei uns – wir beraten Sie gerne.**

Genuss mit Sinn und Verstand

100% Bio
100% Handgemacht
100% Genuss

Das sind unsere wichtigsten Leitsätze auf einen Blick. In unsere Philosophie sind aber noch viele andere Gedanken und Überzeugungen unserer Gründer wie unserer Mitarbeiter eingeflossen:

- Wir möchten im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten leben und essen
- Wir wissen, dass unsere Art der Ernährung einen Einfluss auf unsere Umwelt hat
- Ökologisch, Bio, Fair und Regional sind für uns deswegen alternativlos
- Nachhaltig von der Erzeugung bis zum Teller – nur dann hat ein Lebensmittel Qualität

Unsere Produkte
finden Sie im Lebensmittel-
einzelhandel, in unserem
Werksverkauf und im
Online-Shop.



Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!



DE-ÖKO-037
EU-Nicht-EU
Landwirtschaft

Bio-Kontor 7 GmbH & Co. KG
Carl-von-Ossietzky-Str. 10, 83043 Bad Aibling
Tel: +49 (0) 8061-939028-0, Fax: +49 (0) 8061-939028-1
E-Mail: info@bio-kontor7.com, www.bio-kontor7.com
Online-Shop: www.bio-kontor7.com/shop

