



HOFER

Da bin ich mir sicher.



**FEUER UND FLAMME
FÜRS GRILLEN ZUM**

**HOFER
PREIS,-**

**STEAK-
GENUSS**

AB S. 4

**VEGGIE-
KÖSTLICHKEITEN**

AB S. 20



Feuer und Flamme FÜRS GRILLEN ZUM

**HOFER
PREIS,-**



Richtig grillen: Grundlagen für gelungenes Grillen

Grillen ist bei vielen Familien in Österreich beliebt, aber das richtige Grillen ist je nach Lebensmittel durchaus eine Herausforderung. Beim Grillen hat unterschiedliches Grillgut beispielsweise Einfluss auf die Garzeiten.

Wenn die Familie sich im Sommer im Garten trifft, um beim gemeinsamen Grillen einen gemütlichen Nachmittag zu verbringen, sollte das Timing stimmen und das Grillgut mit optimalem Garpunkt auf den Teller kommen – für jeden. Beim Grillgut wird immer öfter Vielfalt gewünscht und so sollten neben Fleisch und Kartoffeln auch Grillkäse sowie Fisch oder verschiedenes Gemüse richtig zubereitet werden können. Das ist gar nicht so einfach, wenn beispielsweise der Fisch bereits trocken wird, während das Grillgemüse noch fast roh ist.

Wir erklären, wie richtig Grillen funktionieren kann und worauf bei der Vor- und Zubereitung geachtet werden sollte, damit alle Gäste zufrieden den Tisch verlassen.

BBQ

ALLZWECKBEHÄLTER

- mit Deckel
- ideal zum Aufbewahren, Einfrieren, Braten und Backen
- 905 ml, 660 ml oder 435 ml
- 15 Stk./20 Stk./25 Stk.



saisonal erhältlich

per Packung

3,99

0,16/0,20/0,27/Stück

GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH

DELIKATESSEN IM SPECKMANTEL

- mariniert
- Hühner-Steaks oder
 - Karreerose vom Schwein

z.B. 388 g

6,98

Artikel in verschiedenen
Gewichtsgrößen verfügbar.



IM KÜHLREGAL

PER KG € 17,99

BBQ

KNUSPERBAUCH

- mariniert, dünn geschnitten
- Barbecue oder
 - Classic-Spicy

z. B. 215 g

2,79

IM KÜHLREGAL

PER KG € 12,99



Artikel in verschiedenen Gewichtsgrößen verfügbar.



Hier gehts zur
optimalen
Zubereitung

BBQ

GRILLSCHALEN ECKIG

- kleine und große Schalen (je 5 Stk.)
- 10 Stk.



saisonal erhältlich

per Packung

1,99

0,20/Stück

EIN GUTES MORGEN BEGINNT MIT... HOFER HOLZKOHLE AUS BÜSCHEN



- ✓ FSC®-zertifizierte HOFER Holzkohle ohne Waldrodung
- ✓ Lebensräume bedrohter Tierarten bleiben erhalten
- ✓ Lebensgrundlage einheimischer Bevölkerung wird gesichert

BBQ

GRILLHOLZKOHLE/ HOLZKOHLE- BRIKETTS

- reines Naturprodukt
 - lässt sich leicht anbrennen
 - langanhaltende Glut für ein perfektes Grillvergnügen
- 3 kg



saisonal erhältlich

per Packung

4,49

1,50/kg

hofer.at/heutefuermorgen

Die richtige Wahl: Steak ist nicht gleich Steak

Ein Steak – der Name stammt vom altnordischen Begriff „Steik“, was so viel wie „Braten“ bedeutet – ist nicht gleich ein Steak. Wie hinlänglich bekannt ist, gibt es große Unterschiede bei Herkunft und Qualität dieser Fleischscheiben aus dem Rinderrücken.

Unsere nachfolgende Auflistung gibt einen Überblick über die verschiedenen Steak-Cuts:

- Das allseits bekannte **Rumpsteak** stammt aus dem Rückenteil zwischen Schulter und Keule.
- Das **Rib-Eye** bzw. **Entrecôte** kommt aus der Hochrippe am vorderen Rücken.
- **T-Bone-** und **Hüftsteak** werden aus dem hinteren Rücken geschnitten.
- Das **Flanksteak** stammt aus dem hinteren Teil der Rinderflanke.
- Schieres Muskelfleisch ergibt das **Filet** und ist besonders zart und saftig.

Über Geschmack lässt sich bekanntermaßen streiten, über die Güteklasse von Fleisch hingegen nicht. Entscheidend ist die Maserung des Steaks. Die Marmorierung sollte ein feines Fettlinien-Delta sein, das auf dem Grill schmilzt und so für saftiges und aromatisches Fleisch sorgt. Große Fettschlüsse können hingegen dafür sorgen, dass das Fett ins Feuer tropft und die entstehenden Stichflammen das Fleisch verkohlen.



Der praktische
HOFER
GRILLTIPP

Steakgenuss

Erst warten, dann genießen

- ✓ Nachdem das Steak im richtigen Moment vom Grill geholt wurde, sollte es nicht sofort auf dem Teller und dann im Magen landen. Ruht das Fleisch noch ein paar Minuten, verteilen sich die Fleischsäfte gleichmäßig.
- ✓ Wichtig ist, dass das Steak hierbei nicht abgedeckt wird. Sonst würden der Dampf und das entstehende Schwitzwasser die krosse Oberfläche aufweichen und damit das Genusserlebnis schmälern.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

BIO-RINDERSTEAKS

natur

- Rumpsteak oder
- Ribeye steak

z.B. 275 g

9,89



IM KÜHLREGAL

PER KG € 35,99

BEEF ROYAL

RINDERSTEAKS

- Pfeffersteaks mariniert oder
- Hüftsteaks natur

-5%

z.B. 205 g ~~3,89~~

3,69

GÜNSTIGER SEIT 22.05.2024



IM KÜHLREGAL

PER KG 17,99 €

Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

Artikel in verschiedenen Gewichtsgrößen verfügbar.

BBQ

MINI TAPAS STICKS

- Kräuter oder
 - Classic
- 200 g

saisonal erhältlich

per Packung

1,49

7,45/kg



KOTÁNYI

GRILLGEWÜRZ IN DER DOSE

- Geflügel,
 - Gemüse,
 - Fisch
 - etc.
- 80 g

saisonal erhältlich

per Stück

1,99

24,88/kg



BBQ

GRILLSPEZIALITÄTEN

- Alm Griller,
 - BBQ Griller oder
 - Scharfe Griller
- 275 g

IM KÜHLREGAL



-10%

per Packung ~~2,99~~

2,69

0,98/100 g

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024

BBQ

CEVAPCICI

450 g

IM KÜHLREGAL



-12%

per Packung ~~3,99~~

3,49

7,76/kg

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024



BBQ

AJVAR

- Mild oder
 - Scharf
- 350 g



VEGAN

per Glas

1,55

4,43/kg





BBQ
**GRILLSPIESSE
VOM SCHWEIN**

- Klassik oder
- mit Käsekrainern

IM KÜHLREGAL
PER KG € 12,99



saisonal erhältlich

z.B. 492 g

6,39

BBQ
SCHWEINESTEAKS

- mariniert
- Karree oder
 - Schopf

IM KÜHLREGAL



per kg

9,98

FAIR HOF
GRILLFLEISCH

- mild gewürzt
- Bauch,
 - Schopf oder
 - Karree
- 360 g/350 g

IM KÜHLREGAL



saisonal erhältlich

per Packung

4,99

13,86/14,26/kg

ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-GRILLFLEISCH

- mariniert
- Karree,
 - Schopf oder
 - Bauch

IM KÜHLREGAL

PER KG € 17,99



saisonal erhältlich

z.B. 361 g

6,49

17,99/kg

BBQ
GRILLBAUCH

mariniert

IM KÜHLREGAL

saisonal erhältlich

per kg

9,98



BBQ
**SCHWEINE-/PUTEN-
MEDAILLONS**

mariniert

PER KG € 11,99

IM KÜHLREGAL



-7%

z.B. 416 g ~~5,40~~

4,99

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024

Artikel in verschiedenen Gewichts-
größen verfügbar.

Der praktische

HOFER GRILLTIPP

So werden Ripperl gegrillt

- ✓ Wichtig ist einen Griller zu wählen der das indirekte Grillen ermöglicht. Zum Einsatz kann z. B. ein Kugelgrill mit Holzkohle oder ein geschlossener Gasgrill kommen.
- ✓ Ist die ideale Grilltemperatur von ca. 150 bis 160 °C erreicht, können die Ripperl auf den Rost gelegt werden.
- ✓ Die Zubereitungszeit im Grill beträgt bis zu zwei Stunden, damit die Ripperl bei geringer Hitze innen in Ruhe durchziehen können.
- ✓ Sobald sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt, ist der ideale Garzeitpunkt erreicht. Sollten die Ripperl nach der Grillzeit durch das indirekte Grillen noch nicht genug Bräunung erhalten haben, können sie zum Abschluss noch einmal kurz scharf angebraten werden.

BBQ
SPARERIBS
mariniert

saisonal erhältlich

per kg

9,99

IM KÜHLREGAL

SCHWEINERIPPERL MIT BBQ-SAUCE UND GEFÜLLTEN PAPRIKA

Zutaten für 4 Portionen:

- **Ripperl:**
 - 500 g Schweineripperl
 - 100 ml BBQ-Sauce
- **Paprika:**
 - 4 Spitzpaprika, rot
 - 2 Tasse Couscous
 - 1 Zwiebel
 - 50 g MILFINA Teebutter
 - 1 Bund Petersilie
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 50 g CUCINA NOBILE Grana Padano
- etwas Salz und Pfeffer
- **BBQ-Sauce:**
 - 1 Zwiebel
 - 200 g Paprika, rot
 - 100 g Zucker, braun
 - 2 TL Salz
 - 1 Prise Pfeffer
 - 250 g LOMEE Ketchup
 - 1 EL Essig
 - 1 EL Pfefferkörner

Zubereitung


Schweineripperl ca. 1 Stunde in leicht gesalzenem Wasser auf niedriger Stufe köcheln lassen. Ripperl im noch warmen Zustand mit der BBQ-Sauce bestreichen und am Griller von beiden Seiten grillen.

Paprika:

Zwiebel in feine Würfel schneiden und kurz in Butter anschwitzen. Couscous dazugeben, mit Gemüsefond auffüllen und 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken und den Schnittlauch fein schneiden. Kräuter und den fein geriebenen Parmesan dem weich gekochten Couscous hinzufügen.

BBQ-Sauce:

Paprika und Zwiebel fein würfelig schneiden. Alle Zutaten aufkochen und 15 Minuten auf einem Holzkohlegriller köcheln lassen. Danach mit einem Stabmixer pürieren.

 **mittel** | **Zubereitung 75 min** | **Kochzeit 15 min** | **Gesamtzeit 90 min**





HOFER.AT/REZEPTWELT

BBQ-CHICKEN-DRUMS MIT DOLLAR FRIES



JETZT
NACHKOCHEN



FAIR HOF CHICKEN WINGS

mariniert
500 g

per Packung

3,99

7,98/kg



IM KÜHLREGAL



ZURÜCK ZUM URSPRUNG

BIO-HÜHNERFILET

natur



-10%

z.B. 428 g ~~11,98~~

10,69

PER KG € 24,98

IM KÜHLREGAL



GÜNTIGER SEIT 10.04.2024

GEFLÜGELFILET

im Speckmantel

- Huhn oder
- Pute

IM KÜHLREGAL

PER KG € 14,99



-6%

z.B. 253 g ~~4,85~~

3,79

14,99/kg

GÜNTIGER SEIT 10.04.2024

Grillen mit

GEFLÜGEL ZUM

**HOFER
PREIS,-**

BBQ

GEFLÜGEL-GRILLSPIESSE

- Huhn oder
- Pute



IM KÜHLREGAL

PER KG € 13,99



saisonal erhältlich

z.B. 485 g

6,79

Artikel in verschiedenen Gewichtsgößen verfügbar.



**100 % GARANTIERT
ÖSTERREICHISCHE
FLEISCH-QUALITÄT:**

**Garantiert in
Österreich***

- Geboren
- Aufgewachsen
- Verarbeitet

*ausgenommen sind typisch internationale Spezialitäten
sowie kurzfristig verfügbare Aktionen

ocvs | Gesellschaft für
Verbraucherstudien GmbH



Discounter-Check:
Kundenvotum Ware

1. Platz
Fleisch & Wurst

HOFER

Umfrage 09/2023, 4 LEH-Discounter
WGR-Gesamterhebung, 09/2023/17088

**FAIR HOF
HÜHNER-OBER-/
UNTERKEULEN**

400 g

IM KÜHLREGAL



-5%

per Packung ~~3,99~~

3,79

9,48/kg

GÜNSTIGER SEIT 17.04.2024



**So wird Geflügel
gegrillt**

Direkt oder indirekt

✓ Die Zubereitung auf dem Grill variiert je nach Geflügelart. Die Hühnchenflügel, besser bekannt als Chicken Wings, sollten bei mittel-hoher Hitze mit der direkten Grillmethode ohne Deckel zubereitet werden. Sie kommen also direkt über die Glut bzw. das Feuer an die heißeste Stelle des Grills. So wird das beliebte Fingerfood schön kross. Eine Aluschale verhindert, dass kleine Fleischstücke durch den Rost rutschen.

✓ Brust, Schenkel und Keule sollten besser bei mittlerer Hitze und indirekt mit Deckel gegrillt werden. Ist das Fleisch ohne Haut und Knochen, kann es auch ohne Deckel auf dem Grill zubereitet werden. Dann sollte es aber eher an den Rand des Grillrosts gelegt werden. Wichtig ist, dass das Fleisch beim Grillen regelmäßig mit Öl bestrichen wird. Dies verhindert das Austrocknen des Fleisches.

**FAIR HOF
MAISHENDL**
mit Innereien

per kg

5,99

IM KÜHLREGAL



**BBQ
HÜHNERFILETSCHNITZEL**

- Paprika oder
 - Provence
- 400 g

IM KÜHLREGAL



saisonal erhältlich

per Packung

4,99

12,48/kg

Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.



**GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH
HÜHNERFILET**

natur

IM KÜHLREGAL



per kg ~~11,99~~

11,41

GÜNSTIGER SEIT 25.04.2024



BBQ

FASCHIERTEN-SPIESSE

350 g

saisonal erhältlich

per Packung

3,99

11,40/kg

IM KÜHLREGAL

FAIR HOF

GRILLWÜRSTEL PARTY-MIX

400 g

saisonal erhältlich

per Packung

5,99

1,50/100 g

IM KÜHLREGAL



WIR GRILLEN DIE PREISE!

BBQ

FRISCHE ROHE BRATWÜRSTEL

400 g

IM KÜHLREGAL

saisonal erhältlich

per Packung

3,99

9,98/kg



CUCINA NOBILE

SALSICCIA

- Klassik,
 - Fenchel oder
 - Scharf
- 300 g

IM KÜHLREGAL



saisonal erhältlich

per Packung

3,49

1,16/100 g

GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH

DEBREZINER

360 g



FAIR HOF

PUTENWÜRSTEL

- Frankfurter,
- Debreziner,
- Bratwurst oder
- Käsekrainer

per Packung
3,49

1,29/1,45/100 g

IM KÜHLREGAL



-7%

per Packung ~~3,89~~

3,59

1,00/100 g

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024

IM KÜHLREGAL



GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH

BERNER WÜRSTEL

1 kg



IM KÜHLREGAL

-7%

per Packung ~~6,99~~

6,49

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024

GENUSS 100% AUS ÖSTERREICH

KNACKER

1 kg

IM KÜHLREGAL



-14%

per Packung ~~6,99~~

5,99

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

- Klassik oder
- fettreduziert

300 g/250 g

IM KÜHLREGAL

-8%

per Packung ~~3,59~~

3,29

1,10/1,32/100 g

GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024



Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

BBQ

BRIOCHE BURGER BRÖTCHEN

300 g



per Packung

1,89

6,30/kg

IM KÜHLREGAL



BBQ

BEEF BURGER

250 g

per Packung

2,79

11,16/kg



Den Besten Burger

GRILLEN ZUM

HOFER PREIS,

BBQ

SANDWICH-/BURGER-GURKEN

670 g



saisonal erhältlich

per Glas

1,79

4,97/kg Abtr.G.

KING'S CROWN

GURKENSTICKS

670 g



saisonal erhältlich

per Glas

1,39

3,86/kg Abtr.G.

BIO NATURA

BIO-DELIKATESSGURKEN

670 g



saisonal erhältlich

per Glas

2,99

8,31/kg Abtr.G.

HOFER BURGER MIT GRILL-GEMÜSE UND KARTOFFEL-WEDGES

Zutaten für 4 Portionen

Kartoffel-Wedges:

- 4 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
- 3 TL BBQ Kartoffel & Wedges Gewürzzubereitung
- 0,5 TL Chili-Salz
- 1.000 g Kartoffel, festkochend
- 1 Prise SALINENGOLD Salz

Burger:

- 4 BBQ Beef Burger
- 2 TL BBQ Burger Gewürzzubereitung
- 4 BBQ Brioche Burger Brötchen

Grillgemüse:

- 0,5 Zucchini
- 0,5 Melanzani
- 1 Paprika, rot
- 1 Paprika, gelb
- 0,5 Fenchelknolle
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
- 2 Scheibe Ingwer
- 0,5 TL Chili-Salz
- 1 EL Basilikum, frisch

Grillsauce:

- 8 EL LOMEE Ketchup
- 2 TL BBQ Gemüse Gewürzzubereitung



einfach | Zubereitung 15 min | Kochzeit 45 min | Gesamtzeit 60 min

Zubereitung

Kartoffel-Wedges:

Olivenöl und BBQ Kartoffel & Wedgesgewürz verrühren und mit Chilisalz würzen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, nach Belieben schälen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten salzen, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten braten. Zum Schluss mit der Olivenöl-Marinade bepinseln und falls nötig, noch etwas nachwürzen.

Burger:

Burger beidseitig großzügig mit dem Burgergewürz würzen und mit einer Gabel etwas andrücken. Bei mittlerer Temperatur einige Minuten grillen, bis sie den gewünschten Garpunkt haben.

Grillgemüse:

Gemüse putzen und waschen. Zucchini und Melanzani in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln, Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden. Zucchini, Melanzani, Paprika und Fenchel in einer Grilltasse grillen und danach in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Knoblauchscheiben und Ingwerscheiben vermischen. Mit Chilisalz würzen und das Basilikum unterziehen.

Zum Anrichten Burgerbrötchen aufschneiden und auf dem Grill etwas anrösten. Danach mit dem Burgerfleisch und Grillgemüse belegen, etwas Grillsauce daraufträufeln und die Kartoffel-Wedges dazu reichen.

BBQ

CHEDDAR BURGERSCHEIBEN

200 g

-4%

per Packung ~~1,67~~

1,59

0,80/100 g

GÜNSTIGER SEIT 28.02.2024



AMERICAN

AMERICAN SCHEIBEN

250 g

-7%

per Packung ~~2,59~~

2,39

0,96/100 g

GÜNSTIGER SEIT 27.03.2024



Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

Fisch vorbereiten und richtig grillen

Je fester das Fleisch, umso besser eignet sich Fisch für die Zubereitung am Grill. Dieser Umstand sollte bereits beim Einkauf beachtet werden. Fisch sollte gut vorbereitet werden, um auf dem Grill ein gutes Ergebnis zu erzielen. Häufig ist Fisch beim Einkaufen bereits küchenfertig – ausgenommen und entgrätet. Dieser Fisch kann zuhause umgehend mariniert, gewürzt und vorbereitet werden. Auch Tiefkühlfisch kann gegrillt werden, wenn er zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Tiefkühler genommen wird.

Ideen für das Marinieren von gegrilltem Fisch:

Hochwertige Pflanzenöle (Raps- oder Olivenöl) sorgen dafür, dass Gewürze und Marinaden gut in den Fisch einziehen. Säuren und Salz sollten eine Fisch-Marinade nicht dominieren. Gewürze: Frische Kräuter (Dill, Fenchel, Rosmarin und Thymian) bringen die Aromen des gegrillten Fisches zur Geltung.

Fisch sollte in Alufolie gegrillt werden, da am Grillrost das zarte Fischfleisch leicht zerfällt.

Beispiele für die Garzeiten unterschiedlicher Fischarten:

Lachs | 60 °C | 5 bis 10 min / Seite
 Thunfisch | 58 °C | 4 bis 8 min / Seite
 Forelle | 60 °C | 15 bis 20 min / Seite

Beim Grillen von Fisch ist ein Grillthermometer hilfreich, um die Kerntemperatur bestimmen zu können.

-60%

per Packung ~~7,49~~

6,99

23,30/kg

GÜNTIGER SEIT 16.02.2024

GOURMET
NORWEGISCHES LACHSFILET
 300 g

IM KÜHLREGAL



GOLDEN SEAFOOD
ASC RIESENGARNELEN

- Natur,
 - Provençal oder
 - Thai Curry
- 250 g/225 g

TIEFGEKÜHLT



per Packung ~~4,49~~

4,29

17,16/19,07/kg

GÜNTIGER SEIT 17.01.2024

BBQ
GRILLLACHS

- Pfeffer,
 - Korsika oder
 - Toskana
- 250 g

saisonal erhältlich

per Packung

6,99

27,96/kg



IM KÜHLREGAL

Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

Grillen mit

FISCH ZUM

HOFER PREIS,

HOFER.AT/REZEPTWELT

**BBQ-PFEFFERLACHS
 AUF GEMÜSE-COUSCOUS
 IM BANANENBLATT**



JETZT NACHKOCHEN





**BERGKÖNIG
MÄRZEN VOLLBIER**

5,0 % Vol.
0,5l

per Dose
0,65



**KARLSKRUNE
ALKOHOLFREIES BIER**

0,5l

-13%
per Dose ~~0,45~~
0,39



GÜNSTIGER SEIT 14.02.2024

**RAVINI
FRIZZANTE
HOLUNDER**

3,9 % Vol.
0,75l

-16%
per Flasche ~~2,39~~
1,99
2,65/Liter
GÜNSTIGER SEIT 07.02.2024



SPRITZER

6 % Vol.
0,33l

READY TO DRINK
per Flasche
1,19
3,61/Liter





WIR GRILLEN DIE PREISE!

LE GUSTO GRILLSAUCEN

- Cocktail oder
 - Mexiko
- 440 ml

HERGESTELLT
in Österreich

saisonal erhältlich

per Stück
1,69

3,84/Liter



BBQ SAUCEN

- Barbecue,
 - Steak oder
 - Süß-Sauer
- 300 ml

HERGESTELLT
in Österreich

saisonal erhältlich

per Flasche
2,19

7,30/Liter



BBQ SPEZIALKETCHUP

- Curry,
 - getr. Tomaten oder
 - Super Scharf
- 565 g

saisonal erhältlich

per Flasche

2,29

4,05/kg

HERGESTELLT
in Österreich



Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

BBQ
GRILLZEIT SAUCEN

- BBQ,
 - Knoblauch,
 - Curry oder
 - Joghurt-Kräuter
- 300 ml



-14%

per Flasche ~~1,39~~

1,18

3,93/Liter

GÜNSTIGER SEIT 08.05.2024

HERGESTELLT
in Österreich



BBQ
SPEZIALSENF

- Bier,
 - Grill,
 - Kren oder
 - Zwiebel
- 200 g



saisonal erhältlich

per Tube

0,99

4,95/kg

BBQ
SAUCENZEIT SAUCEN

- Cocktail,
 - Sour Cream
 - Sweet Chili oder
 - Tartare
- 300 ml

-7%

per Flasche ~~1,29~~

1,18

3,93/Liter

GÜNSTIGER SEIT 08.05.2024

HERGESTELLT
in Österreich



👉 einfach | Zubereitung 15 min | Kochzeit 45 min | Gesamtzeit 60 min

BIERSAUCE

Zutaten für 250 Milliliter

- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Zwiebel
- 30 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Butter
- 125 ml Bier
- 2 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 TL GRANDESSA Blüten-/Waldhonig
- 430 ml BBQ-Sauce

Zubereitung

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. In Butter anschwitzen. Mit Bier ablöschen und darin den Zwiebel weich kochen. Thymian und Rosmarin fein hacken. Kräuter und Honig zum Zwiebelsud geben. Mit der BBQ Sauce auffüllen. Noch einmal gut aufkochen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Sauce gut abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.





GRILLGENUSS ZUM

**HOFER
PREIS,**

BELLASAN

SONNENBLUMENÖL

2l



-6%

per Flasche ~~4,79~~

4,49

2,25/Liter

GÜNSTIGER SEIT 20.03.2024

BBQ

GRILLBEILAGEN

- Grillmix oder
- Senfgurken

670 g



saisonal erhältlich

per Glas

1,79

4,26/4,71/kg Abtr.G.

BBQ

FOCACCIA

- Sour-Cream oder
- Käse-Zwiebel

250 g



saisonal erhältlich

per Packung

1,99

7,96/kg

Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.



GOOD CHOICE
BAGUETTE
 • Kräuter oder
 • Knoblauch
 175 g

-10%
 per Packung ~~0,99~~
0,89
 5,09/kg
 GÜNSTIGER SEIT 06.03.2024

IM KÜHLREGAL



BBQ
GRILLINO
 • Classico oder
 • Orientale
 200 g

saisonal erhältlich
 per Packung
1,69
 8,45/kg



BBQ
RIFFEL CHIPS
 130 g

saisonal erhältlich
 per Packung
1,29
 0,99/100 g



BBQ
MARSHMALLOWS
 300 g

saisonal erhältlich
 per Packung
1,99
 0,66/100 g



**MEHR
FÜRS GELD
ZUM** **HOFER
PREIS,-**



**BBQ
BRAT- UND
GRILLKÄSETALER**

- Gouda,
- Paprika-Chili oder
- Tomate-Basilikum

280 g



IM KÜHLREGAL

saisonal erhältlich

per Packung

2,99

1,07/100 g

VEGGIE-GRILLEN ZUM

**HOFER
PREIS,-**



**BBQ
MARINIERTER
GRILLKÄSE**

- Paprika oder
- Kräuter

200 g

saisonal erhältlich

per Packung

2,49

1,25/100 g

IM KÜHLREGAL



**LYTTOS
GRILLKÄSE NACH
HALLOUMI ART**

- Basilikum oder
- Chili

225 g

IM KÜHLREGAL

per Packung

3,15

1,40/100 g



**ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-GRILL- UND
BRATKÄSE**

200 g

IM KÜHLREGAL

saisonal erhältlich

per Stück

3,49

1,75/100 g



BBQ
MAIS-MIX

- Oliven,
 - Mexiko oder
 - Texas
- 300 g

saisonal erhältlich

per Dose

1,29

4,61/4,87/kg Abtr.G.



BBQ
MAISKÖLBCHEN

340 g

saisonal erhältlich

per Glas

1,19

6,26/kg Abtr.G.



BBQ
**PAPRIKA
GEGRILLT**

680 g

saisonal erhältlich

per Glas

2,49

6,23/kg Abtr.G.



BBQ
**GEGRILLTE
OLIVEN**

- Chili-Knoblauch,
 - Kräuter-Knoblauch oder
 - schwarzer Pfeffer
- 230 g

saisonal erhältlich

per Glas

2,29

17,62/kg Abtr.G.



CUCINA NOBILE
MOZZARELLA

- Standard oder
 - Leicht
- 125 g



per Packung

0,99

792/kg Abtr.G.

Der praktische
**HOFER
GRILLTIPP**

Gemüse am Grill zubereiten:

- ✓ Gemüse sollte in möglichst gleichmäßige Stücke, Scheiben oder Streifen geschnitten werden. Durch eine einheitliche Größe wird ein stimmiger Garpunkt möglich.
- ✓ Maiskolben und Kartoffel sollten vorgegart werden, damit sich die Zubereitungszeit am Grill wesentlich verkürzt.
- ✓ Gemüse sollte mit einem hitzebeständigen Öl eingepinselt werden, um das Ankleben am Rost oder in Grilltassen zu vermeiden. Mit einer guten Vorbereitung wird der Stress beim Grillen minimiert und die Konzentration kann auf das richtige Grillen gelegt werden.

HOFER.AT/REZEPTWELT

**GEGRILLTES GEMÜSE
ITALIENISCH MARINIERT**



JETZT
NACHKOCHEN



HOFER.AT/REZEPTWELT

WEITERE VEGGIE-GRILLREZEPTE



JETZT
NACHKOCHEN



VEGGIE-GENUSS ZUR GRILLSAISON ZUM

HOFER PREIS,

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

BIO-TOFU

- Natur oder
 - Geräuchert
- 350 g/250 g

IM KÜHLREGAL

per Packung

1,99

5,69/7,96/kg



MYVAY

VEGANE GRILLER

- Rostbrat-Griller oder
 - Käsekrainer-Art
- 200 g

IM KÜHLREGAL

-17%

per Stück ~~2,79~~

2,29

11,45/kg

GÜNTIGER SEIT 24.04.2024



Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

MYVAY
VEGANE STEAKS

- Sweet Chili,
 - BBQ oder
 - Kräuter-Paprika
- 160 g

IM KÜHLREGAL

saisonal erhältlich

per Packung

3,19

19,94/kg



MYVAY
VEGANES FASCHIERTES

auf Basis von Erbsenprotein
200 g

IM KÜHLREGAL

per Packung

1,79

8,95/kg



BBQ
SALATE

- Zuckermais,
 - Paprika,
 - Bohnen oder
 - Pußta scharf
- 650 g/670 g

saisonal erhältlich

per Glas

1,99

3,83/4,85/5,77/6,63/kg
Abtr.G.



LE GUSTO
SALATDRESSING

- French oder
 - Joghurt-Kräuter
- 500 ml

saisonal erhältlich

per Glas

1,59

3,18/Liter



MYVAY
VEGANES SORTIMENT

- Burger oder
 - Cevapcici
- 200 g/180 g

per Packung

2,49

12,45/13,83/kg



IM KÜHLREGAL



JUST VEGI!
**PFLANZLICHER GENUSS
IN SCHEIBEN**

- Klassik,
 - Paprika-Chili,
 - Würzig oder
 - Kräuter
- 150 g

per Packung

1,45

0,97/100 g

IM KÜHLREGAL



Ein **GUTES MORGEN** beginnt mit ...

UNSEREM MEHRWEG- PFANDSYSTEM



- ✓ Unsere HOFER Filialen haben die kundenfreundlichsten Pfandrücknahmestellen direkt im Eingangsbereich.
- ✓ Bereits 70 % unserer HOFER Filialen bieten Pfandautomaten für leere Mehrweggebinde an.
- ✓ Unser Ziel? Bis Ende 2024 verfügen alle HOFER Filialen österreichweit über ein Pfandsystem.
- ✓ Schon gewusst? Ab 2025 können auch alle pfandpflichtigen Einweg-Getränkverpackungen zurückgegeben werden.



**MEHRWEG
PFANDARTIKEL**



Pfandrücknahme

FLIRT KRÄUTERLIMONADE

1l



Vergleichbarer
Marktteilnehmer*:

0,99

Preisvorteil:

-10%

per Flasche

0,89



RIVER COLA REGULAR

1l



Vergleichbarer
Marktteilnehmer*:

0,99

Preisvorteil:

-10%

per Flasche

0,89



RADLBERGER LIMÖ

1l



per Flasche

1,29

ZURÜCK ZUM URSPRUNG MINERAL- WASSER IN DER GLAS- FLASCHE

prickelnd
1l



per Flasche

0,55

STIEGL GOLDBRÄU

5,0 % Vol.
0,5l



Vergleichbarer
Marktteilnehmer*:

1,33

Preisvorteil:

-6%

per Flasche

1,25



BERGKÖNIG PREMIUM MÄRZEN VOLLBIER

5,0 % Vol.
0,5l



per Flasche

0,59



Preise exkl. Pfand
*Stattpreis ist der allgemein gültige Verkaufspreis eines repräsentativen Marktteilnehmers am 23.05.2024

Die abgebildeten Artikel sind nicht in allen Filialen erhältlich.
Nähere Infos unter hofer.at/pfand

IMPRESSUM:
Herausgeber und Medieninhaber: HOFER KG, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt
Redaktion, Grafik & Layout: PREMEDIA GmbH, Maria-Theresia-Straße 41, 4600 Wels
Fotos: ms.foto.group GmbH, Peter-Behrens-Platz 4, 4020 Linz, adobestock.com

Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, sofern nicht ausdrücklich ausgewiesen. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Servieranschläge bzw. Symbolfotos. Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

