



# HofPost

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Aus der biologisch-dynamischen Sichtweise heraus, ist die Kuh mit ihrem sehr besonderen Mist eine wesentliche Grundlage für die Fruchtbarkeit der Böden. Aus langjähriger Erfahrung wird mit einer ausgewachsenen Kuh auf einen ha Fläche (1,3 Fußballfelder) gerechnet. In Rengoldshausen werden rund 200 ha bewirtschaftet, sodass wir aus dieser Sicht etwa 200 ausgewachsene Tiere halten könnten. So eine Tierherde lebt. Das bedeutet, dass jedes Jahr neue Kälbchen zur Welt kommen und jedes Jahr „Alt-Kühe“ oder werden Bullen geschlachtet werden. So gesehen schenkt uns die Kuh nicht nur Milch und die „Fruchtbarkeit der Böden“, sondern auch Fleisch.

In Rengoldshausen werden mit rund 150 Tieren deutlich weniger gehalten, als aus diesem Gedanken abgeleitet werden kann. Die Vermarktung vom Fleisch dieser Tiere ist sowohl für uns als auch für alle anderen Kollegen eine riesige Herausforderung. Dies gilt nicht für Filet oder Steak, doch eine 300 kg schwere Kuh besteht nur zu einem kleinen Teil aus diesen „Edelteilen.“

Derzeit wird alle zwei Wochen ein Tier in Rengoldshausen getötet und alleine sind wir trotz großer Bemühungen nicht in der Lage das Fleisch über die Grüne Kiste und den Hofladen zu vermarkten.

Gemeinsam mit anderen Demeter Betrieben aus der

Region versuchen wir nun mit Hilfe unseres Großhändlers Bodan eine neue Dynamik in der Fleischvermarktung zu erzeugen. Durch die Bündelung der Möglichkeiten der einzelnen Höfe erhoffen wir uns mehr Kunden zu erreichen und Ihnen zudem eine bessere Verfügbarkeit, vor allem von Edelteilen zu gewährleisten. Für Sie als Kunden der Grünen Kiste oder in unserem Hofladen bedeutet dies, dass wir Ihnen nicht mehr ausschließlich das Fleisch aus Rengoldshausen anbieten können. Wir werden eine intensivere Zusammenarbeit mit den anderen Demeter Höfen der Region eingehen und gemeinsam Fleisch vermarkten. Wir haben uns in dieser sehr herausfordernden Zeit für die Kooperation entschieden und hoffen so weiterhin den Bedürfnissen von Ihnen und dem Hof am besten dienen zu können. In der Grünen Kiste und dem Hofladen finden Sie ab dieser Woche Fleisch vom „Wir. Bodensee Weiderind“. Neben dem Fleisch vom Hofgut Rengoldshausen werden wir auch Fleisch aus den Ställen vom Hofgut Brachenreuthe, dem Hof Berenberg, dem Haettelihof, dem Lorenzhof unter dieser Marke anbieten. Auf dem Etikett finden Sie den Herkunftsbetrieb ausgezeichnet.

Ein weiteres Thema, das jetzt immer wieder in den Medien aufpoppt und auch uns beschäftigt ist die Gentechnik. Mitte Januar hat sich der Umweltausschuss des EU-Parlaments mehrheitlich für eine weitgehende Deregulierung neuer Gentechnik und einer Auflockerung des geltenden Gentechnikgesetzes ausgesprochen. Dieses Thema ist für uns so existenziell, dass wir auch Sie darauf aufmerksam machen möchten. Zudem ist es so vielschichtig, dass wir uns außerstande sehen, es in ein paar Worten zu erläutern. So legen wir Ihnen dieses Mal in Ihre Grüne Kiste ein Dossier bei, das dieses Thema aus unserer Sicht sehr gut aufbereitet.



Ein Beitrag von Hanno Willasch, Grüne Kiste.

---

## Eigene Produkte

Chicorée, Feldsalat, Postelein, Zuckerhut, Asia-Babyleaf, Radicchio, Schnittlauch, Rucola

Weiß-, Rotkohl, Wirsing, Belugalinsen,

Nudeln, rote Bete, Wurst, Eier, Hokkaido, Butternut, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Pastinaken



*Liebling der Woche*

## Kokos Mandelmus mit Datteln

Diese nussig-süße Verführung zaubert ein ganz besonderes Aroma in Ihre Speisen. Exotisches Kokosmus in Kombination mit aromatischen Mandeln und der leichten Süße von Datteln - ein herrlicher Genuss! Flüssig, streichart oder fest? Das im Kokosmus enthaltene Öl hat einen sehr niedrigen Schmelzpunkt. Daher ist das Mus bei kühler Zimmertemperatur streichart, im Kühlschrank fest und ab ca. 23°C fast flüssig. Je nach Verwendung können Sie die Konsistenz ganz einfach selbst bestimmen! Wenn das Mus wieder fest wird, kann sich das Kokosöl oben absetzen und eine weiße Schicht bilden. Bitte einfach wieder unterrühren.



## Kohlrabi-Möhren-Gemüse

500 g Möhren  
2 Kohlrabi  
1 große Zwiebel, etwas Petersilie  
1 l Gemüsebrühe  
3 EßL Butter, 2 EßL Mehl, 200 g Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat.

### Zubereitung:

Möhren und Kohlrabi schälen und würfeln. Möhren in Gemüsebrühe 10 min köcheln, dann die Kohlrabis zufügen und nochmal 10 min köcheln lassen, je nachdem wie weich man das Gemüse möchte.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Mit Mehl für eine Mehlschwitze bestäuben und ca. 300 ml der Gemüsebrühe von dem Gemüse langsam eingießen. Mit Sahne und den Gewürzen fertigstellen. Möhren und Kohlrabi wieder zufügen. Eine alte Zubereitungsart, aber immer noch lecker!!!!

Guten Appetit!

---

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!  
Ihr Team der Grünen Kiste!

---

