

JANUAR 2023 KW 04

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wenn das eigene Angebot auf dem Hof immer schmaler wird, bietet es sich an zu schauen, was es in der Region noch für außergewöhnliche Kollegen und Betriebe gibt, die wir Ihnen hier in den nächsten Wochen vorstellen wollen.

Den Anfang werde ich mit dem Pionier für ökologische Wasch- und Reinigungsmittel, Sonett aus dem Deggenhauser Tal machen. Sonett entwickelt seit über 40 Jahren Mittel für Waschen und Reinigen in einer einzigartigen Qualität. Der Grundimpuls von Sonett ist die Verantwortung für das Wasser als Träger alles Lebendigen.

Bereits Ende der 60er Jahre wurde das ungeheure Ausmaß der Grundwasserverschmutzung in Deutschland durch die damals neu entwickelten synthetischen und biologisch schwer abbaubaren Waschmitteltenside deutlich.

„So möchte Sonett auch keine Wasch- und

Reinigungsmittel herstellen, die nur vordergründig den Schmutz beseitigen, in Wahrheit aber die Welt nur noch mehr verschmutzen.“

Darum verwendet Sonett ausschließlich vollständig abbaubare Rohstoffe. Durch die rhythmisierten Waschmittelpräparate soll der Natur „mehr zurückgegeben werden, als wir von ihr nehmen“, wie Beate Oberdorfer, ehemalige Geschäftsführerin bei Sonett, sagt.

2019 wurde das Sonett Waschmittel im „Baukastensystem“ Testsieger bei Ökotest im Vergleich mit 23 herkömmlichen Waschmitteln und 3 „bio- Waschmitteln“.



2022 wurde Sonett zudem als Sieger im „Transformationsfeld Gesellschaft“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Damit wurden die Pionierleistungen von Sonett in der sozialen Gestaltung des Unternehmens gewürdigt.

Zur Grundüberzeugung des Unternehmens gehört der Gedanke, dass ein Unternehmen um seiner Aufgabe willen existiert und nicht um nur Profite zu erwirtschaften.

Darum verbleiben die finanziellen Gewinne von Sonett im Betrieb, werden an die Mitarbeiter/innen ausgeschüttet und fließen in die gemeinnützige Stiftung Sonett. Die rechtliche Struktur von Sonett verhindert, dass das Unternehmen weder veräußert noch vererbt werden kann.

(siehe www.sonett.eu).

Nach unserem Selbstverständnis sind wir ein Pionierbetrieb der weltweiten biologisch-dynamischen Bewegung und freuen uns, dass mit Sonett ein Weggefährte ganz in unserer unmittelbaren Nähe seine Arbeit leistet.

Ein Beitrag von Hanno Willasch, Geschäftsführer Rengoldshauserhof GmbH



Eigene Produkte

Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Chicorée, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Möhren Rodelika, Pastinake, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln



PRODUKT DER WOCHE

Langkornreis parboiled DEMETER

Unser Reis stammt von einem Gut in der Lombardei in Norditalien. Die Umstellung des Betriebs auf Demeter-Landwirtschaft und der Aufbau der Reismühle in den 80er Jahren wurden intensiv von Hans Spielberger begleitet. Heute liefern mehrere Demeter-Landwirte ihren Reis an die Riseria.

www.spielberger.de



Gefüllter Minikürbis

Kleine Kürbisse Hokkaido

- 1 Tasse Reis
- 30 g getrocknete Pilze
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 Knobizehen
- ev. Petersilie, Öl
- 400 g Hackfleisch
- 2 TL Curry, Chili, Salz, Pfeffer
- 150 ml Gemüsebrühe, 1 TL Honig

Zubereitung:

Von den Kürbissen den Deckel abschneiden und die Kerne und Fasern von oben entfernen, innen salzen. Reis kochen, Pilze hacken und einweichen, Zwiebeln, Knobi, Möhren würfeln.

Fleisch in Olivenöl anbraten, Gemüse, Pilze und Reis hinzufügen und würzen. In den/ die Kürbisse füllen. Den Honig mit der Brühe lösen und leicht über die Kürbisse gießen.

Im Backofen ca 20 min garen bei 200 Grad garen, dann den Decken aufsetzen und noch einmal ca 10 min weitergaren.

Guten Appetit!

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