

OKTOBER 2022 KW 42

**WIR.**

Bio Power Bodensee

HOFPOST

HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Der Lebensmittelhandel ist seit Langem von einer großen Einseitigkeit geprägt. Wenige riesengroße Handelsunternehmen wie Aldi, Lidl, Rewe oder Edeka stehen vielen kleinen Erzeugerbetrieben gegenüber. Dies führt unweigerlich auch bei den Produzenten zu immer größeren Strukturen, es sei denn, sie können sich zusammenschließen, wie etwa die Reichenauer Gemüse Genossenschaft.

Auf die Frage wie wir die Landwirtschaft der Zukunft und unsere Ernährungskultur entwickeln wollen, geben wir als Antwort: natürlich gemeinsam - lebendig und im Austausch. Ich habe Ihnen in den letzten Wochen schon von einigen Kooperationen berichtet.

Das Hofgut Rengoldshausen war von Anbeginn bei der Initiative WIR Bio Power Bodensee dabei. Diese wurde von unserem Bio Großhändler Bodan angestoßen und federführend ins Leben gerufen.

Sie umfasst alle Demeter- und Bioland-Erzeugerbetriebe am Bodensee und dem Bodensee Hinterland, die mit Bodan eine Geschäftsbeziehung pflegen. Bodan ist wiederum stark mit den Naturkostläden und Lieferbetrieben, die ihn beliefern im Austausch. WIR bietet so eine Plattform von Erzeugern, Großhandel, Naturkosthändlern und

Konsumenten. Das Ziel der Initiative ist es die Partnerschaft im Miteinander-Wirtschaften weiter zu entwickeln. Verbindlichkeit, Kontinuität und Sicherheit bei der regionalen Herkunft kennzeichnen dabei das Handeln aller Beteiligten. Dies ist umso wichtiger, je mehr die Welt um uns herum chaotischer erscheint.

## Eigene Produkte

Paprika grün, rot und gelb, Petersilie glatt und kraus, Schnittlauch, Rucola, alle Freilandsalate, Endivien, Tomate Mini-San Marzano, Aromatome, Fleischtomate Berner Rose, Tomate Typ San Marzano, Zucchini, Gemüsezwiebel, Auberginen, Lauch, Blumenkohl, Knollenfenchel, Stangensellerie, Broccoli, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spitzkohl, Spinat, Ingwer frisch, Asia Salat, Zuckerhut, Radicchio, samenfeste Möhren, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln m, fk, vfk, auch Blaue Anneliese, Kürbis Butternut, Hokkaido, rote Bete, Apfelsaft.



## Schlagsahne im Glas

demeter Schlagsahne 250g

ohne Zusätze, daher natürliche Aufrahmu.  
Herstellung in Deutschland.  
Ursprung/Rohstoffe: Deutschland



## Gebackener Rotkohl mit Pastinaken-Kartoffelpüree

500 g Pastinaken  
500 g Kartoffeln  
200 ml Sahne, Salz, Muskat  
1 Rotkohl  
1 Knoblauchknolle  
2 Zwiebeln, ev. Peperoni, Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Sesam

### Zubereitung:

Die geschälten und kleingeschnittenen Pastinaken und Kartoffeln weichkochen und anschließend mit der Sahne und den Gewürzen stampfen. Backofen auf 180 C vorheizen. Rotkohl in Scheiben schneiden (5-8mm). Eine Knoblauchzehe in Olivenöl pressen. Die anderen Zehen mit Schale halbieren. Die Rotkohlscheiben mit dem Knoblauchöl und Balsamico beträufeln. Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch und ev. Peperoni auf dem Backblech verteilen, salzen, pfeffern mit Sesam bestreuen und 30 min backen.

Gemüse auf dem Stampf anrichten.

Guten Appetit!



## HofCafé

Das Cafe hat für diese Saison nun geschlossen und geht in Winterschlaf.  
Es eröffnet wieder im nächsten Frühling.

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