

AUGUST 2022 KW 35



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Was hat der Überlinger „Weltacker“ mit dem Hofgut Rengoldshausen zu tun? Bei genaueren hinschauen viel. Einmal ist die Fläche, auf der der „Weltacker“ steht Land vom Hofgut Rengoldshausen. Viel wichtiger ist uns jedoch die Intention, die hinter der Initiative lebt. Diese passt so gut zu unserer Initiative „Rengo Bildet“, in der das Hofgut Rengoldshausen als einzigartiger Bildungs-ort der Zukunft erfahrbar gemacht wird. Der Hof ist wie unsere Erde im Kleinen. Die erfahrbaren Kreisläufe im Hofleben bilden im Kleinen das Große ab. So freut es uns Sie auf eine Einladung der Initiative Überlinger Weltacker aufmerksam zu machen!

Herzliche Einladung zum Vortrag von Anita Idel

Liebe Kund:innen der Grünen Kiste, die Tierhaltung ist ein wesentlicher Bestandteil der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. In der öffentlichen Meinung sind Tierhaltung und Fleischkonsum jedoch immer wieder umstritten. Ist die Kuh ein Klima-Killer oder trägt sie zu einer gesunden Umwelt bei? Was hat die  
Haltungsform und die Anzahl der Tiere damit zu tun?  
Wie sähe die Erde ohne Weidetiere aus?  
Diesen und anderen Fragen wird die Veterinärin und Buchautorin Dr. Anita Idel auf den Grund gehen.  
“Die Kuh ist kein Klimakiller“ – unter diesem Titel findet am 04. September 2022 um 15.00 Uhr auf dem Überlinger Weltacker bei Andelshofen ein Vortrag mit

anschließender Gesprächsmöglichkeit statt.

Dr. Anita Idel gibt bemerkenswerte Einblicke zum Thema Weideland und Weidetiere aus evolutionsbiologischer und kulturgeschichtlicher Sicht. Sie arbeitete zwei Jahrzehnte als praktische Tierärztin in Deutschland und Frankreich und ist Leadautorin des Weltagrarberichts, Lehrbeauftragte verschiedener Universitäten und weltweit zu Recherchen und Vorträgen unterwegs. In ihrem Vortrag auf dem Überlinger Weltacker klärt Dr. Anita Idel über die komplexen Zusammenhänge zwischen Weideland, Weidetieren, Bodenfruchtbarkeit und Klima auf. Im anschließenden Gespräch gibt es die Möglichkeit, Fragen zu stellen und mit der Dozentin ins Gespräch zu kommen.

Das Überlinger Weltacker-Team freut sich auf einen anregenden und zukunftsweisenden Vortrag und auf sie als neugierige Gäste!

Der Eintritt ist frei - wir freuen uns über Spenden!  
Falls das Wetter nicht mitspielt, informieren wir auf unserer Website über den Veranstaltungsort. Weitere Infos unter: [www.ueberlinger-weltacker.de](http://www.ueberlinger-weltacker.de)



## Unser Regio-Aktionskiste

Wissen Sie, was grade bei Ihnen wächst? Sie achten bei Ihrem Einkauf auf regionale frische Lebensmittel aus biologischem Anbau?

Die Regio-Aktionskiste füllen wir für Sie mit frischen saisonalen demeter Produkten vom Hofgut oder aus der Region. Der Herbst ist Erntezeit und bietet uns jedes Jahr eine reiche Palette vielfältiger frischer Lebensmittel von Auberginen bis Zwiebeln. Als Gemüse- und Obst Spezialisten wissen wir worauf es ankommt, um Sie mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen.

Diese Aktionskiste bekommen Sie im Zeitraum vom 29.08. bis zum 30.09.2022. Hier können Sie uns einfach mal ausprobieren. Mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage.



## HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -  
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



## Eigene Produkte

Paprika grün, rot und gelb, Spitzpaprika Lady Lou orange, Petersilie glatt und kraus, Schnittlauch, Bohnenkraut, Stielmus, alle Freilandsalate, Landgurke, Minigurke, Schlangengurke, Tomate Datterino, Tomate Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Fleischtomate Berner Rose, Tomate Typ San Marzano, Zucchini, Gemüsezwiebel, Auberginen, Stielmangold, Rote Bete, Lauch, Knollenfenchel, Buschbohnen, Zuckermais kolben frisch, Stangensellerie, Möhre, Pastinake, Kartoffel vfk, fk, mk in 2,5 kg Tüte, Kürbis Butternut, Broccoli, Weißkohl, Rotkohl.



## PRODUKT DER WOCHE

### Hüttenkäse

Der Powerkäse schlechthin. Züger Bio Hüttenkäse überzeugt durch seinen hohen Proteingehalt und den tiefen Fett- und Kohlenhydratgehalt. Trotzdem geschmackvoll und vollmundig. Ideal für alle, die sich bewusst ernähren möchten.



### Zwiebelgratin

600 g	Zwiebeln
600 g	Kartoffeln
½ TL	grobgemahlener schwarzer Pfeffer
250 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Sahne
150 g	frisch geriebener Bergkäse
3 EL	Butter
1 EL	gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form schichtweise mit den Kartoffel- und Zwiebelscheiben auslegen und jede Schicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Gemüsebrühe darüber gießen. Den Auflauf im Backofen 40 Min garen. Die Sahne mit dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Die Butter in Flöckchen darauf setzen und das Gratin in weiteren 15 Minuten goldbraun überbacken. Mit der Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt ein frischer, gemischter Salat.

Guten Appetit!

## Wichtige Information:

Unser Quark vom Lichthof und das Brot vom Lehenhof sind ab sofort wieder verfügbar!

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