

JULI 2023 KW 28

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Ein Aspekt meiner Arbeit der mich besonders glücklich macht, ist die Möglichkeit oft neue Menschen kennenlernen zu dürfen. So erging es mir auch mit Viktor Keller, der gemeinsam mit seiner Partnerin Evelyne Eschbach in Frickingen die Bio-Erfrischungsgetränke EWI und SEEWI in traditioneller Handarbeit mit Leidenschaft herstellt.

Ein weiterer wunderbarer Aspekt am kennenlernen von Leuten, ist die Tatsache, dass ich, fast immer, etwas Neues dabei lerne.

Viktor hat mir erklärt, warum EWI sich nicht Limonade nennen darf: Wussten Sie schon, dass eine Limonade mindestens 7% Zucker haben muss? Ich nicht und das ist der Grund, warum EWI ein Erfrischungsgetränk ist und keine Limo. Der Zuckergehalt ist zu niedrig. Bei der Auswahl der Zutaten legen die beiden äußersten Wert auf Regionalität & Qualität. Quellwasser

aus der Bodenseeregion, Salbei und Äpfel aus eigenem Anbau vom zertifizierten Biolandhof Keller in Lippertsreute, Minze, Yamswurzel und weitere Äpfel vom Andreashof in Deisendorf, Rübenzucker aus Süddeutschland und ausgewählte Zitronen aus Italien und Spanien.

Für mich eine tolle Kombination. Am wichtigsten aber war für mich das Geschmackserlebnis, welches mich restlos von EWI & SEEWI überzeugt hat. Für mich eine erfrischende Alternative zu herkömmlichen Limonaden und Alkoholmischgetränken. Hergestellt mit viel Liebe zum Detail und Leidenschaft von jungen, innovativen Unternehmern, die nicht nur durch ihr Produkt überzeugen, sondern eben auch menschlich.



Ein Beitrag von Tina Hayn,
Grüne Kiste

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt und kraus, Kräutermischbund

Freilandsalate: Batavia, Kopf- rot und grün, Eichblatt- rot und grün, Lollo, Mini Romana,

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano,

Schlangen- und Minigurken, Mairübchen, Blumenkohl, Spitzkohl, Paprika grün, gelb, orange, rot, Fenchel, Mangold, Spinat, Zucchini, Stangensellerie, Bundzwiebeln, Linsen, Kartoffeln, Pastinaken, Rote Bete Bund, Möhrenbund, neue Kartoffeln, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Schlagsahne im Glas

Schlagsahne
250g | ohne Zusätze

Marke Schrozberger Milchbauern
Qualität
100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft.

Aktionspaket Eier und Mehl

Unsere Hühner sind gerade sehr fleissig. Daher möchten wir sie bitten viel zu Backen, Pfannkuchen zu essen und Spätzle zuzubereiten.

Man sollte einfach die Lebensmittel so feiern wie sie kommen!

Dafür liefern wir zum Supervorzugspreis von 17 €, 20 Eier und 2,5 kg Dinkelmehl, statt sonst einzeln für 25 €.

Wenn sie möchten geben sie bitte ihren mehltyp an.



Altes Rezept für Zucchini in Dillsauce

- 4 Zucchini
- 1 Bund Dill
- 1 Glas Schlagsahne
- 2 TL Mehl, Salz, Butter

Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke mit etwas Butter anschwitzen. Dann das Mehl drüberstreuen und gut verrühren, mit der Sahne ablöschen und umrühren, damit es keine Klümpchen gibt. Salzen. Denn kleingeschnittenen Dill erst ganz zum Schluss zufügen, damit er nicht verkocht.

Dazu empfehlen wir neue Kartoffeln.

Guten Appetit!

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