

AUGUST 2022 KW 34

HOPPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Seit April 2021 werden ihre Grünen Kisten in der Konstanzer Altstadt von den Fahrrad Kurieren der City-Logistik zugestellt, seit August 2021 auch im Konstanzer Stadtteil Petershausen. Ganz am Anfang der Zusammenarbeit bin ich mit einem Lastenrad mitgefahren, um mir ein Bild machen zu können, was sich da für uns verändert.

Letzte Woche bot sich mir wieder die Möglichkeit „mitzufahren“. Kurz nach sechs Uhr wurden die Grünen Kisten mit dem Auto vom Hofgut abgeholt. Selber bin ich mit meinem Fahrrad von Rengoldshausen nach Meersburg gefahren, danach auf die Fähre und von dort ins Industriegebiet zum Südkurier zur City-Logistik. Dort waren die Kisten bereits in der großen Halle abgestapelt worden, damit sie leichter von den Fahrrad Kurieren in der richtigen Reihenfolge auf die Lastenräder verstaut werden können. In der Ferienzeit reichen zwei Fahrer, um die Tour auf einmal „abzuarbeiten“, üblicher Weise sind es drei. Um 9 Uhr wurden die Hänger beladen und kurze Zeit später ging es los. Das Navi auf dem Handy lotste uns zu unseren ersten Kunden in der Konstanzer Altstadt. Die Räder sind mit einem starken E-Motor ausgestattet und haben vorne einen Ladenraum und hinten ziehen sie den Hänger, der über eine Auffahrbremse verfügt. So kann der voll beladene schwere Hänger auch bei einer starken Bremsung nicht den Fahrer nach vorne schieben. Auch bei einer umsichtigen Fahrweise ist ein holpern des Hängers kaum zu

vermeiden. Hier wünschte ich mir ab und zu eine bessere Federung, denn neben der Sicherheit des Fahrers galt mein größtes Interesse der Qualität der Lebensmittel. Es war für mich ein Erlebnis Alexander bei der Arbeit zu begleiten. Dieser junge Mann hatte sichtlich Freude an seiner Arbeit. Im Gespräch verriet er mir, dass er mit Bio-Lebensmitteln, auch aus Rengoldshausen sich von einer schweren Krankheit heilen konnte, er nun wieder fast der „Alte“ ist und die Bewegung an der frischen Luft ihm spürbar guttut. Bei der momentanen Wetterlage konnte ich ihn gut verstehen. Doch er fährt ja auch bei Kälte und Regen. Respekt!

Ich bin froh, dass wir uns auch von anfänglichen Schwierigkeiten nicht haben abhalten lassen, diese Zusammenarbeit einzugehen. Ich möchte mir nicht mehr vorstellen wie unsere Fahrer früher in der Konstanzer Altstadt mit den großen Autos durch die engen Gassen gefahren sind. Konstanz ist auch dank der vielen Fahrradfahrerinnen und -Fahrer eine lebenswertere Stadt geworden.

P.S. Haben Sie Themenwünsche, Vorschläge für Inhalte oder andere Ideen? Kontaktieren Sie uns gerne.



AUSBLICK – INFOS

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, Basilikum im Topf, 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, Zuckermaiskolben frisch, Stangensellerie, Möhre, Pastinake, Kartoffel vfk, fk, mk in 2,5 kg Tüte, Kürbis Butternut.



PRODUKT DER WOCHE

Rosato Spumante Pizzolato mini

Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten. Besonderheiten Eine Verführung in Zartrosa und eleganter Erscheinung. Das Flaschendesign erinnert an ein edles Parfümflakon. Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten. Gute Perlage, sehr frisch und saftig. Jetzt auch in der Kleinflasche, das ideale Geschenk für die kleinen Aufmerksamkeiten des Lebens.



REZEPT

Türkischer Auberginensalat mit Knoblauchjoghurt

Zutaten für 4 Portionen:

1600 g Aubergine
3 EL Olivenöl
400 g Tomate
100 g Joghurt
100 g saure Sahne
3 Knoblauchzehen
1 Bd Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kurkuma

Zubereitung:

Auberginen quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl bepinseln und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 180 ° C 20-30 Minuten backen, bis die Auberginen weich sind. Tomaten in dicke Scheiben schneiden und eine Knoblauchzehe in 1 EL Olivenöl anschmoren, Tomatenscheiben dazugeben und 5 min mitdünsten. Für die Knoblauchsoße Joghurt mit saurer Sahne verrühren und mit 2 ausgepressten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer abschmecken. Abgekühlte Auberginenscheiben auf eine Platte legen, Joghurt darüber streichen und mit den erkalteten Tomatenscheiben belegen. Petersilie grob hacken und mit Paprikapulver und Kurkuma über das Gericht streuen. Kalt als Vorspeise servieren.

Eigen dazu: Basilikum im Topf, Eissalat Laibacher

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!