



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Großes beginnt im Kleinen.

Sie haben in Ihrer Grünen Kiste ein Tütchen mit Bio-Saatgut gefunden?

Dann befinden Sie sich in guter Gesellschaft: In ganz Deutschland verteilen wir Ökokisten-Betriebe gerade 70.000 von diesen Samentütchen für bienenfreundliche Blumen. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir damit ein blühendes Zeichen setzen: für die Artenvielfalt, für Bienen und Insekten - und für die Kraft jedes/r Einzelnen, auch im ganz Kleinen zu etwas Großem beizutragen.

**Also: Lasst uns gemeinsam Zukunft säen.**

So klappt es mit deinem Bienenparadies:



Säen Sie in der Zeit von März bis Juni die Samen circa 0,5 cm tief in Erde - in einem Kübel, einem Balkonkasten oder direkt ins Beet.



Ungefähr drei Monate nach der Aussaat beginnt dein Bienenparadies zu blühen: Der Rote Lein, der Goldmohn und die Jungfer im Grünen werden 30 bis 50 Zentimeter hoch.



Augen auf bei der Standortwahl: Unsere Blumenmischung mag es lieber sonnig.

Wenn alle mitmachen - Ökokistlerinnen, Kund\*innen, Partner\*innen und alle, die wir mit unserer Aktion erreichen - und ihre Handvoll Saatgut aussäen, pflegen und erblühen lassen, haben wir am Ende insgesamt 35.000 Quadratmeter Bienenparadies geschaffen.

Nicht die Welt?  
Nein. Aber ein Anfang

„Drei Viertel aller Fluginsekten sind im Laufe der letzten 30 Jahre verschwunden! Verantwortlich für das Insektensterben sind Monokulturen, Pestizide, Fungizide und weitere Gifte aus der intensiven Landwirtschaft. Im Ökolandbau verzichten wir auf Pestizide und legen Wert auf die Förderung der Artenvielfalt. Etwa indem wir Blühstreifen anlegen, Hecken schützen und unsere Felder mit durchdachten Fruchtfolgen bewirtschaften. Kleine Blüh-Oasen in der Stadt, im Garten oder auf dem Balkon können hier auch einen Beitrag leisten.“

Andreas Backfisch, Lotta Karotta.



## Vorankündigung! Save the Date!

Großes Jubiläums-Hoffest auf dem Hofgut Rengoldshausen

Reisen Sie mit uns durch 800 Jahre Hofgeschichte. Am 25.06. & 26.06.2022 feiern wir 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und 800 Jahre Bestehen der Hofstelle. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

## Eigene Produkte

**Eigene Produkte:** Rote Bete, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Eier, Milch, Wurst, Fleisch, Chicorée, Schnittlauch, Dill, Basilikum, Koriander, Rucola, Lauch, Eichblattsalat, Topfkräuter: Koriander, Salbei, Basilikum, Rucola, Majoran, Thymian.

## Jungpflanzenmarkt

Am 06. & 07. Mai 2022 von 9:00 - 18:30 und 9:00 - 14:00 Uhr auf unserem Hofgut. Das Hofcafé wird dann ebenfalls geöffnet sein!



## Hoferleben 14.04.2022

Wir erleben unsere Hühner auf der grünen Wiese, erfahren spannendes über Huhn & Ei, werkeln in der Osterwerkstatt und genießen leckere Rengo - Crepes - selbstgebacken!  
Online Anmeldung unter [rengo.de](http://rengo.de) - Hofgut erleben

## HofCafé

Juhu!  
Unser Café öffnet wieder für diese Saison am 22.4.22!



## PRODUKT DER WOCHE

### Rosato Spumante Pizzolato mini

Allgemein:

Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten.

Besonderheiten:

Eine Verführung in Zartrosa und eleganter Erscheinung.

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.



### Frühlingsgemüse mit Kräutersauce

200g rote Paprika  
150g Frischkäse  
250g Möhren  
6 Essl. Joghurt  
3 Kohlrabi  
4 Essl. Sahne  
2 Teel. Gekörnte Gemüsebrühe  
2 Teel. Zitronensaft  
Meersalz  
je 4 Stängel Basilikum und Petersilie  
20g. Butter

Die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhren sauber bürsten und in dünne Scheiben schneiden. Die Kohlrabis waschen und putzen, die zarten Blättchen beiseitelegen. Dann schälen und in ½ cm dicke Stäbchen schneiden.

Ca. 10 Essl. Wasser mit der gekörnten Brühe, 1 Prise Salz und der Butter in einem breiten Topf aufkochen. Das Gemüse untermischen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 12 Minuten bissfest garen.

Den Frischkäse zerteilen und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Kochbrühe vom Gemüse, den Joghurt, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben. Mit dem Schneebesen zu einer glatten Sauce schlagen.

Die Kohlrabi Blättchen, das Basilikum und die Petersilie ohne die groben Stiele fein hacken. Die Kräuter unter die Sauce rühren und abschmecken. Dazu passen gut Kartoffeln.

Guten Appetit!

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