



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Zugegeben, mir fällt es nicht leicht, auf dieses Jahr unbefangen zurückzublicken.

Voll erscheint es mir in den Ereignissen und vielschichtig in den Aufgaben, die sich dadurch ergeben. Dabei spüren wir deutlich, wie sehr die politischen Weltereignisse auch wirtschaftlich stark auf unseren Alltag wirken.

Der Krieg in der Ukraine und in Israel entwickeln sich immer mehr zu offenen, nicht heilen wollenden Wunden. In Dubai findet derzeit die UN-Klimakonferenz statt, in der die etwa 70.000 Teilnehmer scheinbar um das kleinste gemeinsam mögliche Vorgehen ringen.

Dabei wird auch dieses Jahr weltweit wieder als eines der wärmsten in die neuere Geschichte eingehen.

Unter diesen Gesichtspunkten sind die Veränderungen in Rengoldshausen weltweit kaum der Rede wert und doch prägen gerade sie unsere alltägliche Arbeit tief.

Das plötzliche Ausscheiden der Familie Knösel, aus der Landwirtschaft im Herbst war dabei wohl der größte Einschnitt. Mechtild und Markus Knösel haben über viele Jahre den Hof mitgestaltet und nach außen vertreten. Ihr Weggang ist nicht einfach zu kompensieren, auch wenn sich alle die größte Mühe geben.

Dass im neuen Jahr auch Vera Becher und Iris Attrot vom Samenbau am Ralzhof Rengoldshausen verlassen, ist eine weitere große Veränderung. Mit ihrem Weggang kann der Samenbau in Rengoldshausen vorerst nicht weitergeführt

werden. Vera und Iris bleiben ihrer beruflichen Lebensaufgabe in Norddeutschland weiterhin treu. Der Bodenseeraum mit seiner feucht warmen Witterung und dem sich daraus ergebenden hohen Pilzbefall der Pflanzen hat sich immer stärker als ungeeignet für diese wichtige Arbeit erwiesen.

Prozesse einer Ausdehnung und Zusammenziehung können wir im Lebendigen immer wieder beobachten. Sie gehören zum Leben wie das Ein- und Ausatmen. Zur Weihnachtszeit erlebe ich diese Prozesse wie verdichtet.

Wir wünschen Ihnen und uns eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Start in das neue Jahr!

Durch unsere Arbeit möchten wir auch im neuen Jahr mit gemeinsamen Kräften neue Impulse für die Gestaltung einer lebenswerten Zukunft geben.

„Im Grunde sind es immer die Verbindungen mit Menschen, die dem Leben seinen Wert geben.“

Wilhelm von Humboldt



Ein Beitrag von Hanno Willasch, Grüne Kiste.

Öffnungszeiten Hofladen zwischen den Jahren

Weihnachten:

Dienstag, 19.12. - Freitag, 22.12.2023 von 9:00 - 18:30 Uhr
Samstag, 23.12.2023 von 9 - 16 Uhr

Silvester:

Mittwoch, 27.12. - Freitag, 29.12.2023 von 9:00 - 18:30 Uhr
Samstag, 30.12.2023 von 9 - 16 Uhr

Vom 02.01.2024 bis zum 08.01.2024 haben wir Winterpause.

Ab Dienstag, den 09. Januar 2024 haben wir wieder wie gewohnt geöffnet.

Lieferpause

Vom 23. Dezember 2023 bis zum 07. Januar 2024 halten wir Winterschlaf. Ab Montag, den 08. Januar 2024 sind wir wieder für Sie da!

Eigene Produkte

Radicchio, Zuckerhut, Chicorée, Postelein, Feldsalat, Asia/Babyleaf, Fenchel, Mangold, frischer Ingwer, Paprika grün
Fermentiertes Kraut, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen, Chinakohl, Rote Bete, Möhren Rodelika, Knollensellerie, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft



Wildpreiselbeeren Auslese

Die Geschichte unseres Familienunternehmens beginnt bereits vor über 130 Jahren. Mit unserer Erfahrung kreieren wir aus dem Besten der Natur Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche, Preiselbeeren und ungesüßte Fruchtmarks.

Von Annes Feinste gibt es eine große Vielfalt an fruchtig-leckeren Sorten, die wie selbstgemacht schmecken und das gemeinsame Frühstück zum Erlebnis werden lassen. Wie das geht? Mit qualitativ hochwertigen Zutaten aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft, hauseigenen Rezepturen und einer schonenden Verarbeitung.



Preiselbeerrotkohl

1,5 kg Rotkohl
Marinade: 1 TL Ingwerpulver
1 TL Salz, 5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt, 4 EL Essig, Pfeffer

Weiterhin: 1 rote Zwiebel
40 g Butter
1 TL Zucker
250 g Preiselbeeren (Artikel7001)
150 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, ev. Essig

Zubereitung:

Am Vortag Rotkohl in feine Streifen schneiden. Mit den Zutaten der Marinade durchkneten und über Nacht ziehen lassen.

Zwiebeln würfeln und im Fett andünsten, Zucker karamellisieren und mit der Hälfte der Preiselbeeren und der Brühe ablöschen. Den Rotkohl zugeben und bei mittlerer Hitze zur gewünschten Konsistenz schmoren. Restliche Preiselbeeren unterrühren und mit Salz, Essig und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

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

