

MAI 2021 KW 22



Liebe Kunden!

Gerne möchte ich Ihnen in dieser Ausgabe der Hofpost unseren Lieferanten „Hofgut Storzeln“ vorstellen. Dieses befindet sich nahe dem Ort Riedheim unmittelbar vor der Schweizer Grenze. Spezialisiert hat sich das Hofgut auf die Herstellung und den Vertrieb von Pflanzendrinks bzw. Milchalternativen. Zu den Produkten zählt neben dem klassischen Haferdrink und dem Sojadrink auch der Buchweizendrink.

Sie werden sich fragen, was nun das Besondere daran sei? Soja ist in den letzten Jahren oft in Verruf geraten. Für den Anbau wird immer wieder sehr viel Regenwald abgeholzt. Dazu noch der lange Transportweg nach Europa. Alle Ausgangsprodukte, die die Firma Storzeln herstellt, ob Soja, Hafer oder Buchweizen, wachsen auf Feldern am westlichen Bodensee. Somit entsteht alles in allem ein sehr geringer ökologischer Fußabdruck und die Produkte haben regionalen Charakter.

Ein Beitrag von Erik Buschmann, einer unserer Kundenbetreuer, kümmert sich darüber hinaus noch um das Bankwesen und den Onlineshop



Infos rund um den Hof

Landwirtschaft: im Moment ist der Boden viel zu nass um die in dieser Jahreszeit üblichen Arbeiten wie heuen, aussäen, oder jäten verrichten zu können. Außerdem stagniert das Pflanzenwachstum, da die nötige Wärme fehlt.



Eigene Produkte:

Die ganze Freilandsalatvielfalt!!!, Gurken, Mairübchen, Gurken, Bundzwiebeln, Eier, Fleisch und Mehl.

Aus dem Lager: Kartoffeln.



Buchweizen Drink

Als Produkt der Woche möchten wir Ihnen gerne den Buchweizendrink vorstellen. Trotz dem „Weizen“ im Namen handelt es sich jedoch nicht um ein Getreide, sondern um ein Knöterichgewächs. Es enthält wertvolle pflanzliche Eiweiße, hochwertige Nähr- und Vitalstoffe. Bei der Herstellung des Buchweizendrinks wird ein Teil der natürlichen Stärke in Traubenzucker umgewandelt, dadurch erhält der Buchweizendrink eine angenehme Süße.

Sie möchten noch weitere Argumente, die für dieses Produkt sprechen? Es ist gesund und mild, ohne Zuckerzusatz, wenige Zutaten (Wasser, Buchweizen und Sonnenblumenöl), vegan, 100% regional, biologisch hergestellt gemäß Bioland-Richtlinien und von Natur aus laktosefrei.



Bundzwiebeln und Oliven werden zu einem orientalischen Salat

1 Bund Bundzwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie glatt
250 g grüne/schwarze Oliven
100 g Walnusskerne
10 ml Zuckerrübensirup/ bzw. Balsamico
Creme
30 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten fein hacken, Knoblauch pressen, die Walnüsse in etwas größeren Stücken lassen und in einer Schüssel vermengen. Aus (wenig) Salz, Pfeffer, Rübensirup und Olivenöl eine Marinade machen und den Salat für etwa 2 Stunden darin ziehen lassen. Wer es mag, kann den Salat mit zerkleinertem Schafskäse garnieren.

Ihr Grünes Kisten Team



An Fronleichnam, den 3. Juni werden die Touren normal ausgeliefert! Bestellschluss ist Dienstag der 1. Juni.



WICHTIGE INFO----WICHTIGE INFO-----

Leider ist es uns immer noch nicht gelungen, einen adäquaten Lieferantenersatz für unsere Milchflaschen zu finden! Wir arbeiten mit Hochdruck an einer Lösung und bitten Sie bis dahin weiter um Verständnis!



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