



Liebe Kunden!

Wichtige Info!

Die Freitagstour wird in der Osterwoche auch am Karfreitag gefahren!!

Nach Ostern gibt es für die Dienstagstour kein Brot, da am Ostermontag nicht gebacken wird. ----- Bitte bestellen Sie rechtzeitig, da manche Artikel nur in begrenzter Menge verfügbar sind!!!

Was steckt alles in einem Samenkorn? In dieses hat sich zuvor eine Pflanze auf eine Art konzentriert und gleichzeitig vervielfältigt. Bei einjährigen Pflanzen hat dieser Prozess zu einem vorläufigen Ende geführt. Die Mutterpflanze stirbt ab und hinterlässt unzählige Samen. Diese bestehen aus einer Samenhülle, dem Embryo und Nährgewebe. Saatgut ist so oft viele Jahre keimfähig. In unvorstellbar langen Zeiträumen hat sich die Pflanzenwelt auf unserer Erde entwickelt und es zu einer atemberaubenden Vielfalt gebracht.

Der Mensch hat mit dem Ackerbau, dessen Wiege für unseren Kulturkreis in Südost-Asien gesehen wird, aus Wildpflanzen Ackerpflanzen kultiviert. In Landwirtschaft und Gartenbau wurden unsere Nahrungspflanzen zuerst durch Auslesezüchtung und sehr viel später auch durch gezielte Kreuzungen gezüchtet. Dieses fand vor Ort auf den Höfen statt und hat sich erst Anfang des neunzehnten Jahrhunderts in Mitteleuropa immer stärker spezialisiert. Heute werden **über 60% des weltweiten Saatgut-Handels** von den **drei Konzernen DuPont-Dow, ChemChina-Syngenta und Bayer-Monsanto beherrscht**. Es entsteht so ein Angebot aus einer Hand: Saatgut, Pestizide (gegen die die Pflanzen resistent sind) und industrielle Düngermittel. Eine industrialisierte Landwirtschaft wird so befördert und verbraucht riesige Flächen. Laut dem Weltagrarbericht wird allerdings von kleinbäuerlichen Betrieben immer noch weltweit der Großteil aller Lebensmittel produziert. So wird laut der

Heinrich-Böll-Stiftung auch nur 20% des weltweit genutzten Saatguts gehandelt. 80% des Saatguts wird durch Nachbau und Tausch gewonnen.

Zum Hofgut Rengoldshausen gehört ein eigener Betriebszweig „Samenbau“ (<https://www.rengo.de/unsere-hofgut/samenbau.html>). Hier wird unter der Leitung von Vera Becher und Iris Attrot biologisch-dynamisches Saatgut vermehrt und vorwiegend über die Bingenheimer Saatgut AG in Deutschland vertrieben. Zudem konnten bis heute auch einige neue Sorten gezüchtet werden.

Wer selber beim Wunder der Keimung zuschauen mag, dem empfehlen wir neben dem Saatgut Sortiment auch das Starterset bioSnacky in unserem Shop.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gärtnern und Probieren!



Rote Bratwurst

Uns ist nicht "wurscht" was Sie zu Ostern essen!
Unsere rote Grillwurst sind wieder da! Zwar ist die Grillsaison noch nicht offiziell eröffnet, aber Ostern steht ja vor der Tür und bekanntlich kann man ja auch in der Pfanne grillen!



Fruchtiger Orangen-Fenchelsalat

Der Fenchel ist mit viel Vitamin C, E, K und Folsäure ein wunderbar gesundes Gemüse.

Da die positiven Effekte in unserem Körper am besten wirken, wenn wir ihn roh essen, hier ein Rezept für einen Salat. **Ein Klassiker aus Süditalien.**

2 Fenchelknollen, 2 Orangen, ca. 10 schwarze eingelegte Oliven, 1/3 Bund Petersilie, 1 EL Senf, 2 EL Honig, 2 EL frisch gepresster Orangensaft, 1 EL Balsamico-Essig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Schneiden Sie den Fenchel in möglichst feine Streifen. Waschen Sie die Petersilie und hacken Sie die Blätter grob. Die eine Bio-Orange gut waschen und von der Schale etwas abhobeln (ca. 1 TL) dann schälen und in kleine Stücke schneiden. Von der zweiten Orange aus einer Hälfte den Saft pressen. Verrühren Sie jetzt für das Dressing den Senf mit dem Honig, dem Balsamico-Essig, dem Orangensaft und der Schale, dem Olivenöl und einer Prise Salz. Mischen Sie jetzt vorsichtig Fenchel, Oliven und Orangenstücke mit dem Dressing. Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack und streuen Sie die Petersilie zum Schluss über den Salat.

Buon Appetito



Wir hoffen, dass wir nach Ostern unser Hofcafé wieder öffnen dürfen.
Wir halten Sie auf dem Laufenden.

*Wir wünschen Ihnen eine gesegnete Karwoche!
Bleiben Sie gesund, Ihr Team der Grünen Kiste!*