



Liebe Kundinnen und Kunden!

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne
der uns beschützt und der uns hilft zu leben.“

Mit diesen Worten von Hermann Hesse möchte ich das neue Jahr begrüßen. Dabei ist die Frage zu stellen, ob das Jahr ein neuer Anfang wird, wenn statt der 2023 lediglich 2024 als Jahreszahl steht. Wenn ich mir Zeit ausschließlich als fortlaufende Gerade von der Vergangenheit in eine Zukunft vorstelle, stellt sich bei mir kein Gefühl des Anfangs ein.

Einen bewussten Anfang erlebe ich als die Erwartung oder auch Hoffnung auf etwas Neues. Diese Fähigkeit zu einem Neuanfang ist für mich eine zutiefst menschliche. Am eindrücklichsten ist dies wohl bei der Geburt eines Menschenkindes mitzuerleben. Auch mit etwas Neid nehme ich wahr, dass dieser kleine Mensch heute wieder etwas Neues kann. Neidisch bin ich ehrlich gesagt nur auf diese schier unbändige Fähigkeit. Die Zeit des ständigen Er-übens, des regelmäßigen Scheiterns bis es dann endlich doch noch gelingt blende ich doch all zu gerne aus. Was ist das, das in uns den Wunsch nach einem neuen Anfang aufkeimen lässt? Ist es die Unzufriedenheit mit der Gegenwart? Erstaunlich ist für mich, wenn sich diese Unzufriedenheit meiner jetzigen Realität mit der Vorstellung verbindet, dass früher alles besser war. In solchen Momenten spüre ich, dass es mir gar nicht um einen neuen Anfang geht, sondern um eine Sicherung einmal erreichten. Auch wenn alles Neue auf Vergangenem aufbaut, so ist es alleine Zukünftiges was den

Begriff Neu auch verdient.

Als Menschen haben wir diese Fähigkeit uns etwas ganz Neues vorzustellen. Oft sind es Träume, scheinbar nicht von dieser Welt, die in uns diesen Wunsch entfachen etwas Neues zu wagen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und mir immer wieder Zeit zum Träumen, Mut an Neues zu glauben und die Kraft und Ausdauer eines Kindes immer weiter zu üben, bis es vielleicht gelingt.

Ganz besonders herzlich möchten wir uns für die zahlreichen lieben Worte, Karten und Geschenke von Ihnen bedanken. Mit diesen Zeichen Ihrer Wertschätzung schenken Sie uns die Kraft für Neues!



Ein Beitrag von Hanno Willasch, Grüne Kiste.

Kein Fleisch in KW 2!

Leider können wir Ihnen noch kein Fleisch in KW 2 anbieten. Ab KW 3 geht wieder alles seinen gewohnten Gang!

Eigene Produkte

Schnittlauch, Rucola

Radicchio, Zuckerhut, Chicorée, Postelein, Feldsalat, Asia/Babyleaf, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen,

Rote Bete, Möhren Rodelika, Knollensellerie, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Eier vom Zweinutzungshuhn, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Apfelsaft



Halswärmer Tee

Süß, fürsorglich und sanft. Kräutertee mit Süßholz, Orangenschalen, Fenchel, Thymian und Ingwer.

100% natürliche Zutaten, 100% Bio Teebeutel, 100% kompostierbar, recyclebare Verpackung.

Mit der Anleitung für eine inspirierende Yoga-Übung auf jeder Packung.

Mit motivierenden Weisheiten an jedem Teebeutel. Der Kräuter-Tee Yogi Tea® Halswärmer Bio ist süß, warm und umhüllend. Dieser Teegenuss wärmt den Hals. Denn er wird viel beansprucht.

Wir schmeicheln ihm mit diesem sanften, leicht fruchtigen, süßen Kräutertee. Angenehm verfeinert durch die Zugabe von Orangenschalen, Fenchel, Thymian, Süßholz und Ingwer.



REZEPT

Möhrenkuchen

400 g Möhren

1 Prise Salz, 1 TL Orangen- oder Zitronenschale

200 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

2 TL Backpulver

4 Eier, 250 g Zucker, 100 ml Backöl

5 Tl Orangen oder Zitronensaft, 200 g Puderzucker

Zubereitung:

Möhren fein reiben und mit Mehl, der Schale, Mandeln und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß steifschlagen. Eigelb mit Zucker, Öl und 2 Essl Saft aufschlagen.

Alle Zutaten sanft vermengen, in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 50 min. backen.

Nach dem Auskühlen mit einer Glasur aus Puderzucker und dem restlichen Saft bestreichen.

Guten Appetit!

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

