

NOVEMBER 2023 KW 44

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Jährlich werden durch den Ökokisten Verband zwei Treffen im Frühjahr und Herbst organisiert. Dabei ist neben dem persönlichen und fachlichen Austausch die Betriebsbesichtigung ein wesentlicher Programmpunkt. Diesmal trafen wir uns im hohen Norden beim Bioboten Emsland.

Die Rengoldshausener Hof GmbH wurde bei dieser Gelegenheit für ihre 20-jährige Mitgliedschaft im Ökokisten Verband feierlich ausgezeichnet.

Die mittlerweile über 40 Lieferservice-Betreiber in ganz Deutschland sind ursprünglich, so wie in Rengoldshausen aus einer Gärtnerei oder Landwirtschaft hervorgegangen. Jeder dieser Betriebe ist ein absolut selbständiges Unikat. Seit jeher erleben sich die „Ökokistler“ als eine starke Wertegemeinschaft. 100% Bio-Lebensmittel, ein saisonales und regionales Angebot, sowie ein soziales und faires Miteinander bilden das gemeinsame Selbstverständnis. Zusammen bearbeiten wir alle jene Fragen, die in unserem Arbeitsalltag nahezu identisch sind.

Derzeit beschäftigt uns eine Optimierung der Arbeitsabläufe von Kisten packen bis zum Ausbringen, die CO²-Reduktion im Betrieb, Fragen der E-Mobilität und vieles andere mehr. Manche dieser Fragen würde ein so kleiner Betrieb wie die Grüne Kiste alleine kaum bearbeiten können. Nach jedem Treffen fühle ich mich durch die zahlreichen individuellen Gespräche sehr bereichert und voller Schwung für den Arbeitsalltag.

Die Grüne Kiste Rengoldshausen gehört mit ihren 20 Jahren bereits zu den alten, etablierten Betrieben. Um so größer ist meine Freude bei den jährlichen Treffen immer mehr junge Gesichter zu sehen, die mehr und mehr in die Verantwortung der Betriebsführung einsteigen. Die Jungen bringen neuen Schwung und Sichtweisen in die Arbeit. Dies zeigt mir, dass der Gedanke, regionale bio Lebensmittel in einem festen Turnus bis an die Haustür zu bringen auch in Zukunft weiterhin Bestand haben wird.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Grüne Kiste.

Eigene Produkte

Petersilie glatt und kraus, Rucola,

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Kopfsalat, Eissalat, Mini Romana, Endivien, Feldsalat, Radicchio, Zuckerhut

Paprika grün, rot, gelb, orange, Peperoni, Lady Lou, Auberginen, Fenchel, Mangold, Spinat, Stangensellerie, Physalis, Buschbohnen, Rettich, frischer Ingwer, frischer Kurkuma, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen,

Rote Bete, Möhren, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft.



PRODUKT DER WOCHE

Schinkenwürfel luftgetrocknet

Ohne Nitritpökelsalz und andere Zusatzstoffe hergestellt. Von Natur aus glutenfrei, laktosefrei.

Tipp: Packung eine gewisse Zeit vor dem Verzehr aus der Kälte nehmen und öffnen. Zum Braten und Kochen.

Hersteller: Ökoland GmbH Nord



REZEPT

Wirsing in Kokosmilch

1 Wirsing

1 Zwiebel

2 Knobizehen

400 ml Kokosmilch, Salz, Pfeffer

200 g Cashewnüsse, nach Lust und Laune gewürfelter Tofu

Zubereitung:

Tofu, Zwiebeln, Knobi und Cashew in einer großen Pfanne oder Wok anbraten.

Wirsing putzen, klein schneiden und ebenfalls anbraten. Kokosmilch zugeben und alles auf kleiner Flamme kochen lassen bis der Wirsing weich ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen.
Dazu passt Basmatireis.

Guten Appetit!

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

