

MAI 2022 KW 20



GEMEINWOHL  
**ÖKONOMIE** Ein Wirtschaftsmodell  
mit Zukunft

# HOFPOST

  
HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Ist uns eigentlich noch bewusst, wie stark wirtschaftlich geprägt wir üblicherweise denken? Am stärksten fällt mir dies immer wieder auf, wenn von „Weihnachts- oder Ostergeschäften“ geredet wird. Diese christlichen Feste haben ursprünglich doch nun gar nichts mit unseren Geschäften zu tun.

Als Geschäftsführer bin ich verantwortlich für die Geschäfte und berufsbedingt interessieren sie mich daher stark. So bin ich schon vor Jahren mit der Gemeinwohlökonomie in Berührung gekommen.

Gemeinwohlökonomie, was ist denn das?

Theresa O., Erik B., und später auch Sophie D. und ich haben versucht, uns diesen Winter in einem Workshop unseren Betrieb unter diesen Gesichtspunkten anzuschauen. Die Rengoldshausener Hof GmbH mit ihren Teilbereichen Lieferservice, Hofladen und Hofcafé ist primär ein Handelsunternehmen. Dieses steht am nächsten zu den Unternehmungen

auf dem Hof wie der Gärtnerei, der Landwirtschaft, dem Samenbau oder der Bildungsinitiative ist aber wie diese auch in den größeren Rahmen der Unternehmen im nahen und weiteren Umkreis zu denken. So komme ich von der betriebswirtschaftlichen Ebene auf die volkswirtschaftliche- oder sogar auf die weltwirtschaftliche Ebene. Für jede dieser verschiedenen Ebenen und Betrachtungsweisen hat sich in der Zeit eine spezielle Sicht der Dinge etabliert. Auf der betrieblichen Ebene machen wir Gewinn - Verlust Rechnungen oder Bilanzen, auf Volkswirtschaftlicher Ebene rechnen wir mit dem Bruttosozialprodukt, Inflationen, usw. und auf Weltwirtschaftlicher Ebene wiederum mit anderen Kriterien.

All diese verschiedenen Blickrichtungen sind in sich mehr oder weniger abgeschlossen, es wird der einzelne Betrieb, die einzelne Volkswirtschaft oder Teilbereiche einer Weltwirtschaft angeschaut. Doch unter welchen Gesichtspunkten?

Hier eröffnet die Gemeinwohlökonomie für mich neue Ansatzpunkte. Mit ihrer Hilfe wird versucht, die wirtschaftliche Tätigkeit neu anzuschauen. Dazu geht sie von den vier Wertefeldern Menschenwürde, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit und Transparenz aus. Diese Wertefelder werden dann auf einzelne Gruppen wie z.B. Mitarbeiter oder Kunden angeschaut.

Diese Systematik eröffnet ganz neue Blickpunkte. Mit Hilfe eines Focus Berichts für unseren Betrieb haben wir uns an dieser Systematik versucht und sind so aktives Mitgliedsunternehmen geworden.

So möchten wir Sie aktiv mit guten biologisch-dynamischen Lebensmittel versorgen. Gleichzeitig betrachten wir dies mit Hilfe der Gemeinwohlökonomie mit den dazu passenden sozialen Grundgedanken.



## Endspurt zum Hoffest. Nur noch 6 Wochen!

Großes Jubiläums-Hoffest auf dem Hofgut Rengoldshausen

Reisen Sie mit uns durch 800 Jahre Hofgeschichte. Am 25.06. & 26.06.2022 feiern wir 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und 800 Jahre Bestehen der Hofstelle.

Wir halten Sie auf dem Laufenden!

### HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -  
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



## Eigene Produkte

Rote Bete, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Eier, Milch, Wurst, Schnittlauch, Basilikum, Dill, Koriander, Rucola, Petersilie glatt

Alle Freilandsalate, Spinat, Mairübchen, Mini-, Land- und Schlangengurken, Lauch, Kohlrabi, Stielmus

Topfkräuter: Rucola, Basilikum, Koriander, Majoran, Salbei, Thymian, Lavendel, Rosmarin



## PRODUKT DER WOCHE

### Curry klassisch

Herstellung in Deutschland.

Ursprung/Rohstoffe: Diverse



### BLUMENKOHL-ROHKOST IN CURRYSOBE

#### 1 Blumenkohl

Dressing: 1 Tasse süße Sahne  
3 EL Öl  
½ Zitrone  
½ TL Honig  
½ TL Curry

verschiedene Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill) Kräutersalz

Zur Zubereitung den Blumenkohl fein raffeln

und in der Mitte einer Salatplatte anhäufeln.

Anschließend das Dressing vorbereiten. Dazu die Kräuter waschen und fein hacken. Die Sahne dickflüssig, aber nicht steif schlagen, die Zitrone auspressen. Kräuter, Sahne, Zitronensaft, Honig, Curry mit dem Öl verrühren, mit Kräutersalz noch einmal abschmecken und über den angerichteten Blumenkohl gießen.

Die Platte mit Salat und Tomatenachteln garnieren. Falls Sie den Blumenkohl doch nicht ganz roh mögen sollten, können Sie auch folgendermaßen verfahren: Nachdem das Grün vom Blumenkohl entfernt wurde, trennen Sie ihn in sehr kleine Röschen. Nun bringen Sie je ¼ l Wasser und ¼ l Milch zum Kochen und geben den Blumenkohl für 5 - 10 Minuten zum blanchieren hinein. Nach dem Erkalten verfahren Sie wie oben beschrieben. Der Blumenkohl verliert durch das blanchieren eine gewisse Schärfe.

Guten Appetit!

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