



Liebe Kundinnen und Kunden!

Die Weihnachtszeit gehört zu meinen persönlich schönsten Kindheitserinnerungen.

Dabei ist es nicht so sehr die „Bescherung“, an die ich mich heute erinnern kann, sondern die Zeit davor. Mit jedem Tag, der die heiligen Nächte näherbrachte, wuchs in der Erinnerung der Zauber.

Ich hatte das Glück, dass meine Mutter noch Weihnachtsplätzchen selber backen wollte. Wir Kinder saßen um den Küchentisch und schauten zu, wie sie die verschiedenen Zutaten mischte und wie aus dem unförmigen Teig köstliche Plätzchen entstanden. Sobald ich konnte, wollte ich natürlich mithelfen und selber auch tun. Für diese Zeit bin ich meiner Mutter bis heute sehr dankbar. Manchmal glaube ich, dass diese Erfahrungen sich immer noch wie ein schützender Mantel um mich legen, wenn heute „der Wind mir mal wieder grade ins Gesicht weht“.

Vielleicht waren es unbewusst auch diese Erinnerungen, die mich dazu anregten, dass wir dieses Jahr doch unseren Kunden als kleine Aufmerksamkeit ein paar selbstgemachte Weihnachtsplätzchen schenken könnten. Zudem arbeitet mit Ingun M. eine Kollegin bei uns, die sich vorstellen konnte 1500 Plätzchentüten zu „bebacken“. Alleine konnte es aber selbst Ingun nicht. Auch hier erlebte ich wieder den vorweihnachtlichen Zauber vieler Hände, die dabei helfen, anderen Menschen eine kleine Freude zu machen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und bedanken uns sehr herzlich für Ihre Treue!



Ein Beitrag von Hanno Willasch, Grüne Kiste.

Öffnungszeiten Hofladen zwischen den Jahren

Weihnachten:

Dienstag, 19.12. - Freitag, 22.12.2023 von 9:00 - 18:30 Uhr
Samstag, 23.12.2023 von 9 - 16 Uhr

Silvester:

Mittwoch, 27.12. - Freitag, 29.12.2023 von 9:00 - 18:30 Uhr
Samstag, 30.12.2023 von 9 - 16 Uhr

Vom 02.01.2024 bis zum 08.01.2024 haben wir Winterpause.

Ab Dienstag, den 09. Januar 2024 haben wir wieder wie gewohnt geöffnet.

Lieferpause

Vom 23. Dezember 2023 bis zum 07. Januar 2024 halten wir Winterschlaf. Ab Montag, den 08. Januar 2024 sind wir wieder für Sie da!

Eigene Produkte

Radicchio, Zuckerhut, Chicorée, Postelein, Feldsalat, Asia/Babyleaf, Fenchel, Mangold, frischer Ingwer, Paprika grün
Fermentiertes Kraut, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen, Chinakohl, Rote Bete, Möhren Rodelika, Knollensellerie, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft



Crème fraiche im Glas Demeter



REZEPT

Kartoffel-Möhren-Lauch Eintopf

800 g Kartoffeln
500 g Möhren
500 g Lauch
700 ml Gemüsebrühe
250 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer, ev. Kurkuma, Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln, Möhren und Lauch kleinschneiden. Alles kurz in Olivenöl anbraten und mit der Brühe ablöschen. Würzen und so lange kochen bis alles schön weich ist und die Brühe reduziert ist. Erst kurz vor dem Servieren mit der creme fraiche verfeinern.

Guten Appetit!

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

