

DEZEMBER 2021 KW 50



Liebe Kunden!

Können Sie sich noch an unsere Aktion „**Mehrwertsteuer-Senkung zur gemeinsamen Mehrwert-Senkung**“ erinnern? Wir hatten alle unsere Kunden im Hofladen und in der Grünen Kiste angefragt, ob sie den Betrag, den Sie durch die MwSt. Senkung sparen, nicht spenden möchten. Die Spenden sollten der Landwirtschaft Rengoldshausen dabei helfen, einen 2. Mobilstall für unsere Hühner zu kaufen. **Die allermeisten unserer Kunden haben sich an dieser Aktion beteiligt und so konnten wir Anfang des Jahres 30.730€ überweisen. Ein wunderschöner Beitrag, kostet doch so ein Stall rund 80.000€.**

Letzte Woche ist der Stall dann endlich geliefert worden, ein Jahr nachdem er bestellt wurde. Diesen Samstag kommen nun die ersten Tiere in ihr neues Zuhause. Wir freuen uns riesig darüber!

Es ist doch einfach schön zu erleben, was möglich ist, wenn viele an einen Strang ziehen

Der zweite Stall ermöglicht:

- **Mehr hochwertige Eier und Fleisch aus gesunder, vollmobiler Hühnerhaltung.**
- **Mehr Kontinuität im Angebot der Produkte über das Jahr hinweg.**
- **Der Mobilstall mit ca. 300 Hühnern hat sich bewährt und ist stimmig für lebhaftere Tiere und kann wöchentlich versetzt werden.**

Besonders freut uns auch, dass unsere Hühner ab ihrem 1. Lebenstag bei uns aufwachsen können. Die Junghennen können dann in den Mobilstall umziehen und ihre Jugend dort verbringen, während die erwachsene Herde im anderen Stall Eier legen kann.

Nun wünschen wir uns, dass sich die neuen Bewohner in ihrem neuen Zuhause schnell wohl fühlen und uns bald mit ihren Eiern beschenken.

Ihnen allen eine gesunde Woche!

Hinweise zu Weihnachten und den Feiertagen/Neujahr

In der Weihnachtswoche KW 51 wird es wieder einige frische Produkte (Kartoffeln, Möhren, Orangen, Äpfel, Clementinen, Feldsalat) zur Vorratshaltung ab größeren Mengen für Sie im Angebot mit 10 % Rabatt geben.

In dieser Woche verschieben sich einige die Touren um einen Tage nach vorne. Bitte beachten Sie die geänderten Liefertage (von Montag bis Donnerstag) und geben Sie wenn möglich Ihre Bestellung bis zum 17.12.2021 ab, damit wir genug Waren bereitstellen können.

Dann sind wir vom 27.12.2020 bis zum 7.1.2021 im Betriebsurlaub und genießen die heiligen Nächte. Ab dem 10. Januar sind wir wieder für Sie da!

Unser Hofladen wird vor Weihnachten am 21., 22. und 23.12. geöffnet haben und vor Sylvester am 28., 29. und 30.12.2021 und dann wieder ab dem 11.1.2022.

Eigene Produkte

Radicchio und Feldsalat, Zuckerhut, Chicoree, Knollensellerie, Rote Bete, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatürbis, Rettich weiß, Schnittlauch, Rotkohl, Wirsing, Milch, Fleisch und Mehl, Apfelsaft.



Spaghettoni Semola, no. 7

Spaghettoni No. 7 - typische Spaghetti-Form mit größerem Durchmesser! Die Pasta unterstreicht den Geschmack vielfältiger Saucen, ob alla ‚Aglione‘ oder einfach pure Tomatensauce mit frischem Gemüse. Bester italienischer Hartweizengrieß und reines Quellwasser sowie langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgen für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen Biss.

Herstellung in Italien Ursprung/Rohstoffe:
Italien Herkunft landwirtschaftliche Zutaten:
EU-Bio

Hersteller: RAPUNZEL Naturkost GmbH



Mangoldspaghetti

1 Knobizehe 500 g
Mangold 1 Zwiebel
10 Kirschtomaten
Olivenöl
400 g Spaghetti
1 Orange (Saft und Schale)
Pfeffer und Salz

Mangold Waschen, Stiele in sehr feine Streifen, Blätter in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch hacken, Tomaten halbieren.

Zwiebeln und Knobi in Öl andünsten, Mangold zugeben und 10 min dünsten.

Spagetti kochen, Tomaten, Orangensaft und abgeriebene Orangenschale zum Mangold geben und 10 min mitdünsten.

Würzen und die Spaghetti unterheben.

Nach Wunsch mit Parmesan servieren.

Guten Appetit

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!

Bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!