

JUNI/JULI 2022 KW 26

BIO BEWEGEN
ZUM WOHLERGANGEN



HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Natürlich stammen nicht alle Waren, die wir Ihnen anbieten aus der eigenen Produktion vom Hofgut Rengoldshausen. Können Landwirte und Gärtner uns mal nicht beliefern, beziehen wir auch von befreundeten regionalen Betrieben die Produkte. Darüber hinaus ist der Bio Großhändler Bodan mit Abstand unser wichtigster Handelspartner. Grund genug, ihnen die Firma bodan aus unserer Perspektive vorzustellen. Gegründet wurde die Firma Bodan bereits 1987 und fand ihre Aufgabe darin, die Produkte der ersten Bio Höfe am Bodensee auf Wochenmärkten und Bioläden zu vermarkten.

2006 zog die stark wachsende Firma von Lippertsreuthe nach Überlingen, knapp einen Kilometer vom Hofgut entfernt ins angrenzende Industriegebiet. Aktuell arbeiten über 220 Menschen bei Bodan. Mit umweltschonender Logistik sorgen sie gemeinsam dafür, dass werthaltige Naturkost jeden Tag frisch in die Bio-Läden kommt - an rund 500 Verkaufsstellen in Süddeutschland und darüber hinaus. Aufgrund der räumlichen Nähe können

wir täglich die bestellte Ware selber abholen. Gleichzeitig liefert auch die Landwirtschaft und die Gärtnerei vom Hofgut Rengoldshausen täglich an Bodan.

Wir schätzen Bodan als ein werteorientiertes Unternehmen, mit dem wir gemeinsam bereits so manches Zukunftsprojekt aufbauen konnten. Hervorzuheben sind da vor allem Projekte in der Hühner- und der Pflanzenzüchtung. Bodan gehört darüber hinaus zu den Pionieren der Gemeinwohlökonomie.

Die Einkäuferinnen und Einkäufer von Bodan entscheiden sehr bewusst mit welchen Unternehmen und welchen Produkten sie handeln wollen und treffen damit eine für uns wichtige Vorauswahl. Genauso wie auch wir immer bestrebt sind Ihnen nur Waren anzubieten, welche von hoher Qualität sind und unserem Wertebild entsprechen. Wir freuen uns über Anregungen und Wünsche zur stetigen Erweiterung unseres Angebotes.

Wir möchten Ihnen Ihren Einkauf erleichtern und auf eine vertrauensvolle Basis stellen.

Ein Beitrag von Hanno Willasch, Geschäftsführer der Rengoldshausenerhof GmbH



AUSBLICK – INFOS

HofCafé

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



Eigene Produkte

Basilikum, Petersilie glatt und kraus, Rucola, alle Freilandsalate, Topfkräuter: Majoran, Salbei, Thymian, - Landgurke, Minigurke, Schlangengurke, Paprika grün, rot, Tomate Datterino, Tomate Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Zucchini, Bundzwiebel, Stielmangold, Blumenkohl, Broccoli, Spitzkohl, Mai-rübchen, Rote Bete im Bund, neue Kartoffeln, Knollenfenchel, Bohnenkraut, Schnittlauch, Stangensellerie.



PRODUKT DER WOCHE

Osteria Cerasuolo Rosato

Leuchtende Farbe, Bukett gemischter reifer Beeren, am Gaumen frische Säure und angenehme Extraktsüße, fruchtig und vollmundig. Ein klassischer Cerasuolo aus den Abruzzen - macht Lust auf mehr!

Erzeuger: Eigenmarke Riegel - Osteria

Anbaugebiet: Abruzzen

Rebsorte: Montepulciano

Jahrgang: 2020

Weinart: Rose

Land: Italien

Geschmack: trocken

Passt zu: gegrilltem Fisch und Gemüse

Kontrolle durch: DE-ÖKO-001

Anbauverband: Demeter



REZEPT

Mangold Rollen

Zutaten für ca. 4 Personen:

5 Mangoldblätter (mit Stiel)

100 g Tomaten

100 g Zwiebel

50 g Walnusskerne

50 g getrocknete Birne

10 g Olivenöl

0,5 EL Essig

2 g Salz

Etwas Koriander, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Aus 4 Blättern Mangold den Stiel entfernen und Blätter zum späteren Einrollen zur Seite legen. Die Walnusskerne hacken. Die Stiele, den restlichen Mangold und die Zwiebel in Streifen schneiden, dann anschwitzen. Tomaten fein würfeln, hinzufügen (mittlere Hitze) und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann gehackte Walnüsse und Birne dazugeben, mit Essig und den Gewürzen abschmecken.

Nun die Hälfte der Masse in die Blätter füllen und einrollen. Die Rollen auf der restlichen Masse absetzen und zugedeckt 5 Minuten weitergaren lassen (bei Bedarf etwas Wasser zugeben). Am Ende mit Olivenöl abschmecken.

Guten Appetit!

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