

MAI/JUNI 2023 KW 22



Liebe Kundinnen und Kunden!

Anfang dieses Monats las ich im Südkurier einen Artikel über „Die Landwirtschaft von morgen“. In diesem beschreibt die Autorin Kerstin Viering wie mit Hilfe moderner Techniken in einem geschlossenen Gebäude Gemüseanbau mit Fisch- und Insektenzucht kombiniert wird. Das „faszinierende“ an diesem Projekt ist, dass das nährstoffreiche Fischwasser den Pflanzen zur Düngung dient und die „Abfälle“ der Pflanzen und Fische den Insektenlarven als Futter. Die Insekten können dann wieder zu Fischfutter verarbeitet werden. Angepriesen wird der geringe Ressourcen Verbrauch dieser Art des „Anbaus“.

Beim Lesen derartiger Gedanken freue ich mich einfach nur darüber, dass ich hier auf dem Land lebe und arbeite, auch wenn ich damit von gestern sein sollte. Bei uns wachsen die Pflanzen noch im von Gärtner/innen und Landwirt/innen gepflegten Boden an frischer Luft unter Sonnenlicht. Die Fische in den Teichen werden nicht von uns befischt

und bei den Insekten pflegen wir die Vielfalt. Boden, Pflanzen, Tiere und Menschen auf dem Hof gestalten einen eigenen typischen Hoforganismus. Dieser zeichnet sich, wie jeder höhere Organismus im besten Fall dadurch aus, dass viele Systeme zu einer individuellen Einheit verschmelzen. Bio Anbau gestaltet sich so immer mit der Natur. Wenn wir Kulturen wie Gurken, Tomaten oder Paprika im Gewächshaus anbauen, ist dies zwar auch stark technisch geprägt, aber im Demeter Anbau ist die „erdelose“ Kultur von Gemüse nur in ganz wenigen Ausnahmefällen (z.B. Kresse) erlaubt.



Bei all der Technik, bei aller Faszination über das was wir selber machen können fehlt mir doch seit jeher der Glaube, dass alles Machbare, alles Steuerbare, alles Neue damit auch gleich besser sein soll.
Damit bin ich vielleicht von gestern, aber ich bin es gerne!



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Rengoldshauserhof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt, Chicorée, Alle Freilandsalate, Mini- und Schlangengurken, Kohlrabi, Lauch, Spinat, Stielmus, Mairübchen, Rettich weiß, Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken, Rote Bete, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle.



PRODUKT DER WOCHE

Olivenöl fruchtig nativ extra

Verwendung

zum Kochen, Dünsten, Kurzbraten, zu frischen Salaten und mediterranen Gerichten wie Pasta oder Antipasti

Herstellung

Die Oliven für das native Olivenöl extra werden direkt nach der Ernte verlesen, gewaschen und schonend gepresst. Natives Olivenöl extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.



Aktionspaket Eier und Mehl

Unsere Hühner sind gerade sehr fleissig. Daher möchten wir sie bitten viel zu Backen, Pfannkuchen zu essen und Spätzele zuzubereiten.

Man sollte einfach die Lebensmittel so feiern wie sie kommen!

Dafür liefern wir zum Supervorzugspreis von 17 €, 20 Eier und 2,5 kg Dinkelmehl, statt sonst einzeln für 25 €.

Wenn sie möchten geben sie bitte ihren mehltyp an.



Mairübchen im Bund

Aus den Blättern lässt sich unter anderem ein sehr delikates Pesto zubereiten. Einfach mit anderen Kräutern oder Lauchzwiebelgrün in Olivenöl Pürieren, eine Nusskomponente und nach Belieben Parmesan zufügen, mit etwas Limettensaft für Frische sorgen, salzen und pfeffern und zu Nudeln, aufs Brot oder zu Gemüse servieren. Immer lecker!!!

Und die Rübchen mal als Carpaccio probieren?

2 Rübchen, 1 Minigurke, 1 EL Leinöl, 2 EL Wasser, Salz und Pfeffer.

Mairübchen und Gurke sehr dünn schneiden, Als Fächer auf eine Platte oder Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren. Sehr schön machen sich auch Sprossen dazu für das Auge und die Würze.

Guten Appetit!



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