

NOV/DEZ 2021 KW 48

Der erste Chicorée

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

Können Sie sich vorstellen, wie spannend so eine Kundenumfrage sein kann? Erst die Aufregung für die richtigen Fragen und dann erst auf Ihre Antworten!

Etwas über 200 Kunden haben sich an der Umfrage beteiligt und zu allererst möchte ich mich bei Ihnen bedanken für Ihre Hilfe und Ihre ehrlichen Rückmeldungen. Sie haben uns so einen schönen „Blumenstrauß“ voller Anregungen geschenkt. Danke für die zumeist liebevollen und wertschätzenden Beurteilungen. Ich möchte nun versuchen Ihnen die wichtigsten Ergebnisse darzustellen. Dies ist am einfachsten, wenn diese sich in Zahlen ausdrücken lassen. Für uns sind jedoch Ihre schriftlichen Kommentare fast noch wichtiger. Diese sind zwar sehr heterogen zeigen uns aber konkreter als eine Zahl, was Ihnen wichtig ist.

Erstaunt hat mich erst einmal, dass uns vor allen die Kunden eine Rückmeldung gegeben haben, die wir bereits länger beliefern

dürfen, 87%. Bei der Frage nach der Qualität wurde die der Milch und Fleischprodukte mit der Note 1,44 am besten beurteilt, am kritischsten mit 2,19 das Preis-/Leistungsverhältnis.

Bei der Frage zu dem Bestellvorgang wird unser Telefon- und Mailservice mit 1,43 etwas besser als der online Shop mit 1,77 beurteilt. Sehr freue ich mich über die Bewertung des Lieferrhythmus (1,39) und des Ausliefererservice (1,45). Durch die großen Online Händler werden wir ja immer mehr an kurze Lieferzeiten gewöhnt. Wie problematisch dieses Tempo sein kann, wird uns dabei nur selten gezeigt.

Die Frage, ob Sie uns weiterempfehlen würden ist eine der wichtigsten bei Kundenumfragen und wird standartmäßig auf einer Skala von 1 bis 10 abgefragt. Aus Ihren Antworten wird ein Wert errechnet, mit dem wir uns auch mit anderen Betrieben vergleichen können.

Sehr viele Anregungen haben wir auch zu unserem Sortiment erhalten. Diese werden wir im Laufe der nächsten Wochen bearbeiten. Freuen Sie sich mit uns auf die zukünftigen Erweiterungen!

Ihnen allen eine gesunde Woche!

Eigene Produkte

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



PRODUKT DER WOCHE

Gouda in Scheiben

Söbbeke: Bio-Genuss aus dem Münsterland

Seit der Gründung der Biomolkerei Söbbeke 1988 durch Paul Söbbeke heißt es: Bio aus Leidenschaft. Mit Herzblut und Begeisterung produziert die Biomolkerei Söbbeke aus Gronau im Münsterland seit mittlerweile 30 Jahren hochwertige und genussvolle Bio-Produkte - ohne Zusatzstoffe, dafür aber mit 100 % natürlichem Geschmack und Genussgarantie. Nachhaltiges Handeln und höchste Qualitätsansprüche prägen dabei das Söbbeke Denken und sind in der Firmenphilosophie fest verankert - zum Wohl von Tier, Mensch und Natur.

Zutaten: pasteurisierte KUHMLICH*, Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab

*kontrolliert biologischer Anbau

Herstellung in Deutschland. Ursprung/Rohstoffe: Deutschland



Hokkaido-Kürbis-Creme

Eine pikante Beilage zu cross gebratenem Fisch, oder kalt als Dip zu Gemüsesticks, oder als herbstlicher Brotaufstrich:

- 400 g Hokkaido gewürfelt (Kerne entfernt aber ungeschält)
- 1 kleine Zwiebel,
- 1 kleingeschnittenes Stückchen Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2EL Olivenöl
- 80g Knollensellerie
- 100ml Hühnerbrühe oder Weißwein
- 30 g Parmesan gerieben
- 1 TL Kardamom, Salz und Pfeffer.

In einem breiten Topf das Öl vorsichtig erhitzen und die Zwiebeln, den zerquetschten Knoblauch und den Ingwer kurz anschwitzen. Den Kürbis und Sellerie zugeben und mit anbraten. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer würzen. Dabei immer wieder rühren bis der Kürbis Farbe bekommt (lecker Röstaromen). Weißwein oder Brühe zugießen und mit Deckel auf kleiner Flamme weichkochen lassen. Das Ganze dann pürieren (mit Pürierstab oder Kartoffelstampfer) und den geriebenen Parmesan unterziehen und nochmal abschmecken.

Guten Appetit



**Unser Hofcafé befindet sich nun im
Winterschlaf!
Wir freuen uns schon darauf, Sie in 2022
wieder begrüßen zu dürfen!**

Bitte beachten Sie auch unser Advents - und
Weihnachtsangebot auf der Homepage!

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