

JULI 2022 KW 30

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Der Lebensmittelmarkt ist ein heikles Geschäft, da frische Lebensmittel nur begrenzt haltbar sind und er von so vielen Faktoren mit beeinflusst wird. Diese Faktoren wie Wettereinflüsse oder eine veränderte Personalsituation sind oft bei der Aussaat noch gar nicht zu erahnen. Zudem machen Pflanzen keine Ferien und reagieren nicht auf eine schwankende Nachfrage.

Mit dem Krieg in der Ukraine hat sich wieder etwas ganz neu verschoben. Viele Menschen fühlen sich ernsthaft verunsichert, da vor allem die Energie- und konventionellen Lebensmittelpreise so in die Höhe gegangen sind. Wollte man sich in der Pandemie gesund ernähren, so ist es jetzt wohl auch die tägliche Ernährung, bei der „gespart“ wird. Konnten wir mit Beginn der Pandemie die neue Nachfrage kaum bedienen, ist heute teilweise so reichlich Ware auf dem Markt, dass diese zu den „alten“ Preisen in den üblichen Handelskanälen zu wenig nachgefragt wird.

Wir haben momentan so viele Tomaten, dass wir Ihnen schon jetzt Aktionstomaten zu besonders günstigem Preis anbieten können. Diese Aktionen beziehen sich auf ganze Kisten von fünf bzw. drei Kilogramm.

Das Bedürfnis nach Sicherheit empfinde ich als zutiefst menschlich. Die Beziehung zu den anderen Menschen schenkt mir einen „Grund“. So ist es sinnvoll zu wissen woher wir unsere Lebensmittel beziehen und wie sie angebaut werden. Die Grüne Kiste vom Hofgut Rengoldshausen steht für hochwertige frische, biologisch-dynamische Lebensmittel und weitere biologische Produkte des täglichen Bedarfs, für kurze Lieferwege und Transparenz. Als kleinen Anreiz in unserem online Shop zu stöbern und Neues zu entdecken, werden wir in der nächsten Zeit bei ausgewählten Produkten die Preise um 10% senken. Wir helfen Ihnen dabei Ihren Alltag zu erleichtern, helfen Sie uns dabei, die uns anvertraute Erde enkeltauglich langfristig zu erhalten und zu pflegen.



AUSBLICK – INFOS

HofCafé

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



Eigene Produkte

Paprika gelb und orange, Peperoni (scharf), Dill, Rucola, Koriander, Petersilie glatt und kraus, alle Freilandsalate außer: Leibacher Eissalat, Landgurke, Minigurke, Schlangengurke, Paprika grün, rot, Tomaten ganze Kiste (Aroma 5kg, Fleischtomate 3kg, Berner Rose 3 kg), Tomate Datterino, Tomate Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Fleischtomate Berner Rose, Zucchini, Gemüsezwiebel, Okra, Auberginen, Stielmangold, Spitzkohl, Rote Bete im Bund, neue Kartoffeln, Knollenfenchel, Buschbohnen, Bohnenkraut, Schnittlauch, Stangensellerie, Möhre, Pastinake.



PRODUKT DER WOCHE

Fruit et Sekt

Himbeere, Cranberry und Cassis treffen auf die prickelnde Frische eines edlen deutschen Sekts. FRUIT ET SEKT sorgt für eine Geschmacksexplosion aus reifer Beerenfrucht, zarter Perlage, feinherber Säure und gut eingebundener Süße. Die einzigartige Mischung

ganz ohne Zusatz von Aromen macht FRUIT ET SEKT zu einem beliebten Aperitif mit auch an heißen Tagen angenehmen 7% Alkohol.

Staatliche Siegel: EU Bio-Logo
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007



Grüne Bohnen Eintopf mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

750 g grüne Bohnen
250 g Tomate
500 g Kartoffel
250 ml Wasser
40 g Margarine
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten und in Stücke schneiden. Die grünen Bohnen abfädeln, waschen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Jetzt in der geschmolzenen Margarine Zwiebeln und Tomaten kurz anschmoren. Bohnen, Kartoffeln, Salz und das Wasser hinzufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

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