



# HofPost

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Die Sortimentsgestaltung ist eine unserer Alltagsaufgaben. Vielleicht denken Sie, das ist ja ganz einfach: 100% Bio, wenn möglich Verbandsware und regional erzeugt. Sie haben recht, das sind unsere Kernkriterien, doch einfach macht es die Aufgabe dadurch noch lange nicht.

Im Bereich Obst und Gemüse erhalten wir jede Woche einen Vorblick aus der eigenen Gärtnerei/Landwirtschaft und von den anderen regionalen Handelspartnern. Welche Salate und welches Gemüse liegen in ausreichender Menge vor, um es in die verschiedenen Kisten einzuplanen. Hier ist die Kunst, aus dem Angebot, das der Jahreszeit entspricht, attraktive Sortimentskisten zu gestalten. Das Wichtigste bei dieser Aufgabe sind sicher die Erfahrung und ein enger Kontakt zu den Anbauern. Wir kaufen unsere Ware ungesehen. Südfrüchte sind dabei besonders heikel. In der Regel werden diese unreif geerntet, damit sie den oft langen Transport gut überstehen. Flugware ist für uns aus Klimaschutz-Gründen ein Ausschlusskriterium.

Ganz anders stellt sich die Aufgabe für unser breites Zusatzsortiment. Hier steht uns das riesige Angebot unseres Bio-Großhändlers Bodan in Überlingen zur Verfügung, sowie viele kleine regionale Unternehmen, welche direkt mit uns in Kontakt sind. So haben wir in den letzten Jahren unser Angebot systematisch erweitert und können ihnen ein gutes Grundsortiment an Lebensmitteln für den täglichen Bedarf anbieten. Dabei wissen wir, dass die Geschmäcker und Vor-

lieben sehr unterschiedlich sein können. Das Sortiment wird intern auch immer wieder in seinen Feinheiten hinterfragt. Um diesen Prozess nicht nur für, sondern auch mit ihnen zu gestalten, suchen wir aktuell mindestens zehn Kunden. Diese sollten Zeit und Lust haben mit uns neue mögliche Produkte für unser Angebot zu entdecken. Unsere Idee dabei ist, den mitwirkenden Kunden das entsprechende Produkt umsonst zukommen zu lassen.

Die Bedingung dafür ist, dass wir eine zeitnahe Rückmeldung in Form eines Fragebogens bekommen. Bewerten Sie mit uns wie Ihnen das Produkt schmeckt, oder durch andere Vorzüge zu uns passt.

Anhand der Rückmeldungen werden wir dann das neue Produkt in das Sortiment aufnehmen oder nicht.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann melden Sie sich bitte per Mail bei [Hanno.Willasch@rengo.de](mailto:Hanno.Willasch@rengo.de).

Wir freuen uns auf ihre Rückmeldungen und wünschen uns eine gute Zusammenarbeit zur Erweiterung unseres Zusatzsortiments!



Ein Beitrag von Hanno Willasch,  
Grüne Kiste.

---

**Advent & Weihnachten - auf [rengo.de](https://rengo.de)**



## Eigene Produkte

Gärtnerangebot der Woche in KW 47: 150 g Postelein, 735 g Knollenfenchel, 400 g Beluga Linsen

Petersilie glatt und kraus, Rucola, Radicchio, Zuckerhut, Chicorée, Postelein, Fenchel, Mangold, Spinat, Physalis, Rettich, frischer Ingwer, frischer Kurkuma, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen, Blumenkohl, Chinakohl, Rote Bete, Möhren Rodelika, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft,



## Klare Suppe, ohne Hefe

Diese Klare Suppe besitzt ein ausgewogenes, vollmundiges Aroma durch viel Gemüse und verschiedene Kräuter. Sie wird ohne Hefe hergestellt.

Ideal zum Würzen und Verfeinern von Suppen, Saucen und Gemüsegerichten oder als köstliche Trinkbrühe.

Hersteller: RAPUNZEL Naturkost GmbH



## REZEPT

### Suppe vom Schwarzen Rettich

800 g Mehlig Kartoffeln

300 g schwarzer Rettich

1 Knobizehe

100 g Zwiebeln, Öl Salz, Pfeffer

160 ml Weißwein

1,4 l Gemüsebrühe

300 g Käse zum Schmelzen, ev. Etwas Zitronensaft,

### Zubereitung:

Rettich und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Knobli und Zwiebeln hacken und in Öl andünsten. Kartoffeln und Rettich dazugeben, salzen, pfeffern mit Weißwein ablöschen. Wenn dieser eingekocht ist mit der Brühe angießen. Wenn alles weich ist Suppe fein pürieren, Käse in der Suppe schmelzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Wer möchte kann noch frittierte, feine Rettichstreifen zum Garnieren bereiten.

Guten Appetit!

---

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

---

