

MÄRZ 2023 KW 10

HOFPOST



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Sie erinnern sich vielleicht an die Hofpost aus der 32/2021. Dort hatte ich voller Stolz verkündet, dass wir ab sofort ein Ausbildungsbetrieb sind. Wir nahmen uns fest vor eine Ausbildungsstelle auszuschreiben und einen Ausbildungsplatz zu vergeben. Lange haben wir Konzepte entworfen und Möglichkeiten bei uns ausgelotet.

Wir sind zu dem Entschluss gekommen, das Projekt Ausbildung zumindest kurzfristig auf Eis zu legen.

Mit dem Start in neue Jahr 2023 und dem Wunsch dieses Projekt wieder aufzunehmen starten wir jetzt einen neuen Anlauf.

Einige offene Punkte durfte ich noch mit der Industrie- und Handelskammer besprechen. Ich freue mich Ihnen die Stellenausschreibung in dieser Hofpost vorstellen zu dürfen.

Wir haben uns für den Ausbildungsberuf „Ausbildung zum / zur Kaufmann / -frau (m/w/d) für Büromanagement“ entschieden, dieser bietet dem/der Bewerber\*in einen breiten Einblick in unseren Betrieb mit dem Schwer-

punkt im Büro und stellt eine solide Basis für Kaufleute da.

Zudem können wir einen Ausbildungsplatz in einem nach den Grundsätzen der Gemeinwohlökonomie arbeitenden Unternehmen anbieten. Ein kollegiales Miteinander, eine sinnvolle Tätigkeit sowie die Möglichkeit eigener Azubi Projekte sprechen ebenfalls für eine Ausbildung bei uns.

Wir haben durchweg positive Erfahrungen mit unserem „Freunde werben“ Programm sammeln können. Vielleicht denken Sie gerade beim Lesen dieser Zeilen an eine bestimmte Person, welche Interesse an einer Ausbildung bei uns haben könnte.

Die ausführliche Stellenausschreibung finden Sie unter „Unser Hofgut - Stellenausschreibung“



Ein Beitrag von Erik Buschmann, Kundenservice & Ausbilder bei der Grünen Kiste.

## Eigene Produkte

Schnittlauch, Babyleaf/ Asiasalate, Feldsalat, Chicorée, Rotkohl, Eichblattsalat rot, Kopfsalat rot, Bataviasalat, Postelein Salat, Möhren Rodelika, Pastinake, Knollensellerie, Kartoffeln, Rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln, Milch.



NEU IM SORTIMENT

Fit in den Frühling!  
(Der hoffentlich bald kommt!)

In unserem Sortiment finden Sie ab sofort verschiedene Gemüsesäfte, Ingwer Shots und Care Bitter Kräuter, zur ausreichenden Versorgung mit Bitterstoffen.



PRODUKT DER WOCHE

## Mittelscharfer Senf

Bio-Senf Mittelscharf

Würzmittel zum Verfeinern von Gerichten, zu Ge grilltem, auf Brot, für Dressings, Chutneys, Mayonnaisen u.v.m.

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen.

Nach dem Kauf sollten das Senf-Glas im Kühlschrank gelagert werden, um den vollen Geschmack und die Schärfe zu erhalten.

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten: EU-Bio Lebensmittel

Aufbewahrungs-/Verwendungshinweise Nach dem Öffnen kühl (6° bis 8°C) und dunkel lagern.

Hersteller: Zwergenwiese Naturkost GmbH



## Langsam geschmorter Ofensellerie mit Kapern-Butter-Sauce

- 4 kleine oder 2 mittelgroße Sellerie
- 100 ml Rapsöl
- Salz, 2 Zwiebeln
- 4 TL Thymianblättchen
- 2 TL Mittelscharfer Senf
- 4 TL Tomatenketchup
- 2 TL Worcestersauce
- 2 TL Kapern
- 1 Prise Cayenpfeffer
- 200 g weiche Butter
- 150 ml Sahne

## Zubereitung:

Backofen auf 180 g Vorheizen.

Knollensellerie waschen und bürsten, Knolle mit Rapsöl einreiben, salzen und auf einem Backblech 1 Stunde garen.

Für die Sauce die kleingehackten Zwiebeln

mit Thymian, Senf, Ketchup, Worcestersauße, Kapern, Salz und Pfeffer zur Butter geben. Alles mit einem Mixer Pürieren und Kaltstellen. Zum Servieren mit der Sahne aufkochen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Den Sellerie in der Sauce servieren.  
Guten Appetit!

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