

NOVEMBER 2022 KW 45



Liebe Kundinnen und Kunden!

Am 23. Oktober 2022 war es endlich soweit, nach zweijähriger Pause waren wir wieder zu einer Bodan Hausmesse in Friedrichshafen eingeladen. Auf dieser Messe bietet Bodan seinen Lieferanten, Kundinnen und Kunden eine Plattform, ihre Produkte und Produktneuheiten vorzustellen. Ich glaube, alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben es genossen, sich in diesen verrückten Zeiten persönlich zu treffen und auszutauschen. Wie geht es weiter? Was können wir tun?

Wir als Teil der Bio Branche stehen mal wieder vor ganz neuen Herausforderungen. Unser Angebot war während der Corona Pandemie gefragt wie selten zuvor. Jetzt führt die hohe Inflation, der Rückgang der Kaufkraft und die damit verbundene Kaufzurückhaltung, zu einem bisher unbekanntem Umsatzrückgang. Ich selber fühle mich in solchen Situationen immer wieder dazu aufgerufen auf das Wesentliche zu achten. Dieses sehe ich in einem gemeinsamen Miteinander. Dabei hilft mir die Frage, in wie weit

unsere Arbeit den anderen helfen kann, ohne dabei den eigenen Boden unter den Füßen zu verlieren.

Von der Grünen Kiste nutzten über zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Möglichkeit der eigenen Wahrnehmung. Jene, die zum ersten Mal so eine Messe besuchten waren ganz überwältigt von der Produktvielfalt. Die „Alten“ gingen gezielter zu Werk, um sich offene Fragen fachkundig erläutern zu lassen. So sind wir mit vielen Anregungen wieder nach Hause gekommen und werden Ihnen diese im Laufe der nächsten Wochen genauer vorstellen.

Einige dieser Produkte können Sie ab der nächsten Woche in unserem Adventsangebot finden. Wenn Sie sich selber besondere Artikel in unserem Angebot wünschen, dann teilen Sie uns dies doch bitte mit.

Wir werden uns bemühen Ihnen diese ebenfalls anzubieten.

Eigene Produkte

Paprika grün, rot, orange und gelb, Spitzpaprika Lady Lou, Peperoni, Petersilie glatt und kraus, alle Freilandsalate, Feldsalat, Chicorée, Zuckerhut, Radicchio, Auberginen, Knollenfenchel, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spinat, Kurkuma, Peperoni, Rettich weiß, samenfeste Möhren, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln m, fk, vfk, auch Blaue Anneliese, Blechkartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbis, Rote Bete, Knollensellerie, Apfelsaft, Eier, Milch, Mehl, Nudeln und Wurst.



PRODUKT DER WOCHE

Schupfnudeln frisch

Frische Schupfnudeln - hergestellt aus regionalem Gelbweizenmehl, frischen Eiern und Kartoffelflocken!

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Der in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb beheimatete Nudelhersteller ALB-GOLD zählt zu den Bio-Pionieren im Teigwarenbereich. Während der letzten 25 Jahren hat das familiengeführte Traditionsunternehmen ein vielfältiges Teigwarensortiment in ökologischer Qualität aufgebaut.



Wirsinggemüse zu Schupfnudeln

1 Wirsing
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
2,5 EL Öl
1 EL Mehl
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel

Zubereitung:

Den Wirsing vom Strunk befreien, dicke Blattadern entfernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. In einem großen Topf 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Dann die Wirsingstreifen hinzugeben und rührend 15- 20 Min. dünsten. Evtl. etwas Wasser hinzufügen.

1,5 EL Öl in einem zweiten Topf erhitzen, Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Mehlschwitze unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und die Sahne unterrühren. Die Soße zum Wirsing geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel und Zitronensaft abschmecken. Dazu passen zB. sehr gut angebratene Schupfnudeln.

Guten Appetit!



Längere Telefonzeiten im Büro

Wir freuen uns, Ihnen wieder längere Telefonzeiten anbieten zu können!

Mo-Do 7:00 - 16:00 Uhr.

Freitag 8:00 - 13:00 Uhr.

Fleischaktion

Bestellen Sie jetzt unser Fleisch vor!
Bestellschluss ist der 02. Dezember 2022.
Auslieferung in KW 49.

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