

APRIL 2023 KW 17

HOPPOST

HÖFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Leider ist es für weite Kreise unseres wirtschaftlichen Alltags die Regel, monetäre Gewinne zu privatisieren und drohende Verluste zu sozialisieren.

Ein Beispiel las ich gestern wieder in der Zeitung.

Mercedes Benz beantragt trotz hoher Gewinne im vergangenen Geschäftsjahr für sein Werk in Bremen Kurzarbeitergeld.

Darüber kann ich mich nur wundern, da ich selber nicht in der Branche arbeite und somit auch nicht genügend Einblick habe um die Meldung richtig einzuordnen.

Mein Fach ist der Lebensmittelhandel und -anbau. Hier geht das „Wundern“ immer öfters in Ärger über.

Ich ärgere mich darüber, dass die Kosten für Umwelt- oder soziale Schäden nicht in den Produkten sichtbar werden. Wenn durch einseitige Produktionsverfahren das Grundwasser durch Nitrat belastet, Tiere gequält oder Menschen in „fernen“ Ländern ausgebeutet

werden, steht der Preis dafür nicht auf unserem Kassenbon, sondern wird durch Steuern über Umwege uns bzw. unseren Kindern verdeckt nachgereicht.

Wer heute bewusst einkauft und sich ökologisch ernährt, zahlt meiner Meinung nach ehrlichere Preise. Durch die Hintertür zahlen wir zudem einen Teil der Kosten, die durch einen falsch verstandenen Egoismus entstehen. Christian Hiss, ehemals biologisch-dynamischer Gärtner im Kaiserstuhl, hat seinen Ärger darüber in produktive Handlungen umgewandelt. Als Entwickler der Regionalwert AG hat er sich in den letzten Jahren intensiv mit der angesprochenen Thematik auseinandergesetzt. Dabei herausgekommen ist ein Rechnungswesen zur Bewertung von Nachhaltigkeitsleistungen in der Landwirtschaft.



Ein Beitrag von Hanno Willasch  
Grüne Kiste, Hofgut Rengoldshausen

Dies ist ein Lichtblick dem sich unsere Landwirte und Gärtner bereits angeschlossen haben, um die eigenen Leistungen transparent und sichtbar zu machen.

## Eigene Produkte

Schnittlauch, Chicorée, Rucola, Dill, Radieschen, Salate, Möhren Rodelika, Pastinake, Stielmus, Gurken, Lauch, Spinat, Kohlrabi, Mairübchen, Knollensellerie, Kartoffeln, Rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln, Milch, Rindfleisch, Belugalinsen.



## PRODUKT DER WOCHE

### WIR Gemüsebrühe klassisch

Intensiv-würzige Brühe aus frischem Gemüse und Kräutern vom WIR.-Netzwerk: [wir-bodensee.bio](http://wir-bodensee.bio)

Frisches Gemüse als Brühe und Würze  
Zutaten: Gemüse 70%\*\* (Karotten, SELLERIE, Lauch, Zwiebeln, Pastinaken), Kräuter 15%\*\* (Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel), Steinsalz, Gewürze\*



### Stielmus

800 g Stilmus  
1 kg Kartoffeln  
100 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Stilmus waschen und kleinschneiden.

Alles zusammen in der Brühe mit Salz und Pfeffer köcheln lassen ca eine halbe Stunde.

Anschließend alles zusammen westfälisch zu stampf verarbeiten unter Zugabe der Sahne, oder als Eintopf ganz lassen. Nachwürzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Als Alleingericht oder Beigabe zu Frikadellen oder Rührei.

Guten Appetit!

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