

FEBRUAR 2023 KW 08

# HOFPOST

HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Ich möchte mit Ihnen ein Thema teilen, das mich in der letzten Zeit bewegt hat: es ist die Gentechnik. Wenn Sie jetzt erstaunt sind und dachten, das Thema sei doch versorgt, die Gentechnik im Lebensmittelbereich reguliert, kennzeichnungspflichtig und von der Mehrzahl der Bürger nicht gewollt - so ging es mir auch. Dennoch drängt sich das Thema wieder in den Mittelpunkt. Diesmal in Form neuer gentechnischer Verfahren, die präziser arbeiten, am bekanntesten mit Sicherheit CRISPR-Cas. Ähnlich wie bei der alten Gentechnik vor 20-30 Jahren läuft von Seiten der Befürworter aktuell eine massive Image-Kampagne mit großen Heilsversprechen. Mit Hilfe der neuen gentechnischen Verfahren, die am Liebsten gar nicht Gentechnik genannt werden sollen, soll die Klimakrise bewältigt sowie der Welthunger besiegt werden. So weit, so schön - schaut man allerdings näher auf die Sorten, die in absehbarer Zeit die Marktreife erlangen könnten, sieht das Ergebnis schon viel bescheidener aus. Dort gibt es in erster Linie Sorten mit Herbizitresistenzen,

die den Entwicklern erlauben, Saatgut und Herbizid gleich im lukrativen Doppelpack zu verkaufen.

Was sich hingegen finden lässt sind hunderte von Patentanmeldungen auf Pflanzen, bei denen neue gentechnische Methoden angewendet wurden, insbesondere durch die beiden weltgrößten Agrarchemiekonzerne Bayer-Monsanto und Corteva (früher Dow-Du Pont-Pioneer). Die gewährten Patente versprechen den Konzernen lukrative Einnahmen über Lizenzen sowie wachsende Kontrolle über den globalen Saatgutmarkt. Die Erfolge hingegen, die bislang erzielt wurden in Bezug auf Klimatoleranz oder auch die in Zukunft wichtiger werdende Salztoleranz von Pflanzen, sind der klassischen Pflanzenzüchtung zu verdanken. Sie verlangen ein so komplexes Zusammenspiel zwischen Pflanze und Umwelt, dass auf absehbare Zeit schwer vorstellbar ist, dass solche Erfolge über technische Eingriffe auf einzelne Gene erreicht werden können.

Dennoch gibt es aktuell große Anstrengungen, im Rahmen der EU eine Deregulierung der neuen Gentechniken zu erreichen. Das würde bedeuten, dass das Vorsorgeprinzip sowie die Kennzeichnungspflicht wegfallen würden. Ich bin der Ansicht, dass es extrem wichtig ist, diese Dinge zu wissen. Es muss möglich bleiben, sich für eine Ernährung ohne Gentechnik zu entscheiden. Lassen Sie uns gemeinsam aufmerksam bleiben und uns für den Erhalt der Wahlfreiheit für Anbau und Lebensmittel einsetzen.

Ihnen eine gute Woche,

Ihr Team der Grünen Kiste v

Ein Beitrag von Vera Becher  
Samenbau und Pflanzenzüchtung

## Eigene Produkte

Schnittlauch, **Babyleaf**/ Asiasalate, **Rucola**, Zuckerhut, **Feldsalat**, Chicorée, **Weißkohl**, Rotkohl, **Möhren**, Rodelika, **Pastinake**, Kartoffeln, **Rote Bete**, Apfelsaft, **Wurst**, Mehle, Eier, Nudeln, **Milch**.



NEU IM SORTIMENT

### Die Vegane Wurst-Alternative!

Veganer Bio Brotaufstrich in verschiedenen Varianten! Eine echt leckere Alternative!



## PRODUKT DER WOCHE

### Schlagsahne im Glas

Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG  
ohne Zusätze, daher natürliche Aufrahmung  
Lagerung bei 8°C

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten  
EU-Bio Verband und Kontrolle Demeter (DD)



### Mangold Nudeln

400 g Spaghetti,  
500 g Mangold,  
200 g Kirsch-Strauchtomaten,  
1 Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
etwas Chilipulver,  
3 EL Pinienkerne,  
2 EL Rapsöl,  
2 TL Currypulver,  
2 TL Speisestärke,  
200 ml Sahne, Salz

### Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. Die Kirsch-Strauchtomaten

waschen und halbieren. Mangold waschen und putzen. Die Blätter in 2 cm Streifen, die Stiele in 1,5 cm breite Stücke schneiden.

150 ml vom Nudelwasser beim Abgießen auffangen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Rapsöl in einer anderen Pfanne erhitzen und Mangold-Stiele, Zwiebel, Knoblauch und Chilipulver bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Dann Currypulver und Salz dazugeben und mit Nudelwasser ablöschen.

Mangoldblätter und Tomaten mit in die Pfanne geben und unterrühren. Speisestärke mit der Sahne glattrühren. Jetzt die Hitze der Pfanne erhöhen und das Sahnegemisch einrühren. Dann die Nudeln unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit Pinienkernen bestreuen.

Guten Appetit!

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