

JUNI 2023 KW 25

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Vielleicht ist auch Ihnen die Werbung von Aldi Süd aufgefallen, in der er sich als Bio-Händler Nr.1 in Deutschland darstellt. Wie kann das sein, frage ich mich? Auf der Internetseite von Aldi Süd erfahre ich, dass die Aussage von Nielsen IQ stammt, dem weltweit führenden Unternehmen für Verbraucheranalysen und dass sie sich erst mal auf das Vertriebsgebiet von Aldi Süd beschränkt. Ich erfahre auf der Homepage von Aldi weiter, dass über das Jahr verteilt mehr als 550 Bio Produkte angeboten werden.

Discounter führen zwischen 2000 und 3500 Artikel. Damit befindet sich der Anteil von Bio Produkten im unteren zweistelligen Prozentbereich. Wenn ich noch Zweifel daran hegen sollte, dass Bio mitten in der Gesellschaft angekommen ist, dann sollten sie hiermit widerlegt sein.

Ist es denn schlimm, dass wir Bio Lebensmittel auch im Discounter finden, teilweise sogar Verbandsware? Auf jeden Fall verändert

sich dadurch auf längere Sicht einiges. Das Positive zuerst: immer mehr Menschen kaufen Bio Produkte, weil sie an viel mehr Orten angeboten werden, oft auch noch zu einem „günstigen“ Preis. Dadurch kann mehr Fläche biologisch bewirtschaftet werden.

Auf der anderen Seite werden die Produzenten mit äußeren Qualitäts- und Verpackungsstandards und Mengenanforderungen konfrontiert, die vorher unüblich und kaum vorstellbar waren. Langjährig gewachsene Handelsstrukturen werden zudem in Frage gestellt.

Der Biohandel in Deutschland basierte ursprünglich auf inhabergeführten Naturkostläden. Diese wurden und werden von regionalen Bio-Großhändlern und in der Saison zudem von „Ihren“ regionalen Erzeugern versorgt.

Dadurch hat sich in Deutschland eine einzigartige Handelsstruktur von Bio-Großhändlern, Bio-Läden und Erzeugerbetrieben entwickelt.

Wohl der größte Unterschied dieser Händler zu den üblichen Discountern ist die ursprüngliche Idee der Unternehmung. Während die einen sich immer wieder damit rühmen noch günstiger als die anderen zu sein, war der Preis bei den „Bios“ an zweiter Stelle.

Als junger Demeter Gärtner wollte ich nichts weniger als die Natur retten. Die Grenzen des Wachstums oder das Waldsterben waren meine Anknüpfungspunkte. Dass nun die jüngere Generation wieder das Thema aufgreift zeigt, wie weit der Weg dorthin noch immer ist. Dabei ist mir heute klar, dass wir alleine nur wenig bewegen. Die vorurteilslose Zusammenarbeit auf „Augenhöhe“ erscheint mir momentan auf allen erdenklichen Ebenen immer wichtiger.

Dies gilt für mich als Ideal auch zwischen Kunden, Händler, Großhändler und Anbauer. Regionale Strukturen geben mir Sicherheit sowie Freude und Sinn an der täglichen Arbeit. Handelsbeziehungen können so überschaubar und verbindlich gestaltet werden in vertrauensvollem Miteinander.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Rengoldshausenerhof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt und kraus, Alle Freilandsalate, Minigurken, Mairübchen, Broccoli, Blumenkohl, Mini San Marzano, Berner Rose, Heart of Gold, Paprika grün, Fenchel, Stangensellerie, Bundzwiebeln, Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken, Rote Bete Bund, Möhrenbund, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Sommerjoghurt Zitrone

Söbbeke: Bio-Genuss aus dem Münsterland

Seit der Gründung der Biomolkerei Söbbeke 1988 durch Paul Söbbeke heißt es: Bio aus Leidenschaft. Mit Herzblut und Begeisterung produziert die Biomolkerei Söbbeke aus Gronau im Münsterland seit mittlerweile 30 Jahren hochwertige und genussvolle Bio-Produkte - ohne Zusatzstoffe, dafür aber mit 100 % natürlichem Geschmack und Genussgarantie. Nachhaltiges Handeln und höchste Qualitätsansprüche prägen dabei das Söbbeke Denken und sind in der Firmenphilosophie fest verankert - zum Wohl von Tier, Mensch und Natur.

www.soebbeke.de



Fleisch und Wurst Aktion!

Die Fleisch Ausbeute war bei der letzten Schlachtung besonders hoch, deshalb haben wir viele Würstchen und Fleisch zu vergünstigten Preisen!

Aktionspaket Eier und Mehl

Unsere Hühner sind gerade sehr fleissig. Daher möchten wir sie bitten viel zu Backen, Pfannkuchen zu essen und Spätzle zuzubereiten.

Man sollte einfach die Lebensmittel so feiern wie sie kommen!

Dafür liefern wir zum Supervorzugspreis von 17 €, 20 Eier und 2,5 kg Dinkelmehl, statt sonst einzeln für 25 €.

Wenn sie möchten geben sie bitte ihren mehltyp an.



Rote Bete Blätter Gemüse und rote Bete Quark

Blätter der roten Bete im Bund

1 Zehe Knoblauch

1 kleine Zwiebel

2 EL Öl

30ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

Rote bete Knollen, 250 g Quark, etwas Sahne oder Milch, Salz, Lauchzwiebeln

Die Blätter waschen, steile und Blätter getrennt kleinschneiden. Die Stiele mit Knobie, Zwiebeln und Brühe in einer Auflaufform, 20 min im Backofen abgedeckt bei 170 C dünsten. Blätter dann darüber geben, mit etwas öl beträufeln und ca. 20 min weiterbacken.

Für den Quark die Rote Bete Knollen kochen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten verrühren und abschmecken.

Als Variation kann man auch noch Apfel oder Blattgemüse und Rosa Quark zu Ofenkartoffeln oder Pellkartoffeln servieren.

Guten Appetit!

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