

JUNI 2023 KW 26

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wie sagte Karl Valentin so schön: "Die Zukunft war früher auch besser." Mit diesem Wortspiel von Vergangenheit und Zukunft spielt Valentin mit unseren Vorurteilen und Gefühlen zum Thema Zukunft.

Seit langem sehen auch wir uns mit enormen Preissteigerungen und großen Unsicherheiten in vielen Bereichen konfrontiert. Durch eine fortwährende Optimierung unserer Arbeitsabläufe, konnten wir bisher einige Preissteigerungen auffangen.

Die Höhe der Lieferpauschale wurde von uns das letzte Mal im November 2017 von damals 1,50€ auf 2,30€ aktualisiert.

Die Lieferpauschale kalkulieren wir mit dem Anspruch, dass sie die Hälfte der entstehenden Kosten für die Auslieferung der „Grünen Kiste“ trägt. Die andere Hälfte verteilen wir auf die Produktpreise. Zu den Kosten der Auslieferung gehören alle Anschaffungs- und Reparaturkosten für die Fahrzeuge, der Sprit,

die Versicherungen, sowie das Mitarbeiter-einkommen unserer Fahrerinnen und Fahrer. Eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt auch, dass wir in der „Corona“ Zeit diese Kosten auf mehr Bestellvorgänge verteilen konnten.

Ab Juli 2023 werden wir die Lieferpauschale mit 3,20€ unserer aktuellen Kostensituation anpassen.

Selbstverständlich arbeiten wir kontinuierlich weiter daran, die Preise so stabil wie möglich zu halten. Durch die stetige Erweiterung unseres Sortiments haben Sie die Möglichkeit neben den Frischeprodukten vom Hof auch solche des täglichen Lebensmitteleinkaufs sich von uns bequem vor die Haustüre stellen zu lassen.

Fehlt Ihnen etwas in unserem Sortiment oder möchten sie gleich ganze Verpackungseinheiten kaufen, so kontaktieren Sie uns bitte. Durch die Nähe zu unseren Großhändlern haben wir mehr Möglichkeiten, als wir diese

derzeit in unserem Shop abbilden können. Auch in den von Ihnen gewünschten Bestellrhythmus sind Sie selbstverständlich vollkommen frei.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und freuen uns, ihnen weiterhin Ihre Grüne Kiste direkt nach Hause liefern zu können.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Rengoldshauserhof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt und kraus, Kräutermischbund, Alle Freilandsalate, Gurken, Mairübchen, Broccoli, Blumenkohl, Spitzkohl, Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Tomate Typ San Marzano, Paprika grün, gelb, orange, rot, Fenchel, Mangold, Spinat, Zucchini, Stangensellerie, Bundzwiebeln, Linsen, Kartoffeln, Pastinaken, Rote Bete Bund, Möhrenbund, neue Kartoffeln, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Polenta Maisgrieß, demeter

Einfache und schnelle Zubereitung in nur ca. 10 Minuten. Für den beliebten Maisgrieß aus der italienischen Küche wird der Mais mit Teilen des Keimlings zu Grieß vermahlen. Polenta passt sowohl zu würzigen als auch süßen Gerichten.

Hersteller: RAPUNZEL Naturkost GmbH



Fleisch Aktion!

Wir haben viel Fleisch, dass wir zu vergünstigten Preisen verkaufen!

Aktionspaket Eier und Mehl

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



Stern aus jungen Möhren

1 Möhrenbund

1 Knobizehe

1 Essl Butter, Salz, Pfeffer

500 ml Gemüsebrühe

250 ml Milch

250 g Polenta

100 g saure Sahne

200 g geriebener Bergkäse

Die jungen Möhren mit einem kleinen Stil Ansatz schälen und in einem Topf in der zerlassenen Butter andünsten, salzen, pfeffern und mit 3 Löffel Gemüsebrühe und dem Knoblauch ca. 10 min. dünsten. Die restliche Brühe mit der Milch aufkochen und den Maisgries einrühren. In ca 5 min dick aufkochen und quellen lassen.

Den Sauerrahm unter den Brei zeihen und in eine runde Form streichen. Die Möhren nun

sternförmig darauf verteilen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Im Ofen bei 200 C ca. 15 min überbacken. Mit ein paar Spitzen vom Möhrengrün verziert servieren.

Guten Appetit!

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