

AUGUST 2022 KW 32

HOFPOST



Liebe Kundinnen und Kunden!

Damit wir als Bio Betrieb staatlich anerkannt werden, findet jedes Jahr eine Betriebsinspektion nach der aktuellen EU-Verordnung statt. Diese darf nur durch staatlich anerkannte Kontrollstellen und ihr speziell geschultes Personal stattfinden. Die EU-Verordnung ist somit die Basis. Wer diese nicht erfüllt, darf keine Bio Ware in den Verkehr bringen. Die Wahl der Kontrollstelle steht den Betrieben frei. Das ist durchaus sinnvoll, denn als Demeter Betrieb wird auch von dieser Instanz die Einhaltung der strengen Demeter Richtlinien dokumentiert, nicht nur der EG-Standard. Die betreffende Person muss sich in dieser Materie auf Augenhöhe mit dem Produzenten austauschen können.

Wir werden von der Kontrollgesellschaft ökologischer Landbau mit Sitz in Karlsruhe inspiert, was wir in unserem Auftritt nach außen durch die Kontrollstellen Nr. DE-öko-022 kennzeichnen müssen. Aufgrund der Komplexität und Größe ist die Inspektorin, bzw. der Inspektor in der Regel drei volle Tage bei uns

auf dem Hof. Dies obwohl wir die Inspektion in allen Betriebsteilen gut vorbereitet haben. In der Grünen Kiste ist es vor allem der Warenfluss, der Jahr für Jahr im Focus steht. Stimmt die verkaufte Menge mit den Einkaufsmengen in den Wochen überein und sind wirklich alle Produkte, die gehandelt wurden auch Bio Zertifiziert. Sind die Fragen abgearbeitet, findet eine „Ortsbegehung“ statt. Hier wird vor allem auf die Auszeichnung der Ware geschaut. All dies wird dokumentiert und anschließend von einer unabhängigen Person nochmal kontrolliert. Hat auch diese nichts Wesentliches zu beanstanden, dann wird uns für ein Jahr das Recht zuerkannt, mit Bio-Produkten zu handeln.

Demeter Betriebe führen darüber hinaus in Deutschland noch mindestens zwei weitere „Entwicklungsgespräche“. Mindestens zwei Betriebe aus dem nahen Umfeld besuchen dabei den betreffenden Hof. In Gesprächen werden speziell Fragen des biologisch-dynamischen Anbaus bewegt.

Auch dies wird dokumentiert und dem Landesverband zugeschickt. Dieser erteilt dann das Recht die Produkte als Demeter Erzeugnisse zu vermarkten.

Wir wären nicht in Deutschland, wenn das schon alles wäre. Immer wieder bekommen wir vom Wirtschaftskontrolldienst unangekündigten Besuch. Bei diesen wird dann Ware von uns auf chemische Rückstände kontrolliert. Unabhängig davon kontrolliert auch unser Großhändler Bodan stichprobenartig die von ihnen gekaufte Ware nach chemischen Rückständen. Wenn dabei Proben negativ auffallen, was nur äußerst selten vorkommt, dann wird bundesweit dieses Produkt von diesem Produzenten bzw. Händler vom Markt genommen.

Durch all diese Maßnahmen wird daran gearbeitet den Bio Standard weiterzuentwickeln und dadurch Vertrauen zu stärken.

Ihnen eine gute und gesunde Woche,

Ihr Team der Grünen Kiste



Ein Beitrag von
Hanno Willasch
Geschäftsführer
der Rengoldshauser
Hof GmbH



AUSBLICK – INFOS

HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



Eigene Produkte

Paprika gelb und orange, Spitzpaprika Lady Lou orange, Peperoni (scharf), Dill, Koriander, Petersilie glatt und kraus, alle Freiland-salate außer: Leibacher Eissalat, Landgurke, Minigurke, Schlangengurke, Paprika grün, rot, Tomate Datterino, Tomate Mini-San Marzano, Aroma Tomate, Fleischtomate Berner Rose Zucchini, Gemüsezwiebel, Okra, Auberginen, Stielmangold, Rote Bete im Bund, Lauch, Knollenfenchel, Buschbohnen, Zuckermaiskolben frisch, Bohnenkraut, Schnittlauch, Stangensellerie, Möhre, Pastinake, Kartoffel vfk, fk, mk in 2,5 kg Tüte.



PRODUKT DER WOCHE

Bio Joghurt Zitrone Typ Buttermilch

- besonders fruchtig und einfach lecker
- aus bester, fair bezahlter Bioland-Milch aus NRW und Niedersachsen
- schonende Zubereitung
- im wiederverschließbaren, familienfreundlichen 500g-Mehrwegglas
- nur für kurze Zeit erhältlich



Deftiges Zucchini - Zwiebelbrot

Zutaten (6-8 Portionen):

Dinkelmehl 630er 400g
Trockenhefe 1 Pack
Zucker eine Prise
110 g Zwiebel
200g Zucchini
Salz
4 Zweige Thymian
200 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken und 200 ml warmes Wasser hineingeben (nur lauwarm, nicht zu heiß). Die Trockenhefe darin auflösen und einen Teil des Mehls mit einrühren. Die Prise Zucker dazugeben. Die Schüssel zur Seite stellen und den „Vorteig“ abgedeckt ruhen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden und wenige Minuten in heißem Olivenöl bräunen. Jetzt zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Die Zucchini waschen und mit einer Reibe raspeln. Zucchiniraspel in einem frischen Handtuch über der Spüle einmal kräftig auswringen.

Die Schüssel mit dem Vorteig nehmen, Salz und optional weitere Gewürze (z.B. Knoblauch-/Chilipulver) dazugeben und alles miteinander verkneten. Die Zwiebelscheiben, geraspelte Zucchini und die Blättchen der Thymianzweige dazugeben und ebenfalls unterkneten. Teig anschließend 3 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiter kneten, bis er gleichmäßig ist und nicht mehr klebt. Je nachdem wie feucht die Zucchiniraspel noch waren evtl. etwas weiteres Mehl dazugeben.

Teig zugedeckt ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Eine 25 cm Kastenform mit Backpapier auslegen. Teig nach dem Gehen kräftig durchkneten, in die Form legen und nochmal 15 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Brot bei 180 Grad 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten das Brot mit etwas Wasser bepinseln (für die Färbung).

Zum Beispiel mit Tomatensalat und Kräuterquark servieren.

Guten Appetit!

Wichtige Information:

Unser Quark vom Lichthof und das Brot vom Lehenhof machen vom 01.08. bis zum 19.08. Urlaub. Eine Belieferung kann wieder ab dem 22.08.22 stattfinden.

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