



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wer kennt das nicht? Wir möchten unseren Lieben, Freunden oder Kollegen ein Geschenk machen und dabei hat er oder sie eigentlich „alles“, zumindest was das Materielle angeht. Vor allem in der Advents- und Weihnachtszeit ist dies sicher des Öfteren der Fall. Vielleicht ist es in solchen Fällen hilfreich, etwas zu verschenken, über das sich jede/r immer wieder aufs Neue freuen kann?

Wie wäre es mit biologischen Produkten einfach nur zum Genießen? Mit einem Gutschein von der Grünen Kiste, dem Hofladen oder dem Hof Café machen Sie ein Geschenk, über welches sich jede/r immer wieder neu freuen kann: Genuss einfach bis vor die Haustüre gebracht bzw. mit einem Spaziergang über den Hof verbunden. Ihre Liebsten können so aus unserem reichhaltigen Angebot aus frischem Obst, Gemüse und all den anderen Leckereien das auswählen, was sie möchten. Unsere Bio-Produkte sind einfach köstlich und gleichzeitig ein Statement für Ihren bewussten Einkauf!

Gerne stehen wir Ihnen auch beratend zur Seite, wenn Sie einen liebevoll zusammengestellten Geschenkkorb verschenken möchten.

Um Ihnen Ihre Bestellung so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir weiter an unserem Shop gearbeitet. Am 28. November soll es nun endlich soweit sein: die finale Umstellung. Ein Großteil unserer Kunden bestellt inzwischen

mit dem Smartphone. Um auch diesen Nutzern gerecht zu werden, haben wir zur gewohnten Desktop Ansicht auch eine Darstellung für mobile Endgeräte hinzugefügt.

Am Auffälligsten neben der besseren Darstellung unserer Produkte ist vielleicht das große Suchfeld, in dem Sie schnell fündig werden. Hierbei werden Ihnen nun nicht nur die Produkte, sondern alle Seiten vorgestellt, die den entsprechenden Begriff enthalten. Geben Sie z. B. den Begriff Shop ein, so finden Sie eine kleine Anleitung zu unserem neuen Shop. Falls Sie über Fehler oder Ungereimtheiten stolpern, teilen Sie uns diese bitte mit.

Viel Freude, und zu Anfang, vielleicht auch etwas Geduld beim Stöbern!



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Grüne Kiste.

Advent & Weihnachten - auf rengo.de



Eigene Produkte

Petersilie kraus, Radicchio, Zuckerhut, Chicorée, Postelein, Feldsalat, Asia/Babyleaf, Fenchel, Mangold, Rettich, frischer Ingwer, frischer Kurkuma, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen, Blumenkohl, Chinakohl, Rote Bete, Möhren Rodelika, Knollensellerie, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft.



Langkornreis parboiled

Parboiledreis, Langkorn weiß, demeter

Unser Reis stammt von einem Gut in der Lombardei in Norditalien. Die Umstellung des Betriebs auf Demeter-Landwirtschaft und der Aufbau der Reismühle in den 80er Jahren wurden intensiv von Hans Spielberger begleitet. Heute liefern mehrere Demeter-Landwirte ihren Reis an die Riseria.

Für die schnelle Küche als leckere Beilage. Grundrezept: Eine Tasse Reis mit 1 - Tassen leicht gesalzenem Wasser aufkochen und danach 10-15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Weitere leckere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite: www.spielberger.de



Gefüllte Hokkaido aus dem Backofen

- 2 kleine Hokkaidos
- 250 g Champignons, 1 Ei
- 250 g Hackfleisch oder Soja-Hack
- 1 Paprikaschote
- 2 Zwiebeln
- 3 Knobizehen
- 1 Glas Tomaten passierte
- 300 ml Wasser
- 75 g Reis
- Salz Pfeffer Paprikapulver

Zubereitung:

Reis kochen für die Füllung,

Beim Hokkaido den Deckel abschneiden und aushöhlen.

1 Zwiebel, 1 Knobi und die Hälfte der Pilze würfeln und in Olivenöl braten. Mit dem Hack, dem Reis, dem Ei und den Gewürzen vermengen und in die Kürbisse füllen. Wenn Füllung übrig ist einfach Bällchen formen und nachher in die Soße geben. Aus den Tomaten, Zwiebel, Knobi und den restlichen Pilzen eine Soße kochen, abschmecken und in eine Auflaufform geben, die Hokkaidos draufstellen, den Decken aufsetzen bei 200 °C ca. 50 min backen.

Guten Appetit!

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