

JANUAR/FEBRUAR 2023 KW 05

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

am Samstag den 21. Januar 2023 war es endlich soweit: **Unser lang geplanter Mitarbeiter Ausflug ins Allgäu zu Rapunzel hat stattgefunden.** 1974 gegründet ist Rapunzel wahrlich ein Bio Pionier und inzwischen einer der führenden Bio-Hersteller Europas. Dennoch ist Rapunzel immer ein familiengeführtes Unternehmen geblieben.

(Titelfoto: Treppenaufgang im Rapunzel Gebäude)

Über Rapunzel gibt es viel zu erzählen, aber besonders beeindruckt hat mich die persönliche Verbundenheit zu ihren Erzeugern, den Bäuerinnen und Bauern, die am Anfang stehen. Seit Beginn hat Rapunzel Kontakte geknüpft und diese Menschen persönlich gekannt. Faire Bezahlung und die Unterstützung von sozialen Projekten sind hier nur die Spitze des Engagements. **Im Gegensatz zu anderen Firmen kauft Rapunzel keine Produktchargen auf dem Weltmarkt auf, um die Produktion aufrecht zu erhalten und den Gewinn zu maximieren, sondern bleibt seinen**

Erzeugern treu. So kann es dann auch schon mal passieren, wie im letzten Jahr, dass die Samba Produktion ruhen muss, weil nicht genügend Haselnüsse vorhanden sind. Faires Handeln, Umweltschutz und Nachhaltigkeit gehören zusammen, eine Herausforderung, die sich nicht auf einzelne Teilaspekte reduzieren lässt und Rapunzel in ihrem Slogan: **„Wir machen Bio aus Liebe“** ausdrückt.

Das Besucherzentrum hat mich sehr beeindruckt: Seit Herbst 2022 ist die neue Rapunzel Welt eröffnet und es gibt viel zu sehen und zu staunen: Sei es die gläserne Kaffee-Rösterei oder das interaktive Museum. Angeschlossen sind ebenfalls ein großer Bioladen, ein Restaurant und Café, die zum Verweilen



einladen. Abgerundet wird das Angebot durch viele verschiedene Veranstaltungen, von Yoga bis hin zu Konzerten und der Möglichkeit Führungen zu buchen (das haben wir auch gemacht).

An dieser Stelle, möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen, unseren KundInnen, bedanken. Für einen wunderbaren Ausflug, spannende und interessante Geschichten, viel Lachen und Spaß, leckeres Essen und eine kleine Auszeit von unserem Alltag! **Denn diesen Ausflug haben Sie mit ihren vielen Geldgeschenken über das Jahr verteilt für uns möglich gemacht.** Jetzt stürzen wir uns wieder motiviert und inspiriert in unsere Arbeit und sagen nochmal - von Herzen - Danke!

Ein Beitrag von Tina Hayn,
Grüne Kiste



Eigene Produkte

Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Chicorée, Weißkohl, Rotkohl, Möhren Rodelika, Pastinake, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln

Frische Suppenhühner!

Wir schlachten wieder und können Sie in **KW_06, ab dem 07. Februar** mit frischem Geflügel versorgen!

Bitte rechtzeitig vorbestellen!



PRODUKT DER WOCHE

Süßrahmbutter Demeter

Molkereigenossenschaft
Hohenlohe-Franken eG
Schrozberger Milchbauern
D 74575 Schrozberg

- Demeter Pionier seit 1974
- Fachhandelsmarke
- Joghurt wird langzeitgesäuert, Herstellung ohne Milchpulver
- Genossenschaftsmolkerei

www.molkerei-schrozberg.de



Lauch-Kartoffel-Gratin

„Der König selbst ging aus dem Schlachtenlärm, dem jungen Helden edlen Lauch zu bringen“, heißt es in der Edda. Schon in Germanien galt er Kriegern als Muntermacher. Heute wird er in der Naturheilkunde durch seine schwefelhaltigen Inhaltsstoffe als verdauungsfördernd, regenerierend, aufbauend und innerlich desinfizierend beschrieben. Aufgrund der anregenden Wirkung auf Leber, Galle und Niere wird er auch gerne bei Rheuma- und Gichtbeschwerden empfohlen.

500g Lauch
2 El. gehackte Kräuter
600g rohe Kartoffeln
je 2 Tl Kräutersalz und Curry

Butter für die Form

100g saure Sahne

100g Reibkäse

1/2 Tl frisch geriebene Muskatnuß

2 Eier

1/2 Tl Kräutersalz

Zum Bestreuen:

2 El grob gehackte Haselnüsse

2 El Reibkäse

30g Butterflöckchen

Zubereitung:

Den Lauch putzen, waschen und in 1 cm dicke Ringe schneiden.

Gewaschene und geschälte Kartoffeln in Spaghettidicke Streifen raspeln.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.

Den Käse, die Kräuter, das Salz und die Gewürze mit den Lauchringen und den Kartoffelsteifen mischen.

Die Masse in die Form füllen. Die Sahne mit den Eiern verquirlen und über den Auflauf gießen.

Die Nüsse und den Käse mischen und über den Auflauf streuen.

Die Butterflöckchen darüber verteilen. Die Form zudecken.

Auf der 2. Leiste von unten 30 Min. zugedeckt backen dann weitere 20 Min. aufgedeckt backen, bis der Auflauf fest ist.

Zusammen mit einem frischen Salat servieren.

Guten Appetit!

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