

DEZEMBER 2022 KW 50

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Heute startet die 15. Weltnaturkonferenz in Montreal. Dort sollen neue Leitlinien zum Schutz der Biodiversität verhandelt werden, um das Artensterben bis 2030 zu stoppen.

Das ist auch bitter nötig, denn laut Roter Liste der gefährdeten Arten sind aktuell fast 40.000 Tier- und Pflanzenarten weltweit vom Aussterben bedroht.

Auch auf Acker, Feld und Wiese schwindet die Vielfalt an Wildpflanzen und Bestäubern.

Einer der Hauptgründe dafür ist die Nutzung von Ackergiften in der konventionellen Landwirtschaft.

Die eingesetzten Ackergifte gefährden die Artenvielfalt nicht nur direkt, indem sie neben Schädlingen auch Nützlinge abtöten, sondern auch indirekt, indem sie die Lebensräume und das Nahrungsangebot vieler Tierarten bedrohen. So wurde zwischen 2009 und 2019

Großer Rückgang bei kleinen Helfern

Weltweiter Rückgang von Insektenarten zwischen 2009 und 2019:



LIBELLEN: 37%



EINTAGSFLIEGEN: 37%



HEUSCHRECKEN: 49%



KÄFER: 49%



SCHMETTERLINGE: 53%



KÖCHERFLIEGEN: 68%

BEL

Bio vs. Konventionell: Biodiversität auf Bio-Feldern deutlich höher!



BEL

ein weltweiter Insektenrückgang von 41 % festgestellt und auch der Rückgang vieler Feldvogelarten ist laut Studien auf chemisch-synthetische Pestizide zurückzuführen.

Auf ökologisch bewirtschafteten Flächen hingegen, auf denen keine chemisch-synthetischen Pestizide eingesetzt werden, wachsen fünfmal so viele unterschiedliche Pflanzen und es sind 20-mal so viele Bestäuber zu finden, wie auf konventionell bewirtschafteten Flächen.



Diese Woche finden Sie „Sternchennudeln“ als kleines Dankeschön für Ihre Verbundenheit und Ihre Treue in Ihrer Grünen Kiste.

Der Weizen-Gries für die Nudeln, kommt von der Landwirtschaft Rengoldshausen und wurde in einer regionalen Mühle gemahlen. Unser Nudellieferant SKID aus Überlingen, hat für diese Idee eigens eine neue Nudelform gekauft und wir packen dieses Tütchen mit großer Freude für Sie dazu.

Die „Sternchennudeln“ eignen sich als Suppennudeln, für Salat (siehe Rezept in der Weihnachtswoche) oder als weihnachtliche Beilage besonders gut.

Ein Beitrag zusammengestellt von Daniel Lachenmayr, Grüne Kiste.



Eigene Produkte

Paprika grün, Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Chicorée, Blumenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Kurkuma frisch, Rettich, Möhren Rodelika, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln



PRODUKT DER WOCHE

Schinkenwürfel luftgetrocknet

Schinkenwürfel geräuchert 80 g

Warengruppenspezifische Angaben

Süßung: Dextrose

Haltbarmachung: Schutzatmosphäre

Fleischart: Schwein

Verarbeitungsweise: geräuchert



Weisskohltopf mit Kartoffeln und Speck

600 g Weisskohl, fein geschnitten
600 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
80 g Schinkelwürfel
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In einer Pfanne Schinkelwürfel anbraten und Kartoffelwürfel und Kraut zugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe oder Wasser angießen und ca. 20 min. schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer oder nach Belieben würzen. Mit Feldsalat servieren.

Guten Appetit!

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