



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Die Bauernproteste der letzten Wochen haben der aktuellen Situation der Landwirtschaft in Deutschland eine breite mediale Aufmerksamkeit beschert. Auch wir wurden zu diesem Thema von einigen Kunden gefragt, wie sie uns denn unterstützen könnten.

Das Thema ist, wie nicht anders zu erwarten, sehr vielschichtig, weil die landwirtschaftlichen Strukturen in Deutschland so unterschiedlich sind. Meine Sicht der Dinge ist natürlich eine, die viel mehr die Bio Branche in den Blick nimmt. Hierzu möchte ich einen kleinen zeitlichen Rückblick wagen.

Sehr verallgemeinernd gesprochen erlebte die Bio Branche mit der Corona Pandemie einen Aufschwung wie nie zuvor. Gesundheit war das Thema schlechthin, das alle in dieser Zeit beschäftigte und da haben biologisch erzeugte Lebensmittel zu Recht einen guten Ruf. Zudem wurde mit den Beschränkungen im Reiseverkehr oder in der Gastronomie viel weniger Geld für andere Lebensbereiche ausgegeben, so dass die höheren Preise für Bio Lebensmittel viel weniger im Alltag spürbar waren. Dies hat sich mit Ende der Pandemie schlagartig geändert. Reisen und auswärts essen wie früher war nun angesagt. Mit dem Ukraine Krieg und der daraus folgenden hohen Inflation wurde die wirtschaftliche Situation für zudem so angespannt, dass seitdem viel mehr auf alltägliche Ausgaben geachtet wird. Wir sind 2023, was die Anzahl der Aufträge betrifft, ziemlich genau wieder auf

dem vor-Corona Niveau gelandet. Das ist aus unserer Sicht schade, weil wir seit der Pandemie wissen, was wir leisten können. Der Bio Markt hat sich so in kürzester Zeit von einen Nachfrage Markt zu einem Überangebot gewandelt. Für die heimischen Erzeuger ist dies ebenso schmerzlich, sind doch alle von den höheren Kosten gleichermaßen betroffen.

Allen Landwirten und auch uns ist wohl am meisten dadurch geholfen, wenn wir wieder mehr Kunden mit unserem Angebot längerfristig beliefern könnten. Die beste Werbung sind zufriedene Kunden, die in ihrem Umfeld neue Kunden werben. So möchten wir Sie hiermit bitten für uns kräftig die „Werbetrommel“ zu rühren. Doch auch für Sie soll sich dieser Einsatz lohnen. Unser Angebot ist, dass jeder aktive Kunde, der einen Neukunden wirbt mit einem kräftigen Rabatt belohnt wird. Hat der Neukunde zum dritten Mal bei uns bestellt, bekommen Sie, wenn Sie diesen angeworben haben für drei Monate 10% auf ihre gesamte Bestellung! So entsteht hoffentlich eine win win Situation, die allen Beteiligten in der jetzigen Situation weiterhilft.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Grüne Kiste.

Eigene Produkte

Chicorée, Feldsalat, Postelein, Radicchio, Zuckerhut, Schnittlauch, Rucola

Weiß-, Rotkohl, Wirsing, Belugalinsen,

Nudeln, Rote Bete, Wurst, Eier, Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Pastinaken



Walnüsse geknackt

Hofgut Unterbach

Ist unser Bioland-Lieferant für Forellen, Rotwild- und Lammfleisch, **Wal- und Haselnüsse**. Das Hofgut Unterbach, im Hinterland des Bodensees gelegen, bewirtschaftet eine Fläche von 42 Hektar nach den strengen Bioland Richtlinien. Das Rotwild, gehalten in Gatterhaltung, hat freien Auslauf und Zugang zum Bachlauf, Feldgehölz, Suhlstellen und Weidefreiflächen. Im Winter wird Heu aus eigener Erzeugung zugefüttert. Um die Tiere mit wichtigen Mineralien zu versorgen, bekommen sie das wertvolle Himalaya Kristallsalz zugefüttert.



Wirsing Zwiebel Pfanne

- 1 kg Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 2 Essl Butter, Salz, Pfeffer
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Senf, 50 g Walnusskerne

Zubereitung:

Wirsing in feine Steifen schneiden, Gehackte Zwiebeln in Butter dünsten, Wirsing dazugeben, weiterdünsten mit Senf und Brühe angießen und weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnüsse hacken, rösten und vor dem Servieren darüberstreuen

Guten Appetit!

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

