



Liebe Kunden!

In der Kundenumfrage sind wir gefragt worden, warum im Supermarkt teilweise „Bio-Ware“ günstiger zu kaufen ist als bei uns.

Ich finde, dies ist eine sehr berechtigte Frage. Leider ist sie nicht einfach zu beantworten, da sie so vielschichtig ist.

Aus meiner Sicht ist es entscheidend, welche Preise verglichen werden. Dies ist nur dann „fair“, wenn Gleiches mit Gleichem verglichen wird.

Da genügt es nicht Möhren mit Möhren und Bananen mit Bananen zu vergleichen, sondern es sollte schon das wirklich gleiche Produkt sein.

Die Tomate aus Rengoldshausen, bzw. das Ei sind nicht eins zu eins mit denen aus einem anderen Betrieb oder aus einem anderen Land zu vergleichen. Warum? Was hat das mit Fairness zu tun?

Das erste Kriterium für den Vergleich von Bio-Produkten ist die Zertifizierung.

Die EG-Bio-Verordnung gibt da den Mindeststandard vor.

Nur wer diesen erfüllt, darf überhaupt Bio-Ware in den Verkauf bringen. Hinzu kommen dann noch Anbauverbände wie Demeter, Bioland oder Naturland, um nur die Bekanntesten zu nennen.

Betriebe, die sich diesen Verbänden angeschlossen haben, erfüllen zusätzliche umfassendere Auflagen. Derartige Differenzierungen gehen bis zu den einzelnen Sorten bzw. Züchtungsmethoden. Auch hier ist die Spannweite wieder riesig und reicht von hochtechnischen Züchtungsmethoden bis hin zu alten samenfesten Sorten.

Ein gerechter, angemessener Preis ist doch der, den die Menschen benötigen, um das gleiche Produkt, bzw. die Dienstleistung wieder bereitstellen zu können.

Bezahle ich diesen nicht, dann wird das Produkt entweder schnell in dieser Qualität nicht mehr hergestellt oder aber von anderen Produkten quersubventioniert.

Noch komplizierter wird es, wenn noch weitere Faktoren bei der Preisgestaltung eine

Rolle spielen, wie z.B. Subventionen bzw. Auflagen von staatlicher Seite. Sie sehen, eine einfache Antwort kann ich Ihnen leider nicht anbieten.

Wenn wir unsere Produkte nicht zu den Preisen so mancher Mitbewerber verkaufen können, so liegt das an der Unterschiedlichkeit der Bedingungen.

Diese so nachhaltig wie möglich zu gestalten sehen wir als unsere Aufgabe. Grundlegend ist dabei die Pflege von Boden, Pflanzen und Tieren.

Diese gestalten mit uns die Landschaft in der wir leben. Uns Menschen kommt dabei immer wieder die Schlüsselrolle zu. Unsere Fähigkeiten entscheiden wie das „Lebendige“ bis in unsere Arbeitsbedingungen sich entfalten kann.

Wir möchten Ihnen eine möglichst große Transparenz anbieten, damit sie frei entscheiden können, ob Ihnen die angebotenen Produkte den Preis wirklich wert sind.

Eigene Produkte

Rote Bete, Sellerie, Möhren, Hokkaido, Butternut, Minimuskat, Pastinaken, Kartoffeln, Feldsalat, Zuckerhut, Weißkohl, Rotkohl, Chicorée, Schnittlauch, Apfelsaft, Eier, Milch, Wurst außer Frischwurst, Fleisch wieder ab 28.1.22



California Frischkäse

ÖMA California Natur ist ein Bio-Frischkäse der Doppelrahmstufe, mild-sahnig im Geschmack und ein echter Klassiker unter den

Brotaufstrichen. Hergestellt wird der Frischkäse aus pasteurisierter Naturland-Milch. Unmittelbar nach der Herstellung ist er ohne Reifezeit genussfertig.

Der ÖMA California steht für Frische und sahnig-milden Genuss. Was ihn ganz besonders macht ist die Tatsache, dass er ein „echter“ Frischkäse ist und keine Frischkäsezubereitung. Aufgrund seiner cremigen und streichfähigen Konsistenz eignet er sich neben seiner Hauptrolle als Brotaufstrich vorzüglich zur Verfeinerung von Saucen oder in Kombination mit Kräutern für leckere Dips.

Der ÖMA Produktionsstandort in Regensburg ist auf die Herstellung von Frischkäse und Frischkäse-Zubereitungen spezialisiert. Neben den Frischkäsen ‚ÖMA California Natur‘ und ‚ÖMA California Kräuter‘ ist Käsermeister Swen Storch auch für die Herstellung der rahmig-würzigen Frischkäse-Zubereitung ‚ÖMA California luftig Kräuter‘ verantwortlich. Tagtäglich verarbeitet er und sein Team die frische Bio-Milch, welche von den Naturland-zertifizierten Bauernhöfen per Milchlaster abgeholt wird.

Herstellung in Deutschland, Bayern.

Ursprung/Rohstoffe: Europäische Union



Chinakohl -Lasagne

800 g Chinakohl
2 Zwiebeln
2 Knobizehen
250 g Frischkäse
200 ml Sahne
2 Eier
4 Eßl Sonnenblumenkerne
Salz
Pfeffer
Lasagneplatten

Den Chinakohl fein schneiden und mit Zwiebeln und Knobi anbraten.

Frischkäse unterrühren und würzen. Aus sahnemilch und eiern einen Guss rühren, würzen.

Gemüse und Lasagneplatten in die feuerfeste Form schichten, mit dem Guss abschließen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Bei 190 Grad für 40 min in den Ofen geben.

Varianten sind leicht mit Schinken, Räucher- tofu oder Hackfleisch zu kreieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!

Bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!



AUSBLICK – INFOS

Filmtipp!



Über das Jahr hinweg wurde der Chicorée Anbau auf dem Rengo von einem Filmteam begleitet, hier ist nun das Ergebnis!

Mehr als Bio: Chicorée von der Züchtung bis zum Teller

Zum Film: https://youtu.be/BUm8_v3zwVg