



**HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN**

HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Dezentrale, lokale Handelsstrukturen bieten Chancen für uns als Gesellschaft und für jeden Einzelnen

Jeden Tag stehen wir vor der Entscheidung, wo und wie wir unsere Lebensmittel kaufen. Die großen Supermarktketten dominieren den Markt, bieten Bequemlichkeit und Masse. Über 80 Prozent ihrer Lebensmittel kaufen die Deutschen derzeit bei Lidl, Rewe, Aldi oder Edeka. Doch was steckt dahinter? Und warum ist es so wichtig, dezentrale, regionale und unabhängige Strukturen im Lebensmittelhandel zu stärken? Als Verband Ökoste setzen wir uns genau für diese Strukturen ein - aus gutem Grund.

Regionalität schafft Vertrauen und stärkt die Gemeinschaft

Regionale Strukturen bedeuten Nähe - nicht nur geographisch, sondern auch zwischen den Menschen. Der Kauf von regionalen Lebensmitteln schafft Vertrauen, denn du weißt genau, woher deine Produkte kommen. Es geht nicht nur um frische Karotten oder knuspriges Brot - es geht um die Menschen dahinter, um ihre Leidenschaft für nachhaltigen Anbau und transparente Produktionsweisen. „Bio“ ist in dem Fall nicht nur ein Siegel - sondern Ausdruck einer mit Herzblut betriebenen ökologischen Landwirtschaft in deiner Gegend, von der Mensch, Tier, Umwelt und kommende Generationen konkret profitieren. Lokal erzeugte Bio-Lebensmittel zeugen immer von den Menschen, die sie hergestellt haben. Was treibt sie an, warum tun sie was

sie tun? Die Geschichten, die Haltung und die Menschen hinter einem Lebensmittel zu kennen, erzeugt Wertschätzung und ganz einfach: Freude und Genuss.

Nachhaltigkeit durch regionale Wertschöpfung

Wenn du lokal kaufst, unterstützt du nicht nur die Umwelt durch kürzere Transportwege, sondern auch die lokale Wirtschaft. Der Großteil der Wertschöpfung bleibt in der Region. Das stärkt kleine Betriebe und sichert Arbeitsplätze in deiner Umgebung. Im Gegensatz dazu fließen bei großen Supermarktketten die Gewinne oft an zentrale, globale Strukturen - weit weg von den Orten, an denen du einkaufst.

Wie wichtig dieser Punkt ist, zeigt ein Blick auf die Nachhaltigkeit der Produktionskette: Während der Transport von Lebensmitteln in Supermarktketten häufig mit langen Lieferwegen und hohem CO₂-Ausstoß verbunden ist, bleiben regional produzierte und vertriebene Lebensmittel in einem umweltfreundlichen Kreislauf. Die Produkte sind frischer, ökologisch wertvoller und leisten einen entscheidenden Beitrag zum Klimaschutz.

Krisenfestigkeit durch dezentrale Strukturen

Ein weiteres Argument, das oft unterschätzt wird, ist die Krisensicherheit dezentraler Strukturen. Globale Lieferketten sind anfällig für Störungen - das haben wir in den letzten Jahren mehr als deutlich gesehen. Dezentrale, regionale Strukturen hingegen sind robuster und flexibler. Regionale Betriebe können schneller auf lokale Bedürfnisse reagieren und sind weniger von globalen Krisen betroffen.

Betriebe, die lokal verwurzelt sind und auf ökologische Anbau- und Vertriebsformen setzen, können besser auf Unwägbarkeiten reagieren. Das gibt uns und dir als Kund*in Sicherheit.

Vielfalt und Sorgfalt statt Einheitsbrei

Große Supermärkte richten sich oft nach dem Massengeschmack. Produkte, die sich schnell und in großen Mengen verkaufen lassen, werden bevorzugt. Das führt zu einem Verlust an Vielfalt - sowohl bei den Produkten als auch bei den Produktionsweisen. Regionale und dezentrale Strukturen bieten dagegen Raum für individuelle, oft handwerkliche Produkte und fördern die Biodiversität.

Ein Beispiel: Während große Supermärkte vor allem auf standardisierte Produkte setzen, bieten regionale Betriebe häufig eine größere Auswahl an besonderen, alten Sorten, die du in herkömmlichen Läden nicht findest. Einige unserer Betriebe

bauen beispielsweise alte und ungewöhnliche Tomatensorten an, ernten Äpfel auf Streuobstwiesen, kultivieren ungewöhnliche Karottensorten. Diese Vielfalt trägt nicht nur zur Geschmacksvielfalt bei, sondern sichert auch eine nachhaltige Landwirtschaft, die Monokulturen und Übernutzung vermeidet.

Wenn du bei uns einkaufst, setzt du ein klares Zeichen für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft. Du unterstützt Strukturen, die Menschen, Umwelt und Wirtschaft in deiner Region zugutekommen - heute und für die kommenden Generationen.



Liebling der Woche

Schlagsahne

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



REZEPT

Knollensellerie in Orangen-Ingwer Rahm

Zutaten für 4 Personen:

600g Knollensellerie, geschält und in kleine Würfel oder
Streifen geschnitten

3-4 cm frischer Ingwer, fein gehackt

200-300 ml Orangensaft, frisch gepresst

abgeriebene Schale einer Orange

1-2 EL Zitronensaft

350-400 ml Sahne

2-3 EL Ghee oder Bratöl

1-2 TL Salz

Pfeffer nach Gusto

1 Bd. Schnittlauch, fein gehackt

Gewürze:

1,5 TL Paprika, süß

1 TL Koreander

1 TL Galgant

2 TL Gute Laune Gewürzblütenmischung*

*von Sonnentor

Die Knollensellerie in einem Topf in Ghee oder Öl anschwitzen und den Ingwer dazu geben.

Die gemahlene Gewürze und die Orangenschale unterrühren und mit dem Orangensaft und der Sahne ablöschen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und den Schnittlauch darüber streuen.

Mit der Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

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