



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Pfingsten vor 100 Jahren hielt Rudolf Steiner auf Gut Koberwitz nahe Breslau (heute polnisch Wroclaw) 8 Vorträge als „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“.

Heute wird dieses Ereignis als die Geburtsstunde der in aller Welt praktizierten biologisch-dynamische Landwirtschaft verstanden. Den Kunden werden die Produkte, die nach dieser Methode angebaut werden, unter der Marke Demeter angeboten. Der Demeter e.V. ist der älteste Bioverband in Deutschland.

Hundert Jahre sind eine lange Zeit und es ist uns sicher gar nicht mehr vorstellbar, wie die Landwirtschaft in dieser Zeit betrieben wurde. Aus heutiger Sicht wurde instinktiv, aus einer Empfindung mit den Naturzusammenhängen und der Tradition heraus das Handeln der Bauern bestimmt. Die heute übliche wissenschaftliche und gewinnorientierte Denkungsart war erst in ihren Anfängen sichtbar. Umso erstaunlicher ist für mich die Aktualität der Gedanken, die Rudolf Steiner 1924 formulierte. Um dies hier näher auszuführen ist nicht der Raum. Wen die Entstehung der biologisch-dynamischen Bewegung interessiert, dem kann ich das Büchlein „Koberwitz, Pfingsten 1924“ von Peter Selg wärmstens empfehlen.

Auf der Internetseite von Demeter E.V. ist zu lesen, dass 2023 1.727 Erzeuger-Betriebe eine Gesamtfläche von

108.581 Hektar nach den Demeter-Richtlinien in Deutschland bewirtschaften. Weltweit sind es über 6.000 zertifizierte landwirtschaftliche Demeter-Betriebe auf einer Fläche von über zweihunderttausend ha. Dabei gibt es noch eine Vielzahl von nicht zertifizierten Betrieben, die biologisch-dynamisch arbeiten.

Aus dem landwirtschaftlichen Kurs, der vor 100 Jahren mit gut 100 Teilnehmern begann, ist ein weltweiter Impuls geworden, der Menschen miteinander verbindet. Diese Menschen arbeiten für eine regionale, bäuerliche Landwirtschaft, die den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, gesunder Pflanzen und der Artenvielfalt zur Grundlage macht. Der Verzicht auf gentechnisch veränderte Organismen, auf chemischen Pflanzenschutz und das Düngen mit Mineralsalzen entspricht ihrer tiefen inneren Überzeugung.

Das Hofgut Rengoldshausen wurde 1932 auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Der Betrieb zählt heute zu den fünf ältesten dieser Wirtschaftsweise.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Geschäftsführer Rengoldshausenerhof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Koriander, Petersilie kraus und glatt, Rucola, alle Freilandsalate

Artischocken, Gurken, Paprika grün, Minitomate San Marzano, Zucchini, Bundzwiebeln, Lauch, Spinat, Stangensellerie, Stielmangold, Rotkohl, Spitzkohl, Mairübchen

Im Topf: Basilikum, Koriander, Majoran, Minze, Rucola, Thymian, Sonnenblume, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy KrautNudeln, Wurst, Eier, Kartoffeln



Liebling der Woche

Feta aus Schaf-und Ziegenmilch

Allgemeines

Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland.

Besonderheiten

Die Herden in Griechenland bestehen traditionell aus Schafen und Ziegen. So wird der bio-verde Schaffeta zu 70% aus Schafmilch und zu 30% aus Ziegenmilch hergestellt.

Herstellung

Um eine immer gleichbleibende hohe Qualität anbieten zu können, haben wir als Lieferanten zwei kleine griechische Molkereien ausgesucht, bei denen nicht die Massenproduktion, sondern die Liebe zu erstklassigen Produkten im Vordergrund steht. Neben den hohen Qualitätsstandard wird schon immer auf strenge Kontrolle der Kuhmilchfreiheit gelegt.



REZEPT

Bundzwiebel-Zucchini -Pfanne

- 2 mittelgroße Zucchini
- Bundzwiebeln
- 100 g Feta, 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige frisches Basilikum, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini und Bundzwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Auch den Feta würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bundzwiebeln und Zucchini darin anbraten. Je nach Lust noch ein paar Tomatenstücke dazugeben und 3 Minuten mitgaren. Basilikumblätter dazugeben, würzen und zum Schluss mit den Feta Würfeln vermengen und leicht schmelzen lassen.

Kann kalt oder warm genossen werden.

Guten Appetit!

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