



HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Damit Ihre grünen und blauen Kisten immer sauber bei Ihnen zuhause ankommen, werden sie bei uns am Hof in einer Kistenwaschanlage gewaschen. Dazu mussten wir vor vielen Jahren eine eigene Waschanlage anschaffen. Die Kisten werden mit heißem Wasser, ohne Spülzusätze gewaschen.

Im Sommer ist das Kistenwaschen bei heißen Temperaturen eine angenehme Tätigkeit, manche Mitarbeiter verrichten das gar in Badeshorts, denn nass wird man dabei immer.

Unsere ältesten Kisten sind aus dem Jahr 2000 und werden in der Zeit unzählige Male gefüllt, geliefert, wieder eingesammelt und gereinigt. Jede Kiste spart auf diese Weise Berge von Plastikmüll. Denn in unseren grünen NAPF-Kisten, wie sie ganz offiziell heißen (NAPF steht für Naturkost-Pfand), sind Ihre Bestellungen auch ohne weitere Umverpackung gut aufgehoben. Und wenn sich eine zusätzliche Verpackung nicht vermeiden lässt, wie etwa bei Blaubeeren, dann haben wir eine umweltfreundliche Alternative.

Damit die blauen Kisten innen nicht schimmeln, bitten wir Sie, die Kisten offen zu lagern, bis wir sie wieder bei Ihnen abholen.



Ein Beitrag von Daniel Lachenmayr, Grüne Kiste.

Eigene Produkte

Petersilie Kraus und Glatt, Salate, Stangensellerie, Paprika gelb, grün, orange, rot, Strauchtomate, Aromatome, Tomate Datterino, Tomate San Marzano, Tomate Mini San Marzano, Tomate Heart of Gold, Tomate Berner Rose, Zucchini, Aubergine, Fenchel, Mangold, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Eier, Kartoffeln, Möhren und Rote Beete.



Senf mittelscharf

Die Zwergenwiese Naturkost GmbH steht seit über 40 Jahren für liebevoll und sorgfältig hergestellte Bio-Lebensmittel.

Aus eigener Entwicklung und in eigener Produktion entstehen pikante und fruchtige Brotaufstriche, Senfe, Tomatensaucen und Fertiggerichte für den Biohandel.

Seit Gründung spielt die Stärkung des Bio-Landbaus und die Erhaltung der Sortenvielfalt für Zwergenwiese eine große Rolle beim Einkauf der kontrolliert biologischen Rohstoffe.

Kurze Wege, zuverlässige Vertragspartner, die Förderung des regionalen Bio-Landbaus und ein enger Kontakt zu den Lieferanten spielen bei der Auswahl der Bio-Bauern eine entscheidende Rolle.

Alle Rezepturen werden von Zwergenwiese selbst entwickelt und mit viel Liebe und Sorgfalt im eigenen Hause hergestellt. Diese Leidenschaft für gute Rohstoffe und innovative Produkte spürt man in jedem einzelnen Glas.



Staudensellerie-Möhren-Gemüse

- 500g Staudensellerie
- 250g Möhren
- 20gr Butter
- 250ml Schlagsahne
- 1 Essl Senf, Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Karotten vierteln und in ca. 5 cm lange Sticks schneiden.

Die Sticks auf dem Backblech verteilen und das Öl darüber verteilen.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen und für 25-30 Min in den Ofen geben.

Den Feta in kleine Stückchen zerbröseln und die Petersilie klein hacken oder mit einem Wiegemesser schneiden.

Nach der Backzeit die Sticks aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben.

Feta und Petersilie unterheben.

Guten Appetit!

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