



HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Viele verschiedene Biokisten-Lieferservices gibt es in Deutschland. Davon sind zurzeit 50 Betriebe zusammen in einer Interessensgemeinschaft, dem Verband Ökokiste e. V. Gemeinsam erarbeitete Richtlinien, Betriebsvergleiche sowie ein sehr offener kollegialer Austausch zeichnen den Verband aus. Die Grüne Kiste vom Hofgut Rengoldshausen ist seit 20 Jahren Mitglied. Zusammen gehen jede Woche rund 75 000 Kisten an Privathaushalte, Kindergärten, Schulen und Unternehmen. Gemeinsam liefern wir unter dem Motto des Verbandes Obst und Gemüse. Und Zukunft.

Im Rahmen eines Mitarbeiter/Azubi-Treffen, organisiert vom Verband Ökokiste e. V. durfte ich, Jakob, das Gemüseabo in Dörverden (Niedersachsen) besuchen. Ihr Liefergebiet erstreckt sich von Hannover bis Bremerhaven. Dementsprechend sind dort jede Woche viele Kisten zu packen. Zusammen mit 18 weiteren Ökokistlern bekamen wir einen tiefgründigen Einblick in die Betriebsabläufe. Obwohl uns alle quasi dieselbe Arbeit vereint, hat jeder Biokisten-Lieferservice sein ganz eigenes Innenleben mit unterschiedlichen Gegebenheiten. Das war für mich sehr eindrucksvoll.

Da das Gemüseabo nicht an einen landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Betrieb angeschlossen ist, ist ein Partnerbetrieb in unmittelbarer Umgebung für die Mitgliedschaft im Verband erforderlich. Der Lohmanns Hof im kleinen Dorf Westen erfüllt diese Aufgabe. Dort durften wir ebenfalls einen Einblick bekommen. Nach den Biolandrichtlinien werden neben dem Gemüse- und Ackerbau sowie einer eigenen Hofbackstube dort auch Schafe, Bienen und Zweinutzungshühner gehalten.

Dankbar den Verband Ökokiste e. V. und die Menschen dahinter kennenlernen zu dürfen, so wie für den besonders herzlichen und offenen Einblick in das Gemüseabo, kehrte ich mit vielen schönen Eindrücken und Ideen zurück zum Hofgut Rengoldshausen.



Ein Beitrag von Jakob Demisch,
Grüne Kiste

Eigene Produkte

Dill, Koriander, Petersilie Kraus und Glatt, Rucola, Schnittlauch, Salate, Landgurken, Minigurken, Schlangengurken, Paprika gelb, grün, orange, rot, Tomaten Datterino, Tomaten San Marzano, Tomaten Mini San Marzano, Zucchini, Bundzwiebeln, Fenchel, Stangensellerie, Mangold, Blumenkohl, Broccoli, Rotkohl, Spitzkohl, Mairübchen, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Kartoffeln, Nudeln.



Liebling der Woche

Gnocchi frisch vegan

Pasta Nuova - Frische Pasta in bester Bio-Qualität

Die Pasta Nuova GmbH stellt seit mittlerweile 30 Jahren frische Bio-Pasta nach original italienischen Familienrezepten her.



Gnocchi Caprese

Zutaten für ca. 2 Portionen

400g Gnocchi
400g Aromatomen
1 Kugel Mozzarella
Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Gnocchi aus der Packung nehmen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen
Tomaten halbieren und ebenfalls auf dem Blech verteilen. Es sollte nichts übereinander liegen.
Mozzarella abgießen, abtupfen, in kleine Stücke zupfen und gleichmäßig auf Gnocchi und Tomaten legen.
Das Ganze mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Im Ofen 20-25 Min. backen bis der Käse goldbraun wird.
Auf Tellern servieren und mit abgezupften Basilikum Blättern servieren.

Guten Appetit!

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