



**HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN**

HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Bei der Grünen Kiste gibt es nicht nur eine wirkliche grüne Kiste in dem das Gemüse zur Auslieferung gepackt wird, sondern auch eine blaue Kiste in dem eine Stryroporkiste eingebettet ist. Darin werden Kühlprodukte, sogenannte Molkereiprodukte (Mopro) verpackt, sowie auch oftmals graue Kisten mit Trockenwaren.

Ein Morgen im Mopro-Packraum, ein Kühlschrank als Raum:

Es ist meistens kurz vor 7:00 Uhr oder 7:30 Uhr wenn der Packraum aufgeschlossen wird und die Arbeit eines immer warm eingepackten Packers beginnt. Die meisten Fahrer sind bereits abgefahren mit den vom Vortag gepackten Kisten, um ihre Touren auszuliefern. Wir packen immer in Winterkleidung, da der Packraum für die Produkte auf Kühlschranktemperatur gekühlt ist. So geht das Packen schneller und wir müssen nicht so viele Kühlschranktüren öffnen. Bei Außentemperaturen von 30° ist es immer ein Schock rauszukommen bzw. rein zu gehen in den Kühlschrank. Im Winter ist es manchmal umgekehrt.

Als erstes beginnt der Morgen mit der Warenannahme. Die gelieferte Ware, meist von unserem Großhändler Bodan, wird in die Regale geräumt. Einiges kommt auch direkt von Produzenten aus der Region: Käse aus Heggelbach, Hauenschreinerhof und vom Lehenhof, Quark vom Lichthof, Joghurt vom Brennesselhof und Nudeln von SKID.

Es werden nicht nur Kühlprodukte gepackt im Mopro-Packraum, sondern auch Trockenwaren, wie Reis und Nudeln, Konserven und Getränke, Wein, Säfte, Schokolade, Reinigungsmittel, Kosmetikartikel und anderes.

Also los: Kiste einscannen, Waren sammeln und geschickt in günstiger Lagerung einpacken. Manchmal muss etwas eingewogen werden, wie Fleisch- oder Käseprodukte. Nach jeder Kistenlage von vier Kisten auf einem Rolli, werden

jeweils Kühlakkus zum Schluss in die Kiste gelegt und Deckel drauf und zack zack nächste Lage... ganz am Ende werden die Touren mit Schildern der jeweiligen Tournamen versehen und in den Ausgangskühlraum nebenan gestellt. Sind alle Touren gepackt, geht es meistens darum die Waren anhand von Listen zu überprüfen ob alles vorrätig ist - für den nächsten Packtag.

Damit auch am nächsten Tag wieder gut mit dem Packen begonnen werden kann, werden die Gefrierschränke mit den Kühlakkus bestückt, leere Kisten weggeräumt und Leergut rausgefahren. Dann ist alles startklar für den nächsten Packtag, Raum abschließen und Feierabend.

Ein Beitrag von Sönke Speck, Grüne Kiste

Eigene Produkte

Dill, Koriander, Petersilie Kraus und Glatt, Schnittlauch, Salate, Stangensellerie, Landgurken, Minigurken, Schlangengurken, Paprika gelb, grün, orange, rot, Strautomate, Aromatome, Tomate Datterino, Tomate San Marzano, Tomate Mini San Marzano, Ochsenherztomate, Tomate Heart of Gold, Tomate Berner Rose, Zucchini, Aubergine, Lauch, Bundzwiebeln, Fenchel, Stangensellerie, Mangold, Spitzkohl, Sommerübchen, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Eier, Kartoffeln, Möhren und Rote Beete.



FUNKY TONIC TWIST

Fruchtiger Weißwein kombiniert mit Tonic Water (6,4 % Alkohol). Angenehm frisch mit feiner Bitternote. Der unvergleichlich gute Geschmack

macht Funky Tonic Twist zum perfekten Genuss für viele Anlässe. In der praktischen 0,275l-Flasche.

Riegel Bioweine (www.riegel.de)



Rote Bete Pasta

500 g Rote Bete

2 Zwiebeln

500 g Rote Bete

2 Zwiebeln

4 Zehen Knoblauch

Olivenöl, Thymian, Chiliflocken, Salz

500 g Nudeln, Parmesan, Kapern, Petersilie

Zubereitung:

Rote Bete fein raspeln, Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein schneiden. Olivenöl im Topf erhitzen, alles andünsten und würzen, 20 min schmoren.

Nudeln kochen und mit etwas Kochwasser zum Gemüse geben. Mit Petersilie, Parmesan und Kapern servieren.

Guten Appetit!

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