



DIE GRÜNE KISTE

Im Bühlerfeld 1 • 70794 Filderstadt
0711 – 7777 501 • gemuesehofhoerz.de
info@gemuesehofhoerz.de



Kundenbrief KW07 11.02.2019 – 17.02.2019

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden, Blick in die Zukunft

Kräuterpädagogin **Birgit Jacobs** aus Filderstadt bietet wieder Termine bei uns auf dem Hof an. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen unter 0711 7777501 oder info@gemuesehofhoerz.de.

Samstag 4.5.: **Indianerpflaster** und Erste Hilfe Salbe für Kinder ab 6 Jahren

Samstag 25.5.: **Wildkräutersalz** herstellen für Kinder ab 6 Jahren

Samstag 13.7.: **Frauenkräuter-Kräuterfrauen**. Wir stellen Teemischungen für die Hausapotheke her.

Herzliche Einladung zu unserem Hoffest mit Kunsthandwerkermarkt:

Unser Hoffest findet am 6. April bei uns auf dem Hof in Bonlanden statt. Wir freuen uns auf Sie.

Für alle Hobby-Gärtner: Auch dieses Jahr gibt es wieder unseren **Jungpflanzenmarkt**, bei dem Sie hier bei uns auf dem Hof verschiedene Jungpflanzen kaufen können. Termin ist am **Samstag 4.5.19**

Neues nachhaltiges Käsepapier

Für alle Käsestücke in den Käsetüten verwenden wir ein besonderes Käsepapier. Dies ist ein ökologisches Käsepapier aus reiner Zellulose, bestrichen mit einer wasserlöslichen Lasur, welche Sand enthält um feuchtigkeitsresistent, aber trotzdem atmungsaktiv zu sein. Der Rohstoff Zellulose stammt aus FSC®/PEFC™ zertifizierten europäischen Wäldern. Das Material wird komplett in Europa erzeugt und produziert. Sie können das Papier in sauberem Zustand über das Altpapiersystem entsorgen. Alternativ auch über die Bio-Tonne, da es nach DIN 13432 zertifiziert und somit industriell kompostierbar ist.

Tour de Kaas 2019

Wir reisen dieses Jahr nach **Deutschland** (KW11), in die **Schweiz** (KW12), nach **Österreich** (KW13) und **Belgien** (14). Reisen Sie mit uns und lassen Sie sich von den tollen **Käsespezialitäten** begeistern

ROSENKOHL MIT HÄHNCHENSTREIFEN

Zutaten:

2 EL Butter, 1 Zwiebel, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz, 400 g Hähnchen- oder Geflügelstreifen, 600 g Rosenkohl, Thymian, 1 EL Pinienkerne, 100 g Champignons, Pfeffer, 200 ml Wasser, 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen. Die fein gehackten Zwiebel darin anschwitzen. Kreuzkümmel und eine Prise Salz dazugeben. Die Hähnchenstreifen dazugeben und scharf anbraten. Rosenkohl, Thymian, Pinienkerne und in Scheiben geschnittene Pilze zum Fleisch geben. Mit Pfeffer abschmecken und mit dem Wasser ablöschen. Salzen und zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis der Rosenkohl bissfest ist. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu Pellkartoffeln oder Reis reichen.

TOPINAMBUR MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIE

Zutaten:

1 kg Topinambur, 2 EL Butter, 1 Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, Salz

Zubereitung:

Die Topinambur schälen und vierteln. In Salzwasser ca. 15 Min. kochen, danach in ein Sieb abgießen. Die gehackte Petersilie und den gepressten Knoblauch in die erhitzte Öl-Butter-Mischung rühren, die Topinambur dazugeben und salzen. Braten, bis die Topinambur goldbraun sind.

TOPINAMBURSALAT

Zutaten:

500 g Topinambur, 50 g Pinienkerne, 1 Zitrone, 2 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, 1 Bund feingehackte Petersilie

Zubereitung:

Topinambur in Wasser garen, die Haut abziehen und in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett rösten. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen, die andere schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie mischen und die Marinade über die Topinamburwürfel geben. Mit Pinienkernen bestreuen und mit Zitronenscheiben garnieren. Sofort warm servieren.

Viel Spaß mit Ihrer Grünen Kiste wünscht Ihr Team vom Bioland Gemüsehof Hörz