



DIE GRÜNE KISTE

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



Kundenbrief KW10 04.03.2019 – 10.03.2019

Liebe Grüne Kiste Kundinnen und Kunden, Backwaren der Bäckerei Stumpp in Deizisau

Die Backwaren, die wir Ihnen anbieten, kommen von der Bioland-Bäckerei Stumpp in Deizisau. Es gibt helle Brote wie die **Dinkel-Sesamkapsel** und Vollkornbrote wie das **Roggenvollkornbrot**, Brötchen und Süßes. Für alle, die immer ein Brot in ihrer Kiste haben möchten, bieten wir das Wechselbrot an. Das sind 6 verschiedene Brote, die wir Ihnen automatisch abwechselnd mit in Ihre Kiste packen. Außerdem haben wir immer ein Brot des Monats und ein Angebot bei den Kleingebäcken. Schauen Sie doch mal im Onlineshop unter Backwaren oder nächste Woche in Ihre Grüne Kiste, da finden Sie unseren Brotflyer für April.

Plastikfreies Verpackungskonzept

Wir haben es geschafft! Seit kurzem beliefern wir Sie mit einem **Deckel**. Das ist Ihnen sicherlich aufgefallen. Dieser Deckel ist Teil unseres plastikfreien Verpackungskonzepts. Wir verwenden ausschließlich **Papiertüten**, wenn nötig oder **Pappschalen**. Diese sind für den Schutz von manchen Obstarten oder feinen Salaten wichtig. Die Papiertüten werden in Dettenhausen von der Firma Tütle komplett CO₂ neutral hergestellt und bestehen aus 100% recyceltem, ungebleichtem und kompostierbarem Papier. Auch für den Käse in den Käsetüten haben wir eine tolle Möglichkeit gefunden: 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. Die Herstellung erfolgt in Italien bei einer Firma mit eigenem Solarkraftwerk.

Wir freuen uns sehr, dass Sie durch Ihre Entscheidung bei uns einzukaufen und zu bestellen, uns signalisieren, dass Sie Themen rund um Nachhaltigkeit, Schöpfungserhaltung, enkeltaugliche Landwirtschaft und alternative plastikfreie Verpackungskonzepte genauso essentiell wie wir betrachten. Vielen Dank dafür.

GELBE BETE EINTOPF

Zutaten:

1 kg Gelbe Bete, 600 g Kartoffeln, 250 g Zwiebeln, 3 EL Öl, ¾ L Gemüsebrühe, Pfeffer, 3 EL Saure Sahne, 2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Gelbe Bete schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und vierteln. Vorbereitete Zutaten in heißem Öl 3 Min. andünsten. Brühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne auf den Eintopf geben und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

GRÜNKERN-GEMÜSEBRATLINGE

Zutaten:

100 g Grünkern, sehr grob geschrotet, 2 kleine Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 1/2 Sellerieknolle, 1 Möhre, 1-2 EL Gemüsebrüheextrakt, Salz, Pfeffer, Paprika, 2 Eier, 1/2 Bund Petersilie, Semmelbrösel

Zubereitung:

Den grob gemahlene Grünkern in etwas warmem Wasser etwa 30 Min. quellen lassen. Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden, Lauch halbieren und in feine Ringe schneiden, Möhre und Sellerie putzen, schälen und raspeln. Petersilie fein hacken. Restliches Wasser vom Grünkern abgießen, dann alle Zutaten verkneten und soviel Semmelbrösel zugeben bis ein nicht zu bröseliger Teig entsteht (Wie die Masse von Frikadellen). Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Mit dem Löffel kleine Bratlinge in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braun und knusprig braten. Im Backofen warm stellen bis alle Bratlinge fertig sind. Schmeckt lecker mit Kräuterquark.

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