

Liebe Leut‘,

endlich ist der Winter da. Raureif und Frost bedeckt Wiesen und Äcker und es ist knackig kalt geworden. Die Natur gönnt sich eine Erholungspause und in Wald und Feld scheint die Zeit still zu stehen. Der Winter macht sich auch in Euren Ökokisten bemerkbar, denn die Obst- und Gemüsevielfalt hat abgenommen. Dieser vermeintliche Mangel bietet aber auch die Chance, heimische Gemüse oder Obstsorten näher kennenzulernen, auf die wir Euch auch an dieser Stelle aufmerksam machen möchten.

Unsere Biobauern aus der Region können Euch natürlich jetzt keine Schlangengurken, Kopfsalate oder Erbeeren liefern, stattdessen bieten sie Euch erdige Köstlichkeiten wie zum Beispiel Knollensellerie oder Rote Bete an. Ein besonderes Schmankerl sind „Flower Sprouts“, eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl. Die Sprouts wurden vor etwa zehn Jahren in Großbritannien entwickelt und trumphen mit einer rekordverdächtigen Garzeit von nur vier Minuten auf. Probiert das lilafarbene Powergemüse doch einfach mal aus!

Auch heimische Äpfel sind reichlich und in Top-Qualität verfügbar. Habt Ihr schon die Geschmacksunterschiede zwischen Jonagold, Elstar, Braeburn, Topaz, Royal Gala, Fuji und Santana entdeckt? Wie wäre es mal mit einem Apfeltasting?

Wir Kistler finden, dass heimisches Obst- und Gemüse eine Chance verdient und unsere Landwirte aus der Region gerade auch im Winter Unterstützung gebrauchen können. Faire Preise und die Wertschätzung regionaler Produkte sichern den Fortbestand und das Wachstum der ökologischen Landwirtschaft.

Momentan findet Ihr nicht mehr den ganz großen Sortenreichtum in Euren Kisten, dafür aber winterliche Köstlichkeiten, die sich hinter der bunten Sommervielfalt nicht zu verstecken brauchen. Natürlich bieten wir Euch auch in der kalten Jahreszeit exotische Obst- und Gemüsesorten an. Dabei achten wir ganz besonders auf Qualität und auch auf den Preis. Einige Waren sind inzwischen so teuer geworden oder haben eine so fragwürdige Qualität, dass wir Euch diese Produkte momentan nicht anbieten möchten. Da wir ganz bewusst auf Flugware verzichten, können wir nicht immer alles und zu jeder Zeit anbieten, wir bemühen uns aber immer auch die Gourmets unter Euch zufrieden zu stellen. Für die Experimentierfreudigen unter Euch, die gerade jetzt im Winter das Werkeln im eigenen Garten vermissen, haben wir einen ganz besonderen Fang gemacht. Wir bieten Euch mit unseren Pilzkits die Möglichkeit delikate Pilze für ganz besondere Menüs selbst zu züchten. Ihr erhaltet von uns ein Pappkästchen mit Substrat und Pilzsporen. Wenn Ihr nun die Anzuchtanleitung befolgt, könnt Ihr schon nach relativ kurzer Zeit köstliche Rosen- Limonen- oder Kastanienseitlinge ernten. Zugegebenermaßen sind die Optik und der Geruch einiger Sorten recht interessant, aber traut Euch doch mal was und werdet zum Pilzzüchter, Eure Nachbarn und Freunde werden beeindruckt sein!

Um Ernährungs- und Landwirtschaftstrends und die Zukunft unserer Landwirtschaft geht es auch auf der Grünen Woche in Berlin, die am 26.1. endet. Es fällt auf, dass einerseits Landwirte gegen strengere Düngemittelverordnungen demonstrieren, weil sie Ihre Existenz gefährdet sehen und andererseits Biobauern für eine ökologische Landwirtschaft auf die Straße gehen. Statistiken zeigen, dass Bio-Bauern in diesem Rennen um die Verbraucher die Nase vorn haben, denn während die Gesamtzahl der landwirtschaftlichen Betriebe kontinuierlich abnimmt, wächst die Zahl der ökologischen Agrarbetriebe. Bio liegt also im Trend und auch wer sonst nicht jede Mode mitmacht, muss zugeben, dass dieser Trend, hin zu mehr natürlichen, saisonalen Lebensmitteln, zu artgerechter Tierhaltung und fairer Bezahlung der in der Landwirtschaft Beschäftigten, Sinn ergibt. Hier sind auch wir Ökokistler gerne Trendsetter. Also liebe Kundinnen und Kunden: genießt die Ökolebensmittel aus der Region und seid dabei ganz nebenbei auch noch trendy und hipp!

**Eine schöne Woche wünschen Euch
Eure hippen Kistler vom Boßhammersch Hof**