

Nachhaltig, frisch und gesund: Gemüseboxen der ReLa Isetal!

In unserer letzten Frühjahrsausgabe haben wir euch einen Einblick in die nachhaltige und regenerative Landwirtschaft der ReLa Isetal GmbH gegeben. Seitdem hat sich viel getan und wir freuen uns, euch heute von den neuesten Entwicklungen berichten zu können. Die beiden Landwirte Lars Meinecke und Tobias Tepe wollen vor allem den Verkauf der Boxen mit saisonalem Gemüse weiter ankurbeln. Auch die Zusammenarbeit mit der Kästorfer Küche wird intensiviert.

Bereits in der vergangenen Saison haben Lars und Tobias in der Region Gifhorn eine Stammkundschaft für ihre Gemüseboxen-Abos aufgebaut. Zu Spitzenzeiten konnten über 40 Boxen pro Woche verkauft werden. Ehrgeiziges Ziel ist es, den wöchentlichen Absatz nun auf 80 Boxen zu steigern.

Grundlage für die Gemüseboxen der ReLa Isetal GmbH ist eine nachhaltige Landwirtschaft, die auf Qualität und Umweltbewusstsein setzt: Keine schweren Maschinen auf den Anbauflächen, dicht bepflanzte Beete, geplante Fruchtfolgen und eine sorgfältige Bewirtschaftung fördern die Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt. Schon vor der Ernte legen die beiden Landwirte großen Wert auf die Qualität des Saatguts und der Jungpflanzen. Die Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Zierpflanzenbau des Berufsbildungszentrums Stephansstift in Hannover garantiert eine qualitativ hochwertige Anzucht von einem Teil der Gemüsepflanzen.



Die Boxen der ReLa Isetal enthalten eine vielfältige Auswahl an saisonalen Produkten wie Salat, Mangold, Kohlrabi, Radieschen, Frühlingzwiebeln, Gurken oder Tomaten. Vertrauen ist dabei inklusive, denn die Boxen sind pfandfrei.

Die Gemüsesaison beginnt im Mai und verschiedene Abomodelle bieten flexiblen Genuss für jeden Geschmack und Bedarf. Vom Vollabo mit 24 oder 12 Boxen von Mai bis November bis hin zu Saisonabos mit acht oder vier Boxen für Frühsommer, Sommer und Herbst – die ReLa Isetal ermöglicht eine individuelle Zusammenstellung. (rst)

Die Gemüseboxen gibt es wahlweise wöchentlich oder 14-täglich und können an verschiedenen Standorten abgeholt werden. Im Vollabo kostet eine Box 23 Euro, im Saisonabo 25 Euro. Wenn ihr Interesse habt, meldet euch einfach bei der ReLa Isetal GmbH unter info@rela-isetal.de oder schaut mal auf dem Gelände der Diakonie Kästorf in der alten Gärtnerei vorbei!



DSK-Küchenleiter Frank Ernst freut sich über die Kooperation mit der ReLa Isetal und betont deren Bedeutung: „In unserer Küche legen wir großen Wert darauf, möglichst ohne Fertigprodukte auszukommen. Pro Woche kochen wir allein 800 Liter Brühe, für die wir rund 100 Kilogramm Tomaten und Zwiebeln benötigen und dazu noch beträchtliche Mengen an Sellerie, Porree und weiteren frischen Gemüsesorten. Toll, dass wir einen Teil dieser hochwertigen Zutaten direkt aus der Nachbarschaft von der ReLa Isetal beziehen können“.