

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
diese Woche werden wir politisch, deshalb finden Sie in Ihren Kisten einen Info-Flyer zur Petition „Glyphosat-Verbot jetzt“. Nachfolgend finden Sie erste Infos, vollständige Hintergrundinformationen zu Glyphosat geben wir im Blog auf der Webseite.

AMPERHOF



Kundenbrief 30/2023

## Von den Amperhof-Feldern



## Glyphosat-Verbot Petition

### Hummeln im Hintern?

Könnten sich verirrt haben.  
Glyphosat stört den Orientierungssinn von Bestäubern.



## Glyphosat-Verbot JETZT! – Ihre Unterstützung zählt!

Dieses Jahr ergibt sich die Chance, dass **Glyphosat in der gesamten EU verboten** wird. Denn die EU-Zulassung läuft diesen Dezember aus. Im Herbst werden die EU-Mitgliedstaaten darüber abstimmen, ob das Totalherbizid weiter zugelassen wird – trotz bedenklicher Auswirkungen auf Umwelt, Artenvielfalt und Gesundheit.

Fordern Sie jetzt von der **deutschen Bundesregierung**, **gegen die erneute EU-Zulassung** zu stimmen und sich auf europäischer Ebene dafür einzusetzen, dass Glyphosat endlich vom Acker kommt! Unterschreiben Sie die Petition unter

<https://enkeltauglich.bio/start/aktiv-werden/glyphosat>

Kürzlich hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ihre Stellungnahme zu Glyphosat veröffentlicht und darin leider erneut „grünes Licht“ für Glyphosat gegeben. In ihrer Bewertung ignoriert die Behörde zahlreiche unabhängige Studien und kommt zu dem Schluss, dass es „keine kritischen Problembereiche“ bezüglich der Risiken von Glyphosat gibt. Auf die Einschätzung der EFSA stützt sich auch der Vorschlag der EU-Kommission und die Entscheidung der Mitgliedsstaaten über die weitere Genehmigung.

*(Wir als Amperhof Ökokiste unterstützen diese Kampagne als Mitglied im Verband Ökokiste e.V., der wiederum dem Bündnis für enkeltaugliche Landwirtschaft angeschlossen ist, automatisch und möchten Sie darauf aufmerksam machen, ebenfalls mitzumachen. Wir erlauben uns im Rahmen dieser Kampagne auch Flyer in die Kisten zu legen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!)*

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de  
Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



## Zutaten:

1 Paprika, 400g Tomaten,  
1 Zucchini

## Zutaten Dressing:

1 Bund Schnittlauch, 5 EL  
Balsamico Bianco, 3 EL  
Olivenpaste, 2 Knoblauch-  
zehen, 5 EL Olivenöl,  
½ TL Salz, Prise Pfeffer

## Zutaten:

400g Rote Bete, 400g Kar-  
toffeln, 1 Apfel, 1 Gurke,  
1 Ei, 3 EL Essig, 3 EL saure  
Sahne, frische Kräuter wie  
Kresse & Petersilie, Salz,  
Pfeffer

## Zutaten:

500g Quark, 300g Natur-  
joghurt, 2 Bund Radies-  
chen, 2 kleine Rote Bete,  
1 kleine Zwiebel, ½ Apfel,  
1 EL milder Senf, 1 TL Ho-  
nig, Pfeffer, Salz

## dazu:

1 Bund Schnittlauch, 4 Ei-  
er, 800g Pellkartoffeln,  
4 EL Olivenöl

## Zutaten:

1 Eissalat, 2 Romatoma-  
ten, ½ Galia Melone, 1  
Pa-prika, 1 Gelbe Rübe, 1  
TL Agavendicksaft, 5 EL  
Bal-samico, 1 TL scharfer  
Senf, 1 TL Pesto, 5 EL Oli-  
venöl, Kräutersalz

## Zutaten:

Galia Melone, 250g Man-  
go Joghurt, 2 EL Mandel-  
stiftchen, 1 EL Leinsamen,  
1 EL Sonnenblumenkerne,  
½ Bund frische Minze

## Grillsalat *zubereitet von Stefan Dreer*

Backofen auf 250 Grad Grill vorheizen. Paprika dann zunächst grillen. Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden und Tomaten halbieren.

Für das Dressing die Zutaten in eine Schüssel geben, Schnittlauch hacken, den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles miteinander vermengen und würzen. Paprika aus dem Backofen nehmen, in eine Schüssel mit Deckel geben und kurz ruhen lassen, danach schälen und den Strunk entfernen. Zucchini und Tomaten auf einem Backblech goldbraun grillen.

Zucchini, Tomaten und Paprika auf einem großen Holzbrett mit einem Messer grob hacken und zusammen mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen. Den Salat abschmecken und evtl. nachwürzen.

## Sommer Borschtsch Variante 1

Rote Bete schälen und reiben. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen, Essig und rote Bete ins kochende Wasser geben und 20 Minuten kochen lassen. Parallel dazu das Ei hart kochen und dann abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen, fein würfeln, in den Topf geben und zusammen mit roter Bete weitere 10 Minuten kochen.

Den Apfel waschen, entkernen und fein würfeln, danach zum Borschtsch geben und diesen abkühlen lassen.

Gurke waschen, fein würfeln und kurz vorm Servieren mit der kalten Suppe vermischen. Borschtsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ei schälen und vierteln. Kräuter fein hacken. Borschtsch auf dem Teller mit Ei, frischen Kräutern und saurer Sahne anrichten (ca. 1 EL saure Sahne pro Teller).

## Sommer Borschtsch Variante 2

Kartoffeln wie gewohnt kochen, Eier wachs-weich kochen, Schnittlauch schneiden und zur Seite stellen.

Alle Zutaten für den Borschtsch etwas klein schneiden und mit dem Küchenstab fein pürieren. Mit den Kartoffeln, den Eiern und Schnittlauch servieren. Zu guter Letzt mit etwas Olivenöl beträufeln.

Alternativ zu den Radieschen passt auch Rettich.

*gefunden bei [www.echt-bio.de](http://www.echt-bio.de)*



## Bunter Sommersalat

Eissalat waschen, trocken schleudern und die Blätter in mundgerechte Stücke zerteilen.

Romatomen, Galia Melone und Paprika waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden. Gelbe Rübe gut bürsten und fein hobeln.

Aus den restlichen Zutaten eine Salatsoße rühren, kurz vor dem Servieren über den Salat gießen und gut durchmischen.

## Gefüllte Melone auf die Hand *zubereitet von Stefan Dreer*

Melone halbieren, mit einem Löffel entkernen und das Fruchtmark in eine Schüssel geben zum Pürieren. Joghurt sowie die Mandelstiftchen und Sonnenblumenkerne mit in die Schüssel geben und vermengen.

Die Masse auf beide Hälften aufteilen, mit Leinsamen bestreuen und etwas frischer Minze garnieren.

Dazu empfehlen wir Mineralwasser mit einer Scheibe Zitrone und etwas frischer Minze oder als Spritz mit etwas Weisswein z.B. Chardonnay.