

KARMA KAGYU STIFTUNG

Herbert Giller (geschäftsführender Vorstand)
Zum Buck 11, D-79809 Remetschwil
Email: hg7@gmx.de
tel 07755-939204 mob 0174-7846003



KKS, Zum Buck 11, D-79809 Remetschwil

Email: info@karma-kagyu-foundation.com

**an alle Nachbarn „Zum Buck“,
Gartenfreunde,
Gemüseverbraucher
und Selbsternter
oder Frei Haus Empfänger**

WebPage:
<http://www.karma-kagyu-foundation.com>

Seminarhaus Remetschwil :
<http://www.rigdrol.de>

Gästehaus/Gruppenhaus :
<http://www.seminarhaus-remetschwil.de>

Datum : 18. Juli 2018

Einladung

zum Selbsternten am Ort und Gemüseabrechnung per Liste

und

zum Bezug von Gemüse frei Haus auf Bestellung

und

zum Gemüseeinkauf im Hofladen der KKS:

Seminarhaus-Remetschwil, Zum Buck 11, D-79809 Weilheim Remetschwil

Liebe Gemüsefreunde und Gartennutzer,

das Seminarhaus-Remetschwil (letztes Haus Zum Buck 11, Remetschwil) betreibt einen Gemüsegarten, welcher nun Erträge erzeugt.

Dies ist eine herzliche Einladung an den Produkten des Gartens genussvollen Anteil zu nehmen.

Es gibt mehrere Möglichkeiten diese Gemüse/Salate und Feldfrüchte zu erhalten:

•**Selbsternten**

•**Bestellen und frei Haus zubringen lassen**

•**im Hofladen einkaufen**

(Selbstbedienung oder bitte klingeln am linken Eingang)

•**Bestellen und abholen nach Vereinbarung (07755-939204)**

Für die Saison 2017 habe ich mir überlegt, wie wir das Verfahren möglichst einfach und passend für Alle gestalten können. Aus diesem Grund ist hier eine Liste beigefügt, in die man eintragen kann, was geerntet und verbraucht wurde. Bitte weitere bezogene Produkte auf der Rückseite formlos notieren. Anhand dieser Liste lässt sich dann eine Abrechnung, z.B. zum Quartalsende oder nach Abschluss der Saison, erstellen. Zahlung per Überweisung oder in bar.

Derzeit sind noch nicht alle Gemüsearten reif und verfügbar , das Angebot schwankt und wandelt sich im Laufe der Saison. Bitte besucht den Garten und schaut selbst was für euch nutzbar ist.

Eine Kasse wird im Hof aufgestellt und ein Waage auf dem Fensterbrett installiert. Ferne sind Plastiktüten verfügbar und hängen an der Wand zum Abreißen.

Wer eine schriftliche Rechnung oder auch den Ausweis der Umsatzsteuer benötigt ist gebeten mir die Liste mit allen Einträgen zuzusenden oder hereinzureichen. Damit kann ich dann eine vollständige Rechnung erstellen und zusenden.

Die Preisgestaltung ist wie folgt zu verstehen:

Der Richtpreis ist unverbindlich. Bitte versucht gemäß allgemeiner Preise diese so anzupassen, dass es für euch stimmig ist und verwendet ggf. mehrere Blätter für verschiedene Preise. Meinerseits werde ich es so akzeptieren wie ihr es dort definitiv rechnet. Manche Waren sind größer, kleiner, dicker, dünner oder qualitativ besser oder schlechter. Auch das bitte ich euch zu berücksichtigen und entsprechende Preis selbstbestimmt und angepasst zu rechnen.

Noch einige Hinweise zum Selbsternten:

Bohnen/Zucchini: von der Staude die ganze Frucht **abdrehen ohne** die Pflanze zu beschädigen.

Salate: kann man mit der Wurzel durch tiefes Unterlegen der Hände aus dem Boden herausheben. Die Wurzel kommt dann mit. (Gute Haltbarkeit) Oder dicht am Boden Abschneiden.

Rote Beete: zuerst prüfen ob ausreichend dick, dann mitsamt dem Kraut herausziehen. Das Kraut ist ebenfalls nutzbar.

Mangold: Blätter nicht zu dicht über dem Boden mit dem Messer abschneiden.

Speisemelde: Blätter abzupfen.

Wilde Melde: ebenfalls ein sehr gutes Gemüse. Kostet nichts. Bitte soviel wie möglich nehmen.

Grünkohl Blätter lassen sich gut abbrechen oder abschneiden.

Blattgemüse allg.: den Haupttrieb bitte unbeschädigt lassen - nur die Blätter nehmen.

Weitere pflanzliche Angebote:

Pfefferminze, Petersilie, Salbei, Thymian, Wildkräuter, Topinambur, Heu für Pferde und Kaninchen

- bitte nachfragen -

Hofladen:

Im Hofladen werden auf einem Tisch im Hof jene Produkte bereitgestellt, die i.d.R. am gleichen Tag oder Vortag geerntet wurden.

Entweder steht ein Preis auf der Tüte, man kann anhand der Liste oder nach Gewicht den Endpreis ermitteln und in die dort bereit gestellt Kasse legen. Ob Wechselgeld vorhanden ist kann nicht vorausgesagt werden.

Wir wünschen viel Genuss - bis bald einmal und mit besten Grüßen,

Herbert Giller