



Wie lässt sich der Mehrwert steuern?

Liebe Kundinnen und Kunden,

Zum 1. Juli gilt bis zum Ende des Jahres ein reduzierter Mehrwertsteuersatz von 5% anstatt 7% bzw. 16% statt 19%. Bei einem Einkauf von Lebensmitteln für 25€ wären das 50 Cent. Entsprechend gering ist die Ersparnis für einzelne Produkte. Extrem hoch wäre aber der Aufwand, für über 2000 Produkte die Preise zu ändern. Dennoch möchten auch wir den Mehrwert steuern und den finanziellen Vorteil dorthin bringen, wo er zum Gemeinwohl beiträgt. Das stellen wir uns so vor:

Beim Obst und Gemüse werden wir den gesenkten Steuersatz berücksichtigen, da wir hier die Preise jede Woche neu machen. Jedoch werden die Preise bei Obst und Gemüse meist auf 10 Cent auf- bzw. abgerundet, weshalb der Unterschied hier kaum sichtbar sein wird.

Alle weiteren Preise bleiben unverändert. Dafür ermitteln wir am Ende jedes Monats die tatsächliche Ersparnis durch die reduzierte Mehrwertsteuer. Der Betrag dürfte zwischen 1000€ und 1800€ liegen, die wir an Initiativen, Vereine und Einrichtungen spenden wollen, die darum kämpfen, die Corona-Krise zu überstehen.

Darum sammeln wir nun Ideen für regionale Initiativen aus den Bereichen Kunst, Kultur, Soziales und Ökologie, denen wir diesen Mehrwert spenden möchten. Unsere Bitte, es sollten nur Initiativen sein, die im Wesentlichen ohne staatliche oder kommunale Finanzierung auskommen müssen. Spontan vorstellen können wir uns zum Beispiel das Programmkino Lumière in Göttingen, das Theater der Nacht in Northeim, den Bärenpark in Worbis und einiges mehr.

Bestimmt haben auch Sie Ideen und kennen tolle Projekte, wo der gesparte Mehrwert gut angelegt wäre. Schreiben Sie uns Ihren Vorschlag, zusammen mit einer kurzen Begründung an service@lotta-karotta.de. Jeden Monat neu werden wir mit unserem Team mindestens einen Empfänger auswählen und darüber berichten. So möchten wir den Mehrwert steuern.

Wochenrezepte

Gnocchi mit Brokkoli und Petersilienpesto

300g Brokkoli, 400g Gnocchi, 1 Glas Petersilienpesto, Olivenöl, Salz & Pfeffer, 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne

- Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli in mundgerechte Stücke zerteilen, im Salzwasser blanchieren, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und beiseite stellen.

- Anschließend die Gnocchi im siedenden Salzwasser garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

- Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel abschöpfen und direkt in die Pfanne geben. Die Gnocchi etwas anbraten, kurz danach den Brokkoli hinzugeben und kurz mitbraten.

- Zum Schluss das Pesto unterrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit den gerösteten Sonnenblumenkernen garniert servieren.

Aus „Krautkopf“ von Susan Probst & Yannic Schon

Gekühlte Gurken-Dill-Suppe

1 Salatgurke / 2 Minigurken, Salz & Pfeffer, ½ Bund Dill, 400g Naturjoghurt, 2 EL Weißweinessig, 1 TL Zucker, 6 EL Olivenöl

- Salatgurke waschen, würfeln und mit dem Salz in eine Schüssel geben. Ca. 10 Min. ziehen lassen. Dillblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

- Gurkenwürfel, Joghurt, Dill, Weißweinessig, Rohrzucker und Olivenöl mit einem Pürierstab sorgfältig und möglichst fein pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb passieren.

- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Zucker abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen. Direkt vor dem Servieren Suppe nochmals abschmecken.

Aus Schrot & Korn

Neues aus der Region:

Eier vom Biohof Gerhardy aus Gieboldehausen

Ab sofort finden Sie bei uns neben den Eiern vom Hühnerhof Gallina aus Uslar auch Eier vom Biohof Gerhardy aus Gieboldehausen. 2017 wurde der Hof von Michael Gerhardy und seiner Familie auf dem Marsfelder Berg in Gieboldehausen auf Bio umgestellt, die Anerkennung als Bioland-Betrieb steht kurz bevor. Auf dem Hof leben 1000 Legehennen in einem großzügigen Stall und einer weitläufigen Wiese mit Obstbäumen und Klee gras. Wir freuen uns sehr, mit Familie Gerhardy einen neuen Bioerzeuger aus unserer Region an Bord zu haben. So können wir den deutlich höheren Bedarf an Eiern der letzten Monate weiterhin mit Erzeugnissen aus unserer diekten Umgebung decken. Herzlich Willkommen!



6 Eier für 2,88 €
10 Eier für 4,80 €

Wir freuen uns über Ihre Bestellung im Shop auf www.lotta-karotta.de

Bestellen, Ändern und Ergänzen können Sie Ihre Ökokiste bis ZWEI TAGE VOR LIEFERUNG, 8 Uhr!



DE-ÖKO-006



lotta karotta

BIO-LIEFERSERVICE
SEIT 1999