

MAI 2023 KW 18

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Auf einen unserer Äcker befindet sich seit 2020 der „Weltacker“. Wir haben schon des Öfteren in der HofPost über dieses anschauliche Projekt berichtet.

Es ist wieder so weit: Der Überlinger Weltacker 2000m², das einmalige Umweltbildungs- und Erlebnis-Projekt vor ihrer Haustür, eröffnet seine Flächen für die Saison 2023! Wir möchten ihnen das Erleben des Zusammenhanges unseres alltäglichen lokalen Lebens mit der globalen Landwirtschaft ermöglichen und ihnen Zuversicht in ihre Wirksamkeit in der Welt schenken!

In einer Führung stellen wir ihnen den aktuellen Acker vor und an mehreren Erlebnis-Ständen können sie erahnen, was sie an den nächsten Ackersonntagen erwartet. Sie können in einem Workshop das Fermentieren von Gemüse erlernen, oder dem Koch des Restaurants „mein Inselglück“ bei seiner Leidenschaft, dem Outdoor-Kochen, über die Schulter schauen. Und natürlich kommt

auch der Genuss nicht zu kurz: Zum Schluss werden wir uns seine Kreationen gemeinsam schmecken lassen!

Für die Kalkulation des Essens brauchen wir bis Freitag, 05.05.2023 ihre Anmeldung unter: info@ueberlinger-weltacker.de

Bitte kommen sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad. Wer mit dem Auto kommt: Am La Piazza parken.

Das Fest ist kostenfrei. Für das Essen gibt es einen Unkostenbeitrag von voraussichtlich 10.- Euro.

Wir freuen uns auf ein wundervolles Fest mit ihnen!

Weitere Infos finden sie auf unserer Webseite: <https://www.ueberlinger-weltacker.de>

Überlinger Weltacker, Zum Brandbühl, 88662 Überlingen/Andelshofen



Ein Beitrag von Anette Wilkening, Bildungsreferentin Überlinger Weltacker 2000m²

Eigene Produkte

Schnittlauch, Chicorée, Rucola, Dill, Freilandsalate, Pastinake, Stielmus, Gurken, Lauch, Spinat, Stielmus, Kohlrabi, Mairübschen, Knollensellerie, Kartoffeln, Rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln, Milch, Rindfleisch, Belugalinsen.



PRODUKT DER WOCHE

Sauerrahm Glas Demeter

demeter Sauerrahm 250g 10% Fett
aus pasteurisierter Milch

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten: EU-Bio
Verband und Kontrolle: Demeter (DD)

Hersteller: Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG



Grillsortiment

Entdecken Sie jetzt unser leckeres und vielfältiges Grillangebot!
Für Vegetarier und Fleischliebhaber.



Schnelle Lauchkartoffeln

1 kg Kartoffeln
2 Stangen Lauch
300 g Saure Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat,
Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Kartoffeln Schälen und in Scheiben schneiden, Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Kartoffeln in Salzwasser kochen, in den letzten 10 min den Lauch zugeben. Beides durch ein Sieb abgießen, die Saure Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und ev. Knoblauch abschmecken. Dazu einen grünen Salat servieren oder zu kurzgebratenem reichen.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!