



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost № 36

01. September bis 07. September 2025



Aufrichtiger Genuss

Präsentationsreihe der Weinauslese III

Last but not least: das Weingut Aufricht aus Stetten. Inmitten des Meersburger Landschaftsschutzgebietes liegt das Weingut mit Blick auf den Bodensee und die Alpen.

Hier produziert die Familie Aufricht seit 70 Jahren in ursprünglicher Tradition qualitative Spitzenweine. Die Arbeit im Weingut ist geprägt von Naturverbundenheit und Handwerk. Rotweine reifen im Holzfass, heimische Rebsorten betonen den natürlichen Charakter und Naturkorken werden bevorzugt – aus Nachhaltigkeit und ästhetischen Gründen.

Auf unserer Karte findet man darum den Cuvée „Aufrichtig Rot“ - einen idealen Begleiter zu Röstaromen aus spätgelesener Spätburgunder und Cabernet Noir - Traube, und den weißen „Speisemeister“ - ein Cabernet Blanc gemacht für gemüsereiche Gerichte.

GLÜCKSPILZ



Die Pilzsaison beginnt

Die Blätter an den Bäumen, lassen es nicht leugnen: Der Sommer neigt sich, so ganz langsam dem Ende entgegen und das bedeutet, die Suche geht los! September und Oktober gelten als die Hauptsaeson und Experten aus dem Allgäu und dem Bodenseeraum melden dieses Jahr sehr gute Bedingungen für Pfifferlinge, Röhrlinge und Co durch das feucht-warme Wetter. Dabei gilt es jedoch einiges zu beachten. Allgemein ist das Sammeln von Waldfrüchten in „ortsüblichen“ Mengen genehmigungsfrei, jedoch liegt hier die Betonung auf „übliche Mengen“. Wer Richtwerte wie ca. 1 Kg/ Person massiv überschreitet riskiert ein Bußgeld. Ebenso ist das Sammeln in Naturschutzgebieten selbstverständlich auch streng verboten. Auch beim Ernten gibt es Dinge auf die

man achten sollte. So soll man nur reife, unversehrte Pilze sammeln, und zu junge Exemplare stehen lassen. Wenn man den Fuß vorsichtig herausdreht, oder direkt über dem Boden mit einem Messer schneidet, bleibt das Myzel in Takt.

Sammelneulinge welche sich unsicher sind ob der Bekömmlichkeit ihrer Funde, sollten unbedingt eine Bestimmungsapp, ein Pilzbuch oder eine offizielle Stelle zur Korbkontrolle zu Rate ziehen.

In der Region gibt es Angebote für Pilzwanderungen und Kurse, unter anderem von der VHS, um sich zusammen mit erfahrenen Sammlern zu verbinden. Außerdem bietet der NABU auf seiner Website ein breites Angebot zu aktuellen Informationen rund um das Thema Pilze.



Lecker & schmecker

Gemüsepuffer mit Feta

Zutaten:

- 2 Stk. Möhren
- 1 Stk. Zucchini
- 250 g Kartoffeln
- 1 Stk. Lauch oder 1 Stk Zwiebel
- 1 Stk. Feta
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Braten



Zubereitung:

Die Kartoffeln Schälen und das Gemüse waschen. Gemüse raspeln und Lauch in Streifen schneiden. Mit einer Prise Salz

vermengen und 5 Min stehen lassen. Anschließend Gemüseraspel in ein Küchentuch geben und Flüssigkeit gut ausdrücken.

Gemüseraspel mit restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten und den Feta in den Teig bröseln.

Anschließend 2-3 EL Teig in die Pfanne geben und Gemüsepuffer in ein wenig Öl goldbraun braten.

Tipp: Zu den Puffern einen würzigen Joghurt-Minz Dip oder auch süßes Apfelmus reichen.

Guten Appetit!



Liebling

Dinkel- Frischeiwaaffeln - Nur Puur

Soft, fluffig und einfach köstlich: Die Dinkel Frischei-Waaffeln von Nur Puur vereinen hochwertiges Bio-Dinkelmehl mit einem besonders hohen Ei-Anteil von 33 % – für einen feinen, vollmundigen Geschmack und eine herrlich weiche Textur. Hergestellt in Belgien nach strengen EU-Bio-Richtlinien, bieten diese Waaffeln besten Genuss mit Zutaten aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Ob im Toaster,

der W

Backofen oder direkt aus der Packung – ein schneller Snack oder süßer Frühstücksgenuss ganz ohne künstliche Zusätze. Warum Dinkel? Dinkel ist eine ursprüngliche Getreidesorte, reich an Eiweiß, Ballaststoffen, Mineralstoffen wie Magnesium und Zink, und wird von vielen Menschen besser vertragen als Weizen. Sein feiner, leicht nussiger Geschmack verleiht den Waaffeln eine besondere Note.