



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost № 47

HOFMARKT & BISTRO
Di.-So.
9 - 18 Uhr

17. November bis 24. November 2025

Tomte Tummetott

Erlebnisgeschichten im Stroh

Im gemütlichen Strohlager erzählen wir mit „Rengo bildet“ die Geschichte von Tomte Tummetott, dem uralten Wicht, der in den Winternächten über Hof und Tiere wacht. Gemeinsam folgen wir seinen winzigen Spuren in die Ställe, lauschen dem Knistern der Nacht und flüstern unseren Tieren kleine Wichtelworte ins Ohr. Eine alte Laterne weist uns dabei leise leuchtend den Weg...

Eine winterliche Erlebnisgeschichte für Kinder ab 4 Jahren und Erwachsene. Treffpunkt ist der Hühnerhof – dort erwarten Sie eine herzliche Begrüßung und ein wärmender Punsch am Feuer.

Dieses Erlebnis bieten wir auf Anfrage auch für Kindergartengruppen an. Kontakt & Info: www.rengo-bildet.de

Liebling der Woche

Gemüsebrühe - WIR.

Die **WIR. Gemüsebrühe** vom Bodensee ist eine aromatische Frischgemüse-Paste aus regionalem Bio-Gemüse wie Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Pastinaken sowie feinen Kräutern. Da das Gemüse frisch verarbeitet und schonend pasteurisiert wird, bleibt der natürliche Geschmack besonders intensiv. Die Brühe eignet sich ideal für Suppen, Eintöpfen und Saucen, verleiht aber auch Dips, Marinaden und Aufläufen eine runde, herhaft-gemüsige Note. Mit etwa zwei Esslöffeln auf einen Liter Wasser lässt sich im Handumdrehen eine vollmundige Brühe herstellen; kleinere Mengen dienen als vielseitiges Würzmittel im Alltag. Dank der regionalen Bio-Zutaten und der transparenten, nachhaltigen Herstellung ist die WIR.-Brühe ein natürlicher, hochwertiger Küchenhelfer – direkt aus der Bodenseeregion.



40 Jahre Dienstjubiläum

Wir gratulieren Walter Sorms

Mit großer Freude gratulieren wir, das Hofgut Rengoldshausen, Herrn Walter Sorms anlässlich seines 40-jährigen Dienstjubiläums als Landwirtschaftsmeister. Nach vier Jahrzehnten engagierter Arbeit, voller Leidenschaft und Herzblut für die Landwirtschaft möchten wir gemeinsam innehmen, zurückblicken und diesen besonderen Meilenstein würdig ehren.

Lecker Schmanker

Maronen - Pilzsuppe mit Pastinake

Zutaten:

400g Maronen, vorgegart
350g (Wald)Pilze
1 große Kartoffel, mehligk.
1 Pastinake
1/4 Sellerie Knolle
1 Zwiebel
100ml Apfelsaft od. Weißwein
1,5l Gemüsebrühe
3 Zweige Majoran
150ml Sahne
100g saure Sahne (zum Anrichten)
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat und Olivenöl



Zubereitung:

Kartoffel, Sellerie und Pas-

tinake waschen und schälen. Das Gemüse mit der Zwiebel in Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken, kurz karamellisieren und mit dem Saft/ Wein ablöschen. Wenn der Wein verkocht ist die Brühe angießen, Majoran hinzugeben und 20 Minuten garen. Zum Ende die Maronen hinzugeben. Parallel die Pilze putzen, vierteln, in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Majoran entfernen, die Sahne dazu geben und die Suppe pürieren. Würzen. Mit einem Kleks saure Sahne und den Pilzen als Topping anrichten.

Nachhaltiges Xmas

DIY - Weihnachtsdeko selbstgemacht

Nachhaltige Weihnachtsdeko lässt sich schon mit einfachen Mitteln und wenig Budget selbst gestalten. Getrocknete Orangenscheiben, Zimtstangen, Sternanis und andere Gewürze bringen natürlichen Duft und warme Farben ins Zuhause – ganz ohne Kunststoff. Auch selbst gebackene Plätzchen oder kleine Salzteig-Anhänger eignen sich wunderbar als Christbaumschmuck und können jedes Jahr neu gestaltet werden. Mit etwas

Schnur, ein paar Zweigen oder Fundstücken aus der Natur entstehen im Handumdrehen individuelle DIY-Dekorationen, die nicht nur umweltfreundlich, sondern auch besonders stimmungsvoll sind. So wird Weihnachten schön, bewusst und kreativ – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

