



# HofPost

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Ostern naht und pünktlich dazu beginnen unsere Junghennen damit, ihre ersten Eier zu legen. Sie sind jetzt 21 Wochen alt und werden zunehmend erwachsener. Auf Ihrer Suche nach einem passenden Ort zur Eiablage erkundigen sie neugierig den Stall und sind ganz begeistert, tatsächlich Legenester zu finden. Sie mögen das dunkle, etwas heimelige und mit Dinkelspelzen eingestreute „Familiennest“ im Mobilstall. So manch eine Junghenne ist auch sehr kreativ in der Nestsuche - da finden wir auch mal ein Ei im Heu oder in einer Geflügeltransportkiste... Das bekommen dann aber die Katzen.

In dieser Zeit des Jahres nimmt die Tageslichtlänge täglich zu und animiert die Hühner, so wie auch die Wildvögel zur Eiablage und zur Brut. Für unsere jungen Hühnerdamen also die perfekte Einstiegszeit.

Natürlich fängt jeder mal klein an, so sind die ersten Eier wirklich noch sehr klein und wir bieten sie gerne als „Junghennen“ Eier zum Verkauf an. Denn Sie sind nicht nur super niedlich, sondern auch voller wertvoller Inhaltsstoffe. Zum Verzieren und Färben eignen sich die hellen Eier. Und auch zum Backen brauchen sie nicht mehr Eier als wenn es größere sind, sondern lediglich etwas mehr Flüssigkeit im Teig.

In Rengoldshausen halten wir rund 650 Zweinutzungs-

hennen aus ökologischer Zucht in zwei mobilen Ställen. Sie legen rund 1/3 weniger Eier als Legehybridhennen, dafür sind sie robust, ausgeglichen, meist munter und gesund. Während die Herden zu Weihnachten nicht maximal gefordert werden, versuchen wir gemeinsam zu Ostern so viele Eier wie möglich für sie bereit zu halten.

Mit herzlichen Grüßen von den Landwirten aus Rengoldshausen



Ein Beitrag von Mirjam Neyrinck,  
Hofgut Rengoldshausen

## Eigene Produkte

Chicorée, Feldsalat, Postelein, Endivien aus dem Gewächshaus, Radicchio, Zuckerhut, Asia-Babyleaf, Schnittlauch, Rucola, Weiß-, Rotkohl, Wirsing, Belugalinsen, Nudeln, rote Bete, Wurst, Eier, Kartoffeln, Möhren, Pastinaken



*Liebling der Woche*

**Pinot Bianco Osteria**

Unser Verständnis von Qualität Wir sind leidenschaftliche Weinfreunde, haben Spaß am Genuss und sind überzeugt, mit einem erhaltenswerten Kulturgut zu handeln. Wein wird für uns nie ein seelenloser Massenartikel sein. Ökologie, Qualität und Genuss gehören für uns zusammen. Qualität beginnt bei uns im Aufbau von vertrauensvollen Beziehungen zu unseren Winzern. Gute Weine entstehen im Weinberg, in einem intakten Lebensraum, durch die Hand und die Erfahrung des Winzers. Alle Betriebe, mit denen wir zusammenarbeiten, legen offen und transparent ihre Methoden und Techniken dar - sowohl im Weinberg als auch im Keller.

**Peter Riegel Weinimport GmbH**



## **Selleriesuppe mit Birne und Gorgonzola**

450 g Sellerieknollen  
200 g Kartoffeln  
2 Schalotten  
Butter  
1 TL Zucker  
150 ml Weißwein  
600 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
4 EL geschlagene Sahne oder Schmand  
Salz/Pfeffer, 1 Prise geriebene Muskatnuss  
1 reife Birne, 3-4 TL Zitronensaft  
1 EL Petersilie  
2 Brot  
Gorgonzola

### **Zubereitung:**

Das Gemüse putzen, schälen und in Würfel schneiden. Etwas Butter im Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten und mit dem Zucker karamellisieren lassen. Sellerie- sowie Kartoffelwürfel zufügen und ca. 5 Minuten etwas anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen

einreduzieren. Dann etwa ein Drittel der Gemüsebrühe angeben, einmal aufkochen lassen und anschließend für eine Viertelstunde mit geschlossenem Deckel sanft köcheln lassen. Die restliche Gemüsebrühe warm stellen.

In der Zwischenzeit die Birne in nicht zu kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Kühl stellen.

In einer Bratpfanne Butter zerlassen, das Brot entrinden, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in der Butter rösten. Anschließend mit Salz würzen ganz zum Schluss den Gorgonzola hinzufügen. Das Gemüse mit 100 ml Sahne pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie einer guten Prise Muskatnuss abschmecken.

In jede Suppentasse einen Löffel dieses Selleriemuses geben, den Rest mit der noch vorhandenen Gemüsebrühe mischen, abschmecken und damit die Suppentassen auffüllen. Die Birnenwürfel sowie die Croûtons drüberstreuen nach Belieben 1 EL geschlagene Sahne oder Schmand in die Mitte der Selleriesuppe setzen.

**Guten Appetit!**

---

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

---

