



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost № 32

04. August bis 10. August 2025



In vino veritas I

Rengo stellt vor: Weingut Vollmayer

Wir haben an unserer Weinkarte gefeiert – und präsentieren euch stolz die neuen Weine im Hofcafé. Drei Winzerbetriebe aus der Region haben es in unsere Auswahl geschafft. Den Anfang macht das Weingut Vollmayer aus Hilzingen am Fuße des Hohentwiel. Dort entstehen inmitten eines Naturschutzgebiets und auf steilen, sonnenverwöhnten Hängen authentische Bio-Weine mit starkem Charakter – geprägt vom vulkanischen Boden und einem einzigartigen Mikroklima auf bis zu 560m über dem Meeresspiegel. Die Lage gilt als die höchstgelegenen Weinlage Deutschlands und verleiht den Weinen der Reihe „Höhenrausch“ ihre besondere Herkunft und Tiefe. Neu auf unserer Karte: Ein trockener Grauburgunder, ein fruchtiger Weißwein, ein süßer Rosé und ein kräftiger Rotwein-Cuvée. Unverwechselbar, regional und mit echter Persönlichkeit für einen besonderen Moment im Hofcafé.



Liebling der Woche

Kokosraspel - Naturata



Kokosraspeln werden aus schonend getrocknetem Kokosfleisch gewonnen und überzeugen durch ihr feines, tropisches Aroma. Sie sind eine beliebte Zutat in der Küche – ob im Müsli, auf Smoothie-Bowls, in Energyballs, Kuchen oder Keksen. Auch in der herzhaften Küche lassen sie sich kreativ einsetzen, zum Beispiel in asiatischen Currys oder als knusprige Panade. Neben ihrem Geschmack punkten Kokosraspeln auch mit inneren Werten: Sie sind reich an Ballaststoffen, glutenfrei und liefern gesunde Fette – perfekt für eine bewusste Ernährung. Und deshalb sind die Kokosraspeln von Naturata unser Liebling der Woche.

Vine & Dine



Eine genussvolle Sommernacht

Erlebe einen genussvollen Abend voller feiner Käse- und Weinauswahl, liebevoll serviert von unserem freundlichen Servicepersonal. Tauche ein in die entspannte Atmosphäre lauer Sommernächte und entdecke unsere neue Weinkarte unter freiem Himmel. Sichere dir deinen Tisch für entweder den 15. oder den 30.08. unter: Reservierungen@rengo.de

Lecker Schmecker



Energyballs - Gesunder Snack DIY

Zutaten Grundrezept:

150 g Datteln (entsteint)
50 g Nüsse
30 g Haferflocken
1 EL Nussmus / Kokosöl
1 Pr. Salz



Optionale Zutaten:

Mandeln, Walnüsse, Cashews, Zimt, Kakaopulver, Vanille, Kokosraspel, Mandelmus, Erdnussmus, Chiasamen, Sesam, Ahornsirup, Cranberries, Feigen, Honig, Amaranth gepoppt, Kürbiskerne, Kurkuma, Sonnenblumenkerne, Zitronenschale uvm.

Zubereitung:

Energyballs sind kleine, nährstoffreiche Snacks, die ganz ohne Zuckerzusatz auskommen und dabei Energie liefern – ideal für unterwegs, nach dem Sport oder als gesunde Nascherei. Dank ihrer kompakten Größe sind sie leicht mitzunehmen und lassen sich gut vorbereiten. Einfach alle Zutaten in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer homogenen, klebrigen Masse verarbeiten. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in Kokosraspeln, Sesam oder Haferflocken wenden. Im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar. **Guten Appetit!**

Wir eröffnen neu...

... und freuen uns riesig auf euch!

Es ist so weit: Nach intensiven Wochen voller Umbau, Planung und viel Herzblut steht unser Hofladen kurz vor der Vollendung. Die letzten Handgriffe laufen, die Regale füllen sich, und schon jetzt ist spürbar – das wird richtig gut! Unser Sortiment ist gewachsen und noch vielfältiger: Ob Mühlenprodukte, Aufstriche oder Eingemachtes – alles, was das Vorratsregal braucht. Dazu frisches

Brot, Fleisch aus der Region, eine große Käsetheke und natürlich das umfangreiche Rengo Gemüse Sortiment in bester Demeter Qualität.

Am 5. August feiern wir gemeinsam die Neueröffnung – und laden euch herzlich ein, zu stöbern und den neuen Laden mit uns einzuführen. Einkaufen mit gutem Gefühl, regional, und mit viel Liebe ausgewählt – das ist unser Versprechen.

