



HOFGUT

RENGOLDSHAUSEN

Hofpost № 29



14. Juli bis 20. Juli 2025

Kräuter Workshop

Für Mütter und Töchter - mit Rengo Bildet

In diesem besonderen Sommerworkshop lädt Rengo Bildet Mütter und Töchter ein gemeinsam die heilsamen Gaben der Erde zu nutzen und wirksam zu machen – so wie es Generationen von Frauen vor uns getan haben.

In der Kräuterwerkstatt entfaltet sich die uralte Verbindung zwischen Frauen und Pflanzen neu: Mit Händen, Herz und allen Sinnen sammeln wir duftende

Sommerkräuter direkt vom Hof, lernen ihre Kräfte kennen und verwandeln sie in liebevoll gestaltete Natur-Schätze: Dieser Tag gehört der Verbindung – zwischen Mutter und Tochter, Großmutter und Enkelin, Frau und Erde. Eine Einladung, still zu werden, zu lauschen, zu lachen und gemeinsam zu wirken.

Geeignet für Mädchen ab 5 Jahren in Begleitung einer erwachsenen Frau.

Anmeldung unter: www.rengo-bildet.de

Pas de Deux



Theater mit Sommerflair

Auf dem Rengo Gelände gastiert zur Zeit das Wandertheater Ensemble „Pas de deux“ aus der Schweiz. Zwischen Mittwoch, dem 16.07. und Sonntag, den 27.07. bieten die Darsteller verschiedenste Vorstellungen und unterhalten unter anderem mit Theater, Musik, Zirkus und vielem Mehr. Eine Kartenreservierung ist nicht notwendig. Hutsammlung nach der Vorstellung. Kommt vorbei und lasst euch verzaubern!

Programmvorschau und Termine unter: www.pas-de-deux.ch



Eingelegt und langgehegt

Nur für kurze Zeit: Einlegegurken

Der Sommer bringt Gurken – knackfrisch vom Feld und perfekt zum Selber-Einlegen. Wer einmal eigene Gurken fermentiert hat, weiß: hausgemacht schmeckt es einfach besser!

Den Sud kann man frei nach eigenem Gusto anpassen, mit Knoblauch, Chili, Dill und vielem Mehr, und so seinen ganz individuellen Gurkengenuss kreieren. Aufgepasst – nur begrenzt verfügbar!

Lecker Schmecker

Granita

Zutaten:

500g Sommerobst

50g Zucker

Saft 1/2 Zitrone

Prosecco



Zubereitung:

Das Obst waschen, putzen, und schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft vermengen. Die Mischung circa 30 min den Zitronensaft ziehen lassen. Anschließend die Mischung pürieren und in eine flasche Schale füllen, abdecken und in den Gefrierschrank stellen. In den ersten 3 Stunden stündlich mit einer Gabel durchrühren und

anschließend eine acht gefrieren lassen. Einige Minuten vor dem Verzehr antauen lassen. Mit einem Esslöffel dir Granita abkratzen und in Serviergläser füllen. Granita mit Prosecco auffüllen und genießen.

Geeignete Obstsorten sind : Erdbeeren, Himbeeren, Wassermelone, Pfirsiche, Nektarinen und Mango.

Wer mag gibt beim Pürieren noch ein paar Blätter Minze oder Basilikum dazu, für den extra Frische-Klick.

Tipp: Eignet sich vor allem als Aperitif an heißen Tagen!

Liebling der Woche

Prosecco Vino Frizzante DOC

Zarte Blütenaromen, prickelnde Frische und ein Hauch italienischer Lebensfreude – genau das bringt der Prosecco Vino Frizzante DOC ins Glas. Hergestellt aus biologisch angebauten Glera-Trauben in der Region Treviso, trägt er die geschützte Herkunftsbezeichnung „Denominazione di Origine Controllata“.

Mit seinem fruchtigen Geschmack, der feinen Perlage und nur 10,5 % Alkohol ist er

der perfekte Apéritif – leicht, spritzig und unkompliziert. Gut gekühlt serviert, passt er wunderbar zu Antipasti, leichten Gerichten oder einfach pur.

Dank schonender Herstellung, natürlicher Kohlensäure aus der Vergärung und bewusster Schwefelreduktion ist er nicht nur genussvoll, sondern auch klar im Charakter – ein echter Klassiker für unbeschwerliche Momente.

