

FEBRUAR 2023 KW 06

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Heute möchte ich Sie auf die Bingenheimer Saatgut AG aufmerksam machen. Diese Firma hat die Förderung der ökologischen Saatgutarbeit zum Ziel. Ihre Anfänge keimen bereits 1985 unter engagierten Gärtner/innen. Gesucht und gefunden wurde ein Ort, an dem die Saatgutvermehrung koordiniert wird. Die Züchtung und Vermehrung der Pflanzen findet ausschließlich auf ökologischen und bio-dynamischen Betrieben statt. Die Erfassung, das Reinigen, Prüfen, Abpacken und Vermarkten des Saatguts geschieht danach in der Bingenheimer Saatgut AG.

Gehandelt werden ausschließlich samenfeste Sorten, eine Seltenheit in der heutigen Pflanzenzüchtung. **Dabei geht es den Züchtern zum einen um die Unabhängigkeit von den weltweit agierenden Saatgutkonzernen.** Zum anderen lebt die Überzeugung, dass samenfeste Sorten eine besondere Lebensmittelqualität gewährleisten. **Die Züchtung findet noch „auf dem Acker“ anstatt im Labor statt.** Es wird dabei **keine Gentechnik oder biotech-**

nologische Methoden eingesetzt. Auch ist es selbstverständlich, dass das Saatgut weder chemisch noch elektronisch gebeizt wird.

Aus der Initiative von Brigitte von Wistinghausen heraus ist auf dem Hofgut Rengoldshausen seit den Anfängen der „Samenbau“ ein eigener selbständiger Bereich geworden. Auf unserer Homepage finden sie dazu viele interessante Informationen. Vera Becher und Iris Attrot, die den Bereich heute führen und verantworten, sind Teil des Netzwerks aus Züchter/innen und Anbauer/innen. Auch das Saatgut vom Ralzhof, einem Teilbetrieb vom Hofgut Rengoldshausen, wird zum großen Teil in der Bingenheimer Saatgut AG endgereinigt, geprüft, verpackt und vermarktet.



Wir freuen uns, dass Sie sich jedes Jahr von neuem für den Anbau von Gemüse- Kräutern und Blumen in ihrer ganzen Vielfalt begeistern können.

Lassen Sie sich durch unser neues reichhaltiges Angebot im Shop inspirieren!

Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Geschäftsführer Rengoldshauserhof GmbH



Eigene Produkte

Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Chicorée, Weißkohl, Rotkohl, Möhren Rodelika, Pastinake, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln

Frische Suppenhühner!

Wir schlachten wieder und können Sie in **KW_06, ab dem 07. Februar** mit frischem Geflügel versorgen!

Bitte rechtzeitig vorbestellen!



PRODUKT DER WOCHE

Weizenmehl Typ 405, 1 kg rengo

Fein ausgemahlene, helles Mehl vom Hofgut Rengoldshausen.

Ideal für Pfannekuchen, Spätzle, Kuchen und vieles mehr.



Sellerie- Kartoffeln- Knuspertaler mit Knoblauchdip

600 g festkochende Kartoffeln
300 g Knollensellerie
3 EL Mehl
1 TL zerstoßener Koriander
0,5 TL gemahlener Kümmel, Salz, Pfeffer, Muskat, Öl, Kresse
2 Knollen Knoblauch, 1 EL Öl, 20 g Joghurt, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln und Sellerie schälen und grob raspeln. Mit Mehl und Gewürzen vermengen. In einer Pfanne in Öl die einzelnen Taler auf beiden Seiten ausbacken. Warmstellen.

Für den Dip den Ofen auf 200 Grad heizen, die ganzen Knoblauchknollen quer halbieren, Schnittfläche mit Öl bestreichen.

Knoblauch für 20 min in den Ofen geben, aus der Schale lösen, mit dem Joghurt und den Gewürzen pürieren. Mit Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!

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