

"vegan"

Filter einschalten

## Ergebnisse der Suche nach vegan

The screenshot shows a search results page for 'vegan' products. A filter menu is open on the left, showing 'Regional' and 'Ernährungsformen' (Nutritional forms) with a 'vegan' filter selected. The main area displays four product cards: 'Milchfreie Alternative zu Butter' (dairy-free butter alternative), 'Emils Remoulade', 'Emils Mayo', and 'Emils Tomatenketchup'. The 'Emils Mayo' card has a message: 'Leider ist der Bestellschluss für diese Tour schon überschritten' (Unfortunately, the order deadline for this tour has already been exceeded). The 'HOFGUT RENGOLDSHAUSEN' logo is overlaid on the bottom center of the screenshot.

### Liebe Kundinnen und Kunden!

Heute möchte ich Sie auf eine kleine und feine Verbesserung in unserem online Shop aufmerksam machen. Seit letzter Woche haben wir eine weitere Filterfunktion freigeschaltet. Nun können Sie ganz einfach und bequem sich alle regionalen oder veganen Produkte anzeigen lassen, die wir für Sie anbieten. Sobald Sie in der Menüleiste ein Feld, z.B. Speisekammer, angeklickt haben, erscheint auf der oberen linken Seite das Feld Filter einschalten. Wenn Sie dieses anklicken wird Ihnen als Filtermöglichkeiten Regional und Ernährungsformen angeboten. Unter Ernährungsformen finden sie nun auch den Filter vegan. Sobald Sie hier das Häkchen setzten, wird Ihnen der aktive Filter oben links angezeigt. Möchten Sie den Filter wieder entfernen, so klicken Sie das obere Feld an. Es öffnet sich ein weiteres Fenster, mit dem sie Alle Filter entfernen können. Auf meinem Handy, ist alles wie beschrieben, außer, dass sich der Filter auf der rechten Seite des Bildschirms befindet. Habe ich den Filter auf meinem Handy gewählt, dann ist die Ansicht neu zu laden. Der Shop zeigt ihnen danach nur noch die Produkte mit dem entsprechenden Filterkriterium an. Es ist vielleicht noch gut zu wissen, dass die Filterfunktion nicht mit der Suchfunktion identisch ist. Die Suchfunktion soll ihnen dabei helfen, schnell ein spezielles Produkt zu finden. Die Kombination von der Suchfunktion und dem Filter

führt leider nicht zu sinnvollen Ergebnissen. Wir wollen in den nächsten Wochen noch weitere Filter Kriterien aktivieren. Wir denken, dass diese Ihnen helfen, leichter sich in der inzwischen schon stattlich angewachsenen Produktvielfalt zurechtzufinden. Bitte sagen Sie uns, welches Filter Kriterien außer Herkunft und vegan Ihnen besonders wichtig ist. Gerne richten wir unsere Prioritäten nach Ihren Wünschen. Natürlich sind wir auch dankbar, wenn Sie uns darauf hinweisen, dass sich ein Fehlerteufel eingeschlichen hat. Viele Augen sehen einfach mehr! Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Stöbern im Shop.

## Unser Regio-Aktionskiste



Wissen Sie, was gerade bei Ihnen wächst? Sie achten bei Ihrem Einkauf auf regionale frische Lebensmittel aus biologischem Anbau? Die Regio-Aktionskiste füllen wir für Sie mit frischen saisonalen demeter Produkten vom Hofgut oder aus der Region. Der Herbst ist Erntezeit und bietet uns jedes Jahr eine reiche Palette vielfältiger frischer Lebensmittel von Auberginen bis Zwiebeln. Als Gemüse- und Obst Spezialisten wissen wir worauf es ankommt, um Sie mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen.

Diese Aktionskiste bekommen Sie im Zeitraum vom 29.08. bis zum 30.09.2022. Hier können Sie uns einfach mal ausprobieren. Mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage.

## Eigene Produkte

Paprika grün, rot und gelb, Spitzpaprika Lady Lou orange, Petersilie glatt und kraus, Schnittlauch, Rucola, alle Freilandsalate, Endivien, Okra, Tomate Mini-San Marzano, Aromatome, Fleischtomate Berner Rose, Tomate Typ San Marzano, Zucchini, Gemüsezwiebel, Auberginen, Lauch, Blumenkohl, Knollenfenchel, Stangensellerie, Broccoli, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spitzkohl, Spinat, Ingwer frisch, samenfeste Möhren, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln, auch Blaue Anneliese, Kürbis Butternut, Hokkaido, rote Bete, Apfelsaft.



## PRODUKT DER WOCHE

### Weizenmehl Typ 405, 1 kg rengo

Verwendung:

Verwenden Sie Weizenmehl Type 405 für besonders feine Gebäcke wie Waffeln, feine Kuchen, Torten und Plätzchen. Es eignet sich zudem zum Binden von Saucen.



## Mürbteig mit Kartoffeln und Spinat:

250 g Mehl,  
125 g Butter,  
ca 80 ml kaltes Wasser  
350 g Spinat, frischer,  
1 Knoblauchzehe,  
1 große Zwiebel,  
Salz, Pfeffer und Muskat  
150 g Schmand,  
300 g Pellkartoffeln,  
100 g Käse, gerieben.

## Zubereitung:

Mehl, Salz, kleingeschnittene Butter vermischen und dann das Wasser zufügen und schnell zu einem Teig kneten. Abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebel und Knoblauch hacken, anbraten und den gewaschenen Spinat dazugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zur Seite stellen.

Den Mürbteig (oder auch Flammkuchenteig) dünn ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Den Teig mit Schmand bestreichen. Die Pellkartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben hobeln und auf dem mit Schmand bestrichenen Teig verteilen. Auf den Kartoffelscheiben den Spinat verteilen. Den geriebenen Käse überstreuen.

15 Minuten bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Guten Appetit!



## AUSBLICK – INFOS

### HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -  
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



### Wichtige Informationen:

#### Lieferung in der KW 40:

In der übernächsten Woche liefern wir trotz dem Feiertag am Montag ( 3. Oktober) wie gewohnt. Allerdings bitten wir unsere Dienstag und Mittwochskunden Ihre Bestellwünsche wenn möglich bereits schon bis Donnerstag 29.9.22 aufzugeben.

Am 4. Oktober wir es allerdings leider kein Brot geben.

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