

MÄRZ 2022 KW 10



# HOFPOST

HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Erinnern Sie sich noch an unsere Kundenumfrage im letzten Jahr? Für mich ist sie in der täglichen Arbeit sehr präsent. Besonders der Teil, der sich mit Ihren Wünschen unser Sortiment betreffend befasst.

Vor 3 Wochen ist unser Anbau im Bereich Trockensortiment und Molkereiprodukte fertig gestellt worden und nun gilt es für mich diesen Bereich mit Leben zu füllen. Unsere Lagerkapazität hat sich gut verdoppelt. Auf diese Aufgabe habe ich mich besonders gefreut und im Vorfeld viele anregende Gespräche und Diskussionen im Team geführt.

An diesem Punkt kommen auch Ihre Wünsche und Anregungen ins Spiel: Vielfältig sind sie, bunt und gegensätzlich! Vegan, mehr glutenfrei, mehr Ziegen- und Schafprodukte, gerne asiatisches, Gummibärchen, abgepacktes Brot und vieles, vieles mehr.

Nun versuche ich, den Spagat zwischen unseren Leitlinien und Vorstellungen einerseits

und Ihren Wünschen und Bedürfnissen andererseits hinzubekommen und freue mich weiterhin sehr über ihre Anregungen. Wir haben uns dazu entschlossen die Sortimentserweiterung Schritt für Schritt durchzuführen und dieses auch immer wieder anzupassen.

An erster Stelle steht für uns die Regionalität der Produkte in Verbindung mit der Verbandsware (Demeter, Biolandrichtlinien...). Flugware, wie z.B. Lachs aus Alaska, werden wir auch weiterhin nicht anbieten. Es ist eine spannende Bereicherung kleinere Betriebe und ihre liebevoll erzeugten Produkte zu entdecken und diese an Sie weiter zu geben.

Beginnen möchte ich mit unserem Ostersortiment, welches ab dem 5. März 2022 für Sie bestellbar sein wird. Wir haben unser Sortiment vergrößern können und ich freue mich besonders, Ihnen neben Schokolade, Keksen und Tee auch eine größere Auswahl an Räucherfisch anbieten zu können und das nicht nur in der Osterwoche.

Beachten Sie bitte auch unsere Spezialitätenliste, über die Sie Lamm, Wild, hofeigenes Rindfleisch und Frischfisch bis zum 6. April 2022 vorbestellen können.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim stöbern und werde mich gedanklich schon mal mit der Grillsaison beschäftigen...



### Großes Jubiläums-Hoffest auf dem Hofgut Rengoldshausen

Reisen Sie mit uns durch 800 Jahre Hofgeschichte. Am 25.06. & 26.06.2022 feiern wir 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und 800 Jahre Bestehen der Hofstelle. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

**Vorankündigung! Save the Date!**

### Eigene Produkte

Rucola im Topf, Feldsalat, Chicorée, Postelein Salat, Schnittlauch, Koriander, Asia/Baby Leaf Pflücksalat, Feldsalat, Radieschen, Möhren, Rote Bete, Pastinaken, Kartoffeln, Apfelsaft und Milch, Eier, Fleisch und Wurst

### Jungpflanzenmarkt

Am 06. & 07. Mai 2022 von 9:00 - 18:30 und 9:00 - 14:00 Uhr auf unserem Hofgut.

Das Hofcafé wird dann ebenfalls geöffnet sein!



## PRODUKT DER WOCHE

### Basmati Reis - Natur und Weiß

Unser Basmatireis wird von Kleinbauern in der indischen Provinz Taraori am Fuße des Himalayas angebaut.

Er ist besonders aromatisch im Geschmack. Das Demeter-Reisprojekt gibt indischen Bauern eine neue Perspektive. Das Demeter-Reisprojekt gibt indischen Bauern eine neue Perspektive.

Verwenden Sie unseren Basmatireis als aromatische Beilage sowie für Reispfannen und -Aufläufe.

Grundrezept: Eine Tasse Reis mit 2 Tassen leicht gesalzenem Wasser aufkochen und 40-45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Weitere leckere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite: [www.spielberger.de](http://www.spielberger.de)

Herstellung in Indien . Ursprung/Rohstoffe: Indien



## Reis-Gemüsepfanne

300 g Pastinake, 1 Kohlrabi, 300 g Möhre, 1  
Essl Öl, Salz, Pfeffer

200 g Basmatireis, Tomatenmark, 500 ml Ge-  
müsebrühe, 1 Essl Zitronensaft, 1 Essl Honig

Gemüse schälen und in feine Streifen schnei-  
den

Öl erhitzen und Gemüsestreifen darin 5 min  
anbraten.

Den Reis dazugeben, 1 Essl Tomatenmark  
untermischen und mit der Brühe ablöschen  
und ca. 15 min köcheln lassen bis der Reis gar  
ist.

Zum Schluss den Honig, den Zitronensaft und  
eventuell noch Salz und Pfeffer zum Ab-  
schmecken unterrühren.

Wenn man möchte gemeinsam mit frischer  
Kresse oder einem Salat servieren.

Guten Appetit!

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