

DEZEMBER
WEIHNACHTEN 2022 KW 51

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Was für ein Jahr, das nun zu Ende gegangen ist.

Die Corona Pandemie ist noch allgegenwärtig, weltweit sind die Lieferketten „gestört“, die wirtschaftliche Situation vieler Menschen selbst in Deutschland ist dramatisch und russische Truppen sind seit Ende Februar in der Ukraine. Für mich ist die Not und das Elend der betroffenen Menschen unvorstellbar. Über Nacht ist wieder alles anders. Zusätzlich zu Krankenhausbetten oder Pflegepersonal in den Krankenhäusern ist nun „billige Energie“ knapp und verteuert sich rapide. Wer will jetzt noch von Artensterben oder Klimakrise reden? Wie sollen wir mit all den Problemen nur umgehen?

Diese Nachrichten haben für mich auch eins gemeinsam. Sie zeigen, wie sehr wir alle miteinander verbunden sind. Ein neuartiges Virus, kommt in Windeseile von China bis zu uns. Steckt im Sueskanal ein Containerschiff fest, stocken die Lieferketten. Kommt es zu kriegerischen Auseinandersetzungen sind

auch wir betroffen.

Diese „Verbundenheit“ ist allem Leben gemeinsam und nicht nur den schmerzhaften Erfahrungen vorbehalten. Ohne diese uns tragende Verbundenheit können wir nicht existieren. Bei all den Krisenmeldungen gerät das leicht aus dem Blick, dass das Meiste in unserem Lebensalltag „einfach funktioniert“.

Tragende soziale Verbindungen sind eine Investition in die Zukunft!

Für uns ganz konkret ist es die Verbindung zu Ihnen, die es uns ermöglicht, unsere Arbeit zu tun. Wir als Vermarkter*innen ermöglichen dieses den Anbauer*innen, diese es den Tieren und den Pflanzen. Und von der anderen Seite betrachtet ist es die uns umgebende Natur, die alles Leben auf der Erde ermöglicht.

Wie sehr wir uns mit allem neben, unter und über uns verbunden fühlen, bleibt jeder und jedem selbst überlassen. Der menschliche

Drang nach Selbstständigkeit und Autonomie ist mir nur aus dieser Verbundenheit heraus vorstellbar.

Das Wissen um diese Verbundenheit erfüllt mich mit einer tiefen Dankbarkeit und Demut.

Als kleines Dankeschön für Ihre Verbundenheit legen wir dieses Mal „Sternchennudeln“ mit in Ihre Kiste. Der Dinkel-Gries für die Nudeln, kommt von der Landwirtschaft Rengoldshausen und wurde in einer regionalen Mühle gemahlen. Unser Nudellieferant SKID aus Überlingen, hat für diese Idee eigens eine neue Nudelform gekauft und wir packen dieses Tütchen mit großer Freude für Sie dazu. Die „Sternchennudeln“ eignen sich als Suppennudeln, für Salat (siehe Rezept unten) oder als weihnachtliche Beilage besonders gut.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen von Herzen eine schöne Vorweihnachtszeit und frohe Feiertage!

Ein Beitrag
von Hanno Willasch,
Geschäftsführer
Rengoldshausenerhof GmbH



Eigene Produkte

Paprika grün, Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Chicorée, Blumenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Kurkuma frisch, Rettich, Möhren Rodelika, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln



PRODUKT DER WOCHE

Feta aus Schaf- und Ziegenmilch

Marke Herkunft:
bio-verde Deutschland (DE)

Ursprungsländer der Hauptzutaten:
Griechenland

Zutaten:
SCHAFMILCH*, ZIEGENMILCH* (max. 30%),
Meersalz
enthält folgende allergene Zutaten: Milch
(Zutaten aus ökol. Landbau)

Allgemeines:
Schaf-Feta Natur ist der typische Salzlakenkäse aus Griechenland.

Besonderheiten:
Die Herden in Griechenland bestehen traditionell aus Schafen und Ziegen. So wird der bio-verde Schaffeta zu 70% aus Schafmilch und zu 30% aus Ziegenmilch hergestellt.



Weihnachts-Winter-Glücksternsalat

250 g Sternchen aus unserem Dinkel
Kleiner Radicchio
80 g Feldsalat
Kleiner Granatapfel
1 Apfel, etwas Zitronensaft
1 Möhre

100 g Fetakäse
60 g Walnusskerne
50 ml Orangensaft
2 TL Weißer Balsamicoessig
Olivenöl
1 Tl Senf, ev. Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln kurz in Salzwasser bissfest kochen (ca. 6-8 min), abschrecken. Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren. Apfel vierteln und in feine Scheiben schneiden, Radicchio sehr fein schneiden, Möhre in Juliennestreifen schneiden, Granatapfelkerne auslösen. Alles zusammen mit der Vinaigrette marinieren.
Mit Feldsalat servieren und den zerbröselten Feta und die zerkleinerten Nüsse drüberstreuen.

Guten Appetit!



Hinweis zu Weihnachten/Feiertagen/Neujahr

In der Weihnachtswoche KW 51 wird es wieder einige frische Produkte (Kartoffeln, Möhren, Orangen, Äpfel, Clementinen, Feldsalat) zur **Vorratshaltung** ab größeren Mengen für Sie im Angebot mit **10 % Rabatt** geben.

In der Weihnachtswoche liefern wir in diesem Jahr zu den gewohnten Tagen.

Dann sind wir vom **27.12.2022 bis zum 6.1.2023 im Betriebsurlaub** und genießen die heiligen Nächte.

Ab dem 9. Januar sind wir wieder für Sie da!

Unser Hofladen wird in der Woche vor Weihnachten vom **20.12. - 23.12.** geöffnet haben und in der Woche vor Sylvester vom **27.12 - 30.12.2022**, jeweils zu den gewöhnlichen Öffnungszeiten von 9-18.30 Uhr.

Danach geht auch das Hofladenteam in den Winterschlaf bis einschließlich Montag, den 09.01.23. Am 10.1.2023 sind wir wieder für Sie da.

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