Liebe Kunden!

Es ist wohl eine Binsenweisheit, dass sich die Welt verändert. Die Fragen, die mich dabei beschäftigen sind: „Was ist die Welt?“ und „Wie verändert sie sich?“

Mein Bild von der Welt ist natürlich vielschichtig und zuerst denke ich an das berühmte Foto der NASA vom Blauen Planeten. Dann wohne ich hier am Bodensee, wohl an einem der schönsten Flecken Deutschlands auf einem biologisch-dynamisch bewirtschafteten Bauernhof. Das macht mein Bild einseitig privilegiert. Meine Welt ist durch Menschen geprägt und nur in besonderen Fällen spüre ich noch die brachiale Macht der Naturgewalten.

Wir Menschen verändern die Welt und je mehr Menschen wir werden, umso größer wird diese Veränderung sein. In seiner Dynamik ist das für mich kaum vorstellbar. Da empfinde ich die Idee des Weltackers wie eine Anschauungshilfe. Hier hat jemand die nutzbare Ackerfläche der Erde durch die Anzahl ihrer Bewohner geteilt und ist auf die Zahl 2000qm gekommen. Auf dieser wird zur Landesgartenschau in Überlingen all das im Verhältnis angebaut, was wir zurzeit zum Leben benötigen. Selbst als Gärtner war ich erstaunt, was mir da gezeigt wurde, denn meine Berufsgruppe macht nur einen sehr kleinen Teil der Fläche aus. Viel größer ist die Fläche für die Kleidung, die Energie und die Getreidepflanzen.

Im Internet kann sich jeder unter https://ueberlinger-weltacker.de/ ein erstes Bild über das Projekt machen, doch viel mehr bringt es natürlich, sich vor Ort den Bildern, Gedanken und Fragen hinzugeben.

Schauen Sie vorbei, es lohnt sich!

Infos rund um den Hof & eigene Produkte

Eigene Produkte:

Eigene Produkte: Dill, Rucola, Basilikum, Petersilie glatt, alle Salate aus dem Freiland, Minigurken, Schlangengurken, Lady Lou, Paprika rot, gelb, grün und orange, Topfkräuter, div. Tomaten, Zucchini, Bundzwiebeln, Sellerie mit Grün, Mangold, Peperoni scharf, Fenchel, Rote Bete, Neue Kartoffeln, Broccoli, Möhren Bund, Kürbis Hokkaido, Eier, Milch, Fleisch und Mehl.

Hoferleben 2021

Blüten, Saatgut & Quellwasser….
Feierabendchillen mit einem Blütenspaziergang am Abend mit unseren Samengärtnerinnen Vera Becher & Iris Attrot auf dem Ralzhof mit einem sommerlichen Snack & Blütensecco.

Freitag, 13.8 2021 von 18:30 – 21:00 UhrKosten: 15€ /Person - jetzt anmelden

Produkt der Woche

Lasagne-Platten Semola

Lasagne-Platten sind ohne Vorkochen verwendbar und sorgen für geschichtetes Vergnügen. Unser italienischer Pastificio stellt die Rapunzel Pasta nach alter Tradition nur aus bestem italienischem Hartweizengrieß und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen Biss.

Herstellung in Italien

Ursprung/Rohstoffe: Italien

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten

Zutaten: HARTWEIZENGRIESS*
***kontrolliert biologischer Anbau**

Rezept

Kürbis- Lasagne

700 g Kürbis
4 Eßl Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel

500 g Hackfleisch
vegetarische Variante:
200 g geschroteter Grünkern
2 Knoblauchzhen
500 g Tomatensoße
3 Zweige Rosmarin

20g weiche Butter
1-2 Eßl Mehl
2 dl Milch
3 dl Fleischbouillon
vegetarische Variante: 3 dl Gemüsebrühe
Muskatnuss gerieben
Ca. 150g Lasagneblätter
100g Appenzeller

Kürbis in dünne Scheiben schneiden.
In heißem Öl bei kleiner Hitze weich dünsten. Kräftig salzen und pfeffern.

Zwiebeln fein hacken. Hackfleisch in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln beigeben, Knobi dazupressen. Bei der vegetarische Variante Zwiebeln anbraten, Grunkernschrot zufügen und mit 200 ml Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomatensoße ablöschen. Rosmarin entnadeln und fein schneiden, beifügen. 10 min leicht köcheln lassen.

Butter und Mehl verkneten. Milch und Bouillon aufkochen. Mehlbutter mit dem Schneebesen unterschlagen, bis die Soße bindet kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Hälfte des geriebenen Käses untermischen.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Kürbis, Hackfleisch (Grünkern) und Lasagneblätter in eine ofenfeste Form schichten. Mit der Käsesauce abschließen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen.

Für die schnelle Küche eignet sich eine selbst eingefrorene Lasagne ausgezeichent. Einfach doppelte Menge zubereiten und die Hälfte nach dem Schichten, vor dem Backen einfrieren.

Unser Hofcafé ist in KW 32, 09. - 15. August geschlossen!
Ansonsten sind die Öffnungszeiten wie folgt: Mittwoch - Freitag von 9:00 bis 18:30.

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