

# HOFPOST

HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

## Liebe Kundinnen und Kunden!

Wenn ich aus dem Fenster schaue, dann sehe ich die Menschen auf unserem Hof, wie sie ihr Getränk, oder ihr Essen genießen und freue mich. Die Sonne scheint und schenkt uns in diesen Tagen neben dem Licht eine angenehme Wärme. Was sind diese Tage doch für ein Geschenk!

Die Kunst zu genießen hat für mich nicht nur etwas mit Essen oder Wohlbefinden zu tun, sondern auch mit Anstrengung. In der Arbeit oder im Sport strenge ich mich erst an, bevor ich das Resultat, ist es denn gelungen, genießen kann. In diesem Spannungsfeld von Anstrengung und Entspannung entsteht eine gewisse Tiefe.

Etwas weiter auf dem Hof wird kräftig gearbeitet. In den letzten Wochen sind Wege auf dem Hof aufgerissen worden, um die Wärme- und Regenwasserleitungen neu zu verlegen. Zugegebener Maßen ist das mit viel Lärm, Staub und anderen Unannehmlichkeiten verbunden, doch zum Glück nur für eine kurze Zeit. Dann sind auch die Wohnhäuser auf dem Innenhof an die Holzhackschnitzelheizung der Gärtnerei angeschlossen und das Regenwasser der Dachflächen fließt nicht mehr in die Kanalisation, sondern in das fünftausend Kubikmeter fassende Sammelbecken unterhalb des Gewächshauses in der Gärtnerei. In Zukunft können wir die Wohnhäuser auf dem Hof alle mit Holzhackschnitzel beheizen und das Regenwasser dient zur Bewässerung der Hof nahen Felder.

In diesem Zuge wird auch der Hofbrunnen wieder fließen. Darüber freuen wir uns sehr!

So wird nach dieser anstrengenden Bauphase der Genuss umso größer sein.

---



Ein Beitrag von Hanno Willasch,  
Geschäftsführer Grüne Kiste

---

## Eigene Produkte

## SUPPENHÜHNER IN KW 43

Schnittlauch, Petersilie glatt und kraus, Dill, Rucola

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Kopf- grün und rot, Eissalat, Lollo, Mini Romana,

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano, Aromatomaten

Schlangen- und Minigurken, Physalis, Paprika grün, rot, gelb, orange, Peperoni, Lady Lou, Auberginen, Fenchel, Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Stangensellerie, Lauch, Spinat, Stangensellerie, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Broccoli, Linsen, Rote Bete, neue Möhren, neue Kartoffeln, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle

---

## Feiertag 3. Oktober - Tag der deutschen Einheit

Liefertage bleiben trotz Feiertag bestehen, Bestellschlüsse einen Tag vorgezogen, Bestellschluss Brot für kw 40 ist Freitag der 29.09.23 10:00

---



### Joghurt mild

Was unsere Produkte besonders macht

Unsere stichfesten Joghurtsorten werden traditionell handwerklich hergestellt. Bei der schonenden Reifung im Glas erreichen wir eine ausreichende Vermehrung der ausgewählten Joghurtbakterienstämme, die für eine sehr gute Verträglichkeit und beste Gesundheit für Ihre Darmflora sorgen. Wir verwenden keine Zusätze und es wird kein Milchpulver eingerührt, wie es in JEDEM cremigen Joghurt der Fall ist. Dadurch sind nachweislich mehr lebendige Joghurtbakterien darin als in gerührtem Joghurt. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich nach Anbruch des Joghurts Molke bildet und er auch im Kühlschrank nachsäuert. Ein gesunder und leckerer Genuss aus der Region!

**Brennesselhof**  
**DE-78253 Eigeltingen aus der Region**



## Überbackener Lauchauflauf

1 kg Lauch

175 gr. Käse, gerieben (z.B. Gouda oder Emmentaler))

175 gr. Kochschinken

1 Ei

200 gr. Naturjoghurt oder Schlagsahne

1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Öl

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Öl ausfetten. Die Lauchstangen putzen, der Länge nach aufschneiden und unter fließend kaltem Wasser waschen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Lauch in etwa 10 cm lange Stücke schneiden und etwa 10 Minuten im kochenden Salzwasser garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und nebeneinander in die vorbereitete Auflaufform geben. Nun den Schinken klein schneiden und zusammen mit dem Käse auf dem Lauch verteilen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Das Ei mit dem Joghurt/Schlagsahne glattrühren, die Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Über den Lauch gießen und im vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist

Guten Appetit!

---

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

---