



06. April bis 12. April 2026

SCHAFFST DU DAS?

Finden Sie die passenden Begriffe rund um unseren Hof und tragen Sie diese ein. Die Hinweise helfen Ihnen die dabei, die richtigen Wörter zu entdecken. 1. Verkaufsstelle für hofeigene Produkte 2. Ort, an dem Pflanzen gezüchtet werden 3. Getreideart, die oft zu Mehl verarbeitet wird 4. Tier, das Milch liefert 5. Service, der Produkte direkt nach Hause bringt 6. Kleiner Gastronomiebereich auf dem Hof 7. Naturbelassene Lebensmittel ohne Zusatzstoffe 8. Pflanzenteil, aus dem Neues wächst Viel Spaß beim Rätseln!



1. _ _ _ _ _
2. _ _ _ _ _
3. _ _ _ _ _
4. _ _ _
5. _ _ _ _ _
6. _ _ _ _ _
7. _ _ _
8. _ _ _ _ _

Zucchini von Hand gesät

In der kommenden Woche beginnt bei uns auf dem Hof die Zucchini-Aussaart – ein wichtiger Schritt für die neue Gemüsesaison. Mit viel Sorgfalt und Erfahrung werden die Samen noch ganz traditionell von Hand gesät. So stellen wir sicher, dass jede Pflanze die besten Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum erhält. In unserer Gärtnerei legen wir großen Wert auf Qualität und natürliche Abläufe. Vom ersten Samen bis zur erntefrischen Zucchini begleiten wir jeden Schritt mit Aufmerksamkeit und Leidenschaft. Schon bald wachsen die ersten kräftigen Pflanzen heran – und später landen die frischen Zucchini direkt bei uns im Hofladen und im Bistro auf dem Teller. Regionaler geht es nicht.

THEMENWOCHE

In der kommenden Woche dreht sich bei uns alles um das Ei! Freuen Sie sich auf unsere frischen Eier von glücklichen, eigenen Hühnern –erhältlich im Hofladen. Auch im Bistro erwarten Sie leckere Spezialitäten rund ums Ei sowie attraktive Angebote. Schauen Sie vorbei und genießen Sie Qualität aus eigener Haltung! Überzeuge dich selbst! Öffnungszeiten: Mo-So 9-18 Uhr.

Rätselauflösung

Die richtige Lösung unseres Rätsels lautet: Junghennen auf der Sommerwiese. Zahlreiche Leserinnen und Leser haben teilgenommen und ihre Tipps abgegeben. Dabei lag eine Teilnehmerin mit ihrer Schätzung besonders nah an der tatsächlichen Stückzahl von 290. Unter allen Einsendungen wurde schließlich Alexandra als Gewinnerin gezogen. Sie darf sich über eine Probekiste freuen. Wir gratulieren herzlich und bedanken uns bei allen fürs Mitmachen!



Küchenzauber

Lust auf ein Kräuter-Dinkelbrot mit getrockneten Tomaten

Mehl, Trockenhefe, Pfeffer, Salz, Zucker und die Kräuter in eine Rührschüssel geben und schon einmal gut vermengen. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden, den Käse würfeln und beides dazugeben. Dann das warme Wasser hinzugeben und alles zu einem Teig kneten. Nach Geschmack können die Kräuter natürlich variiert und frisch gepresster Knoblauch in den Teig gegeben werden. Den Teig direkt in eine Springform mit Rohrboden geben, gleichmäßig verteilen und ca. 30 Min. gehen lassen, bis der Teig fast bis zum Rand der Springform aufgegangen ist. In den auf 175°C vorgeheizten Backofen (Umluft) geben und etwa 40-50 Min. backen.

- | | |
|----------------------|----------|
| Dinkelmehl | 500 g |
| Dinkelvollkornmehl | 200 g |
| Trockenhefe | 1,5 Stk. |
| getr. Tomaten In Öl | 1 Glas |
| Käse | 300 g |
| Knoblauch | 2 Stk. |
| Wasser | 365 ml |
| Kräuter der Provence | 1.5 TL |
| Oregano | 1.5 TL |
| Rosmarin | 1.5 TL |



LIEBLING DER WOCHE

