

JUNI 2023 KW 24

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Den Wirkungen, die das Wetter auf das seelische Wohlbefinden ausübt, können sich wohl nur die wenigsten Menschen entziehen. Wie sehr tun uns Licht und Wärme im Frühjahr gut. So war der April gefühlt schwierig. Mit seinen fast täglichen Niederschlägen war er im langjährigen Mittel zu nass und zu kalt. Dass bei dem trüben Wetter sich auch die Sonnenscheinstunden unter dem statistischen Mittel befanden war klar.

Mitte Mai änderte sich dann endlich die Wetterlage. Sonne und Wind vertrieben die Wolken und den Regen. Seitdem hat es bei uns nicht mehr geregnet. Während wir Menschen viele Möglichkeiten haben uns dem Wetter anzupassen, sind diese bei Pflanzen und Boden doch sehr beschränkt. Für alle Menschen, die noch mehr mit der Natur leben ist das leicht wahrnehmbar.

Das feuchte Frühjahr gekoppelt mit dem trockenen Mai hat der Landwirtschaft Massen von Heu in bester Qualität beschert. Überall

dort, wo jedoch der Boden für Gemüsekulturen bestellt werden musste, führte die Nässe zu einem „verhockten“ Boden.

Die anschließende Wärme, gepaart mit dem Wind trocknete die Oberschicht des Bodens jedoch so schnell aus, dass er so hart wie Beton wurde. So haben es die Pflanzenwurzeln schwer den Boden zu durchwurzeln und leiden so auch schnell unter einem Nährstoffmangel. Die geschwächten Pflanzen ziehen wiederum alle möglichen Krankheiten und Schädlinge an. Dies ist auch für alle Landwirte und Gärtner eine besondere Herausforderung.

Wenn am 22. Juli in Rengoldshausen der Bodenfruchtbarkeitsfond ein Konzert mit der Staatsphilharmonie Nürnberg für den Boden veranstaltet, werden alle Beteiligten sicher auch auf diese Phänomene aufmerksam gemacht.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Rengoldshausenerhof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt und kraus, Alle Freilandsalate, Minigurken, Mairübchen, Broccoli, Blumenkohl, Mini San Marzano, Berner Rose, Heart of Gold, Paprika grün, Fenchel, Stangensellerie, Bundzwiebeln, Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken, Rote Bete Bund, Möhrenbund, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Aperitivo VeneZero alkoholfrei 0,7 l

Mit Blutorange, Grapefruit, Holunferblüte, Wermut, Enzian und Chiretta Kraut.

Der Claim Bio | Schnaps | Kultur ist dabei Anspruch und Bekenntnis zugleich. Seit 2004 ist „Dschinn“ der lange Arm der Humbel Spezialitätenbrennerei in Deutschland & der EU. Partnerschaftlich betrieben wird sie von Lorenz Humbel und Riegel Bioweine. Bei Ihrer Gründung hieß die Firma noch Humbel Vertriebs GbR und bis 2021 war auch Humbel das Dach über Dschinn. Der Name wurde übrigens lange vor dem Gin Boom gefunden. Er ergibt sich nicht aus der falschen Schreibweise des Wacholdergeistes, sondern aus dem arabischen: Dschinn - der gute Geist aus der Flasche.

www.humbel.de



Aktionspaket Eier und Mehl

Unsere Hühner sind gerade sehr fleissig. Daher möchten wir sie bitten viel zu Backen, Pfannkuchen zu essen und Spätzele zuzubereiten.

Man sollte einfach die Lebensmittel so feiern wie sie kommen!

Dafür liefern wir zum Supervorzugspreis von 17 €, 20 Eier und 2,5 kg Dinkelmehl, statt sonst einzeln für 25 €.

Wenn sie möchten geben sie bitte ihren mehltyp an.



Blumenkohl in Kräutersoße

- 1 kg Blumenkohl
- 1 Bd. Gemischte Kräuter
- 1 Tl Salz
- 2 Tl Gemüsebrühe
- 5 El Sahne
- 30g Butter
- 2 El Creme fraiche
- 2 El Mehl

Den Blumenkohl putzen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten garen. 1/4l von dem Kochwasser aufbewahren. Blumenkohl warmstellen. Die Gemüsebrühe in dem verbliebenen Kochwasser auflösen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl dazugeben, verrühren und mit der Brühe löschen. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Dann die Sahne, Creme fraiche und die Kräuter hinzufügen. Den Blumenkohl mit der grünen Sauce übergießen und servieren.

Guten Appetit!

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