

MAI 2021 KW 18



HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

Kleinvieh macht auch Mist und Großvieh noch mehr! Unsere Tiere schenken uns ihren Mist und wir machen Kompost daraus!

Vor allem in den Wintermonaten, wenn die Tiere im Stall sind, fällt viel Mist bei den Kühen und auch den Hühnern an.

Dieses Gemisch von Kuhmist, Hühnermist und Stroh (Einstreu) wird auf unserer Kompostplatte gut vermischt und fein säuberlich aufgesetzt. Dabei kommt es auf die gute Mischung und die Verhältnisse der unterschiedlichen Produkte und der Feuchtigkeit an.

Ist der Kompost aufgesetzt, werden ihm die biologisch-dynamischen Kompostpräparate zugegeben; Löwenzahn, Kamille, Brennnessel, Scharfgabe und Eichenrinde. In Wasser verdünnter Baldrian wird über den Komposthaufen gespritzt.

Drei bis fünf Monate reift der Kompost, bevor er als bodenbelebender Dünger auf die Felder und Wiesen ausgebracht wird. In den letzten Wochen haben wir Löwenzahnblüten für das Kompostpräparat gesammelt.

Infos rund um den Hof

Landwirtschaft: Große Kartoffelsetzaktion fertig abgeschlossen, Bodenbearbeitung, Kürbisse pflanzen, trockenstehende Kühe kommen nach Altheim auf die Weide.



Eigene Produkte: Kartoffeln, Möhrenlose, Pastinaken und natürlich Fleisch, Eier, Wurst. Milch leider nicht aufgrund des Flaschenmangels, dafür gibt es dann bald viel "Rengokäse" aus Heggelbach.

Schnittlauch, Chicorée, Rucola, Koriander, Batavia, roter Eichblattsalat, Kopfsalat rot, Lauch, Minigurken, Radieschen, Schlangengurken im Laden, Löwenzahn, Stielmus.



Stielmus, Rübstiel oder Cima di rapa

Dies ist meist das erste Gemüse, welches wir nach dem Überwinterungslauch aus dem Freiland ernten können.

Während es in Westfalen oder auch in Italien weit verbreitet ist, hat es bei uns hier eher unbekanntes Charakter. Roh als Salat oder als gedünstetes Gemüse hat es einige Verwendungsmöglichkeiten. Traditionell wird es auch nur gedünstet und mit Kartoffelbrei vermischt verspeist.

Zur Lieferung in dieser Woche können sie es doch einmal so versuchen:



Stielmus mit Cashewsahne

500 g Rübstiel, 2 Knoblauchzehen, etwas Öl oder Butter, 200 ml Gemüsebrühe, 150 ml Sahne (auch Hafermilch oder Sojamilch), 100 g Cashewkerne, Salz, Pfeffer, Muskat

Stielmus waschen und mit Knoblauch in Öl andünsten. Mit Gemüsebrühe angeißen und ca. 10 min köcheln.

Währenddessen die Cashewnüsse mit der Sahne (oder Hafermilch) durch Pürieren zu einer Cashewsahne vermischen. Das Gemüse mit den Gewürzen und der Cashewsahne verfeinern und zu Kartoffelbrei oder Nudeln servieren.

Guten Appetit!



- An **Christi Himmelfahrt, in KW 19, am Donnerstag den 13. Mai** liefern wir die Touren ganz normal aus.

Bitte bestellen Sie rechtzeitig Anfang der Woche!

- Jungpflanzen ab 03. Mai in der Grünen Kiste und ab 27. April im Hofladen.



- Ab dem 27. April haben wir ein feines Grillangebot für Sie!



Leider können wir auch in der KW 17 und KW 18 keine Vorzugsmilch liefern, da unser Flaschenlieferant Lieferschwierigkeiten hat.

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