



HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN



# Hofpost № 38

15. September bis 21. September 2025

## Der Umbau geht weiter

Ein neuer Innenraum fürs Café entsteht

Die nächste Phase des „Projektes Rengo“ auf dem Hof ist fast abgeschlossen: In unserem ehemaligen Kuhstall entsteht derzeit, neben dem neu gestalteten Hofmarkt, ein gemütlicher Gastronomiebereich, der zum Verweilen einlädt! Aktuell wird noch fleißig gebaut, in wenigen Wochen wird der neue Bereich aber fertig sein. Hier werdet ihr euch künftig mit warmen Speisen, frisch gebrühtem Kaffee und hausgemachtem Kuchen verwöhnen lassen können – und das egal bei welchem Wetter! Das bedeutet: Wir öffnen unsere Türen ganzjährig und freuen uns darauf, euch so auch die kalten Wintermonate mit saisonalen Gerichten und einer gemütlichen Atmosphäre zu versüßen.

**Übrigens:** Ab sofort, könnt ihr euch auch bequem von zu Hause aus informieren, was es neues auf unserer wechselnden Mittagskarte gibt. [www.rengo.de](http://www.rengo.de)



## Save the date

Der Herbst ist die Zeit des Dankes – für die Früchte der Natur und die Arbeit, die in die Ernte geflossen ist. Wir erinnern uns, wie wichtig Wertschätzung für die Natur, ihre Gaben und die Landwirtschaft ist, die uns ernährt.

Ihr könnt euch schonmal den **27.09.** vormerken! Hier lädt der Rengo ein zu Danken. Weitere Infos folgen!

## Lecker Schmecker

Fleischbällchen aus dem Ofen

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauch Zehen
- 500g Rinderhack
- 1 TL Dijonsenf
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- Orgeano, Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 600g passierte Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella



Zubereitung:

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. 1/2

davon mit dem Hackfleisch und Senf, Semmelbrösel, Eigelb und Gewürzen vermengen und 12 Bällchen formen.

Fleischbällchen in die Auflaufform und für 10 Min garen. Währenddessen Olivenöl im Topf erhitzen und die restlichen Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Oregano hinzufügen, kurz mit Tomatenmark anbraten und mit Passata ablöschen. Abschmecken und 5 Min köcheln lassen. Dann die Tomatensoße über die Fleischbällchen geben, mit Mozzarella belegen und 10-15 Min überbacken. **Tipp:** Als Veggie Alternative eignen sich zBsp. die fertigen Falafel aus unserem Trockensortiment.

## Liebling Woche

Heart of Gold Passata - vom Rengo

Ab sofort gibt es bei uns im Hofladen und in der Grünen Kiste eine ganz besondere Tomaten-Passata – hergestellt aus unseren eigenen Heart of Gold-Tomaten! Die biodynamisch gezüchtete Sorte hat ihren Ursprung in der Region und besticht durch ihr leuchtend orangefarbenes Fruchtfleisch, eine feine Süße und ein fruchtiges Aroma. Ursprünglich aus einer alten schweizer Lokalsorte hervor-

gegangen, wurde Heart of Gold auf einem Nachbarhof in Salem weiterentwickelt und begeistert mit Geschmack, Geschichte und Charakter. Nach der Ernte durch unsere Gärtnner werden die Tomaten von unserem langjährigen Partner Delikat essen in Gottmadingen verarbeitet. Perfekt für Saucen, Suppen oder einfach pur – unsere Passata bringt die volle Sommersonne ins Glas!



## Erntedank bei Rengo



Wenn Dankbarkeit Tradition hat

Das Erntedankfest ist ein traditionelles Fest, bei dem für die eingebrachte Ernte und die Gaben der Natur gedankt wird. Seine Ursprünge reichen bis in vorchristliche Zeiten zurück, als bäuerliche Gemeinschaften Opfer und Dankesrituale für eine gute Ernte durchführten. Mit der Christianisierung wurde dieser Brauch in das Kirchenjahr integriert und erhielt eine religiöse Bedeutung, bei der Gott für die Versorgung und den Ertrag des Jahres gedankt wird. Heute wird Erntedank vor allem in ländlichen Regionen gefeiert – meist Ende September oder Anfang Oktober – mit festlich geschmückten Kirchen, Ertekronen, Gottesdiensten und oft auch mit Umzügen oder Dorffesten.

