

JUNI 2022 KW 24

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Seit letzter Woche können wir Ihnen die ersten neuen Kartoffeln aus der Landwirtschaft anbieten. Eine gute Zeit, ein paar Sätze über diese bemerkenswerte Pflanze zu schreiben. Heimisch ist die Kartoffel in Südamerika, wo sie seit mehreren tausend Jahren von Menschen genutzt wird. Die Samen und alle grünen Teile der Pflanze sind für uns Menschen leicht giftig.

Für unsere Landwirtschaft gehört die Kartoffel neben Möhren zu den wichtigeren Kulturen und wird auf rund 7 ha Jahr für Jahr angebaut. Das passt, denn weltweit sind die Knollen ebenfalls eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt. So ist es auch verständlich, dass der Anbau in unseren Breiten stark technisch geprägt ist und die Knollen mit großen Maschinen gepflanzt, gepflegt und geerntet werden.

Aus diesen Gründen sind unsere Flächen allerdings nicht besonders geeignet, ebene Sandböden wären da sicher einfacher.

Von außen sehen Kartoffeln i.d.R. fast gleich aus, unterscheiden sich aber beim Kochen sehr. Nach den Kocheigenschaften unterscheiden wir festkochende, vorwiegend festkochende und mehlig kochende Kartoffeln. Die Kocheigenschaften werden durch den Stärkegehalt bestimmt. Je weniger Stärke die Knolle eingelagert hat, umso fester ist die Kartoffel.

Dadurch erklärt sich auch, dass es wenig Sinn macht die Frühkartoffeln nach den Kocheigenschaften zu unterscheiden. Durch die kurze Vegetationszeit konnte sich noch wenig Stärke bilden und somit behalten diese Kartoffeln nach dem kochen ihre Form. Sie eignen sich besonders gut zu Bratkartoffeln, Gratin oder Salzkartoffeln.

Für Püree, Suppen oder Kartoffelklöße sind diese ersten Kartoffeln allerdings nicht zu empfehlen. Auch die Schale ist bei den Frühkartoffeln noch sehr empfindlich. In der Landwirtschaft werden sie darum so schonend wie möglich geerntet, das heißt von Hand mit einer Grabgabel. Auch der sortentypische Ge-

schmack bildet sich erst mit einer längeren Vegetationszeit. Darum ist es sinnvoll, wenn wir Ihnen neben den Frühkartoffeln auch noch unsere Lagerware anbieten. Diese Vielfältigkeit macht diese Pflanze so spannend. Lassen Sie sich unsere Kartoffeln schmecken!



AUSBLICK – INFOS

Endspurt zum Hoffest. Nur noch 2 Wochen!

Großes Jubiläums-Hoffest auf dem Hofgut Rengoldshausen

Reisen Sie mit uns durch 800 Jahre Hofgeschichte. Am 25.06. & 26.06.2022 feiern wir 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und 800 Jahre Bestehen der Hofstelle.

Wir halten Sie auf dem Laufenden!

HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



Eigene Produkte

Basilikum, **Dill**, Petersilie glatt und kraus, **Rucola**, alle Freilandsalate, Topfkräuter: **Basilikum**, Koriander, **Majoran**, Rosmarin, **Rucola**, Salbei, **Landgurke**, Minigurke, **Schlangengurke**, Paprika grün, **Tomate Datterino**, Zucchini, **Bundzwiebel**, Lauch, **Stielmangold**, Blumenkohl, **Broccoli**, Kohlrabi, **Spitzkohl**, Mairübchen, **Rote Bete im Bund**, neue Kartoffeln



PRODUKT DER WOCHE

Fruchtjoghurt Latte Macchiato

Joghurt mild mit Latte Macchiato-Zubereitung, mit natürlichem Fettgehalt, mindestens 3,8 % Fett im Milchanteil. 0,5% Kaffeepulver im Endprodukt, überwiegend (L+)-rechtsdrehende Milchsäure ohne Aromazusatz Süßung mit Rohrzucker.

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Herstellung in Deutschland.

Ursprung/Rohstoffe: Deutschland



REZEPT

Blumenkohl in Kräutersoße

1 Broccoli
1 Paprika
1 rote Zwiebel
30 g Sonnenblumenkerne
3 EL Olivenöl
3 EL heller Balsamico
1 TL Senf
20 g getrocknete Cranberries
Salz
Pfeffer

Das Gemüse waschen. Den Broccoli in Röschen teilen und ca. 3 Minuten blanchieren. Die Paprika in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein

würfeln. Die Sonnenblumenkerne werden in einer Pfanne ohne Fett geröstet.

Für das Dressing den Balsamico und das Öl verquirlen, Honig und Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Broccoli-Röschen evtl. noch kleiner schneiden. Jetzt alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen.

Guten Appetit!

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