

MAI 2023 KW 20

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wie Sie möglicherweise schon wissen, halten wir in Rengoldshausen rund 650 Zweinutzungshühner aus ökologischer Zucht in zwei mobilen Ställen.

Zwei Zyklen sind für uns bei den Legehennen besonders zu begleiten: Der Lebenszyklus/die Biografie des Huhns und das Huhn im Jahreslauf.

- Im Alter von ca. 20 Lebenswochen beginnen unsere Hühner Eier zu legen. Zunächst kleinere (die sogenannten Junghenneneier), dann zunehmend größere Eier. Dazu kommt, dass ein junges Huhn im Normalfall legefrequenter ist als ein altes Tier.
- Wie die Wildvögel orientieren sich auch unsere Hühner stark am Sonnenlauf. Wenn die Tage spürbar länger werden, bekommen auch die Hühner Frühlingsgefühle, was dazu führt, dass sie fast pro Tag ein Ei legen. Im Herbst und Winter nimmt die Legefrequenz deutlich ab und wenn wir nach Weihnachten

keine Unterstützung bieten, machen sie u.U. sogar eine Legepause.

Vielleicht ahnen Sie schon, weshalb wir Ihnen Hintergründe zu unserer Arbeit darstellen?

Es geht auf Mitte Mai zu und wir haben Hühner im „besten“ Alter. Das beschert uns trotz des trüben Wetters in diesen Wochen einen reichen Eiersegen, an dem wir Sie gerne teilhaben lassen. Wir freuen uns, wenn Sie unser aktuelles Angebot aufgreifen und sich an selbst gemachter Sauce Hollandaise, Bisquitböden für Erdbeertorten oder sogar Eierlikör erfreuen.

Mit herzlichen Grüßen aus der Landwirtschaft



Ein Beitrag von Markus Knösel,
Hofgut Rengoldshausen.

Eigene Produkte

Dill, Schnittlauch, Rucola, Petersilie glatt, Chicorée, Alle Freilandsalate, Mini- und Schlangengurken, Kohlrabi, Lauch, Spinat, Stielmus, Mairübchen, Rettich weiß, Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Pastinaken, Rote Bete, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Dinkelmehl 630 vom Rengo

Fein ausgemahlene Dinkelmehl direkt vom Rengo!



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.



Pfannkuchen mit Spinatfüllung

200 g Mehl
4 Eier
250 ml Wasser
200 ml Milch
600 g Spinat
100 g Feta
100 ml Sahne
1 Knobzehe, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Wasser und Milch den Teig bereiten und mindestens 30 min ziehen lassen.

Den Spinat waschen und mit den Knoblauch in einem Topf erhitzen, Sahne dazugeben, Feta in Würfel schneiden und dazugeben.

Die ausgebackenen Pfannkuchen damit füllen uns sofort servieren.

Guten Appetit!

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