

11. August bis 17. August 2025

Sommer im Glas

Einkochen leichtgemacht

Jetzt im August gibt es im Garten reichlich zu ernten: Tomaten, Zucchini, Gurken, Pflaumen, Beeren – alles leuchtet in voller Reife. Viel zu schade, um etwas davon verkommen zu lassen! Einkochen ist eine wunderbare Möglichkeit, den Geschmack des Sommers haltbar zu machen – ganz ohne Zusatzstoffe und mit voller Kontrolle über die Zutaten.

Einkochen (auch „Einwecken“ genannt) ist eine altbewährte Methode zur Vorratshaltung. Dabei werden Obst oder Gemüse durch Erhitzen in Gläsern konserviert – ganz natürlich und nährstoffschonend. So lassen sich selbst gemachte Saucen, Kompott, Chutneys oder auch eingelegtes Gemüse monatelang lagern.

Unser Tipp: Wer jetzt einkocht, spart nicht nur Geld, sondern genießt später den vollen Geschmack sonnengereifter Lebensmittel – ideal für die Winterküche!



Lecker meckern

Minzmöhren mit Balsamicocreme

Zutaten:

- 600g Möhren
- 3 EL Olivenöl
- 120 ml Weißwein
- 1 Zweig Rosmarin, gehackt
- 1 Zweig Minze, gehackt
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 EL Balsamico Creme

Zubereitung:

Möhren schälen und in 5 cm lange schmale Stifte schneiden. Im heißen Öl ca. 2 Minuten anbraten. Weißwein dazugeben, 1 Minute dünsten und Rosmarin mit Salz und Pfeffer hinzugeben. Deckel auf die

Absenz Info

Unsere Partner machen Ferien

Auch unsere liebsten Lieferanten brauchen mal eine Pause – und genau die gönnen sich der Lichthof und der Lehenhof diesen August.

Ersatzweise kann Brot vom Hofgut Rimpertsweiler bestellt werden, und für den beliebten Lichthof-Quark findet ihr bei uns im Sortiment leckere Alternativen.

Ab September läuft alles wieder wie gewohnt. Wir wünschen gute Erholung!



Sommer Flimmern

Neuer Termin für letztes Open Air

Der ursprünglich wetterbedingt abgesagte Kinoabend wird nachgeholt – und zwar am Samstag, den 23. August auf dem Rengo! Wir freuen uns sehr, euch ein letztes Mal unter freiem Himmel begrüßen zu dürfen. Los geht's um 18:00 Uhr mit der Kindervorstellung „MOMO“, gefolgt vom bewegenden Film „Erbsen auf halb sechs“ um 21:00 Uhr.

Kinokarten gibt es wie gewohnt bei uns im Hofladen – und, falls noch Plätze verfügbar sind, auch an der Abendkasse.

Packt eure Liebsten ein – wir freuen uns auf einen wunderschönen Kinoabend um mit euch die Sommerkinosaison für dieses Jahr zu schließen.



Pfanne geben und etwa 5 Minuten dünsten. Balsamico Creme und Kräuter hinzugeben und 1 Minute weiter garen. Abschmecken, abkühlen lassen und im Kühlschrank in einer abgedeckten Schüssel mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Tipp: Toll dazu passen knusprige, karamellisierte Hähnchenstreifen. Einfach die dünnen Streifen in einer Marinade aus Sojasauce, Olivenöl, ein bisschen Honig und Gewürzen (Bsp.: Paprika, Knoblauch, Rosmarin etc.) im Kühlschrank ziehen lassen, und anschließend scharf anbraten. Zusammen servieren.

Guten Appetit!

Liebling der Woche

Crema di Balsamico - Toskana für Daheim

Crema di Balsamico ist die dickflüssige, samtige Variante des klassischen Balsamico-Essigs. Sie vereint milde Säure mit natürlicher Süße und verfeinert Gerichte schon mit wenigen Tropfen.

Unser Crema di Balsamico stammt vom Biohof LaSelva in der südlichen Toskana, der seit 1980 ökologisch arbeitet und mit großer Leidenschaft regionale Spezialitäten herstellt.

Crema di Balsamico ist ein Allrounder. Sie verfeinert Tomate-Mozzarella, Sommersalate, gegrilltes Gemüse und Ziegenkäse mit einer eleganten Note. Besonders lecker ist sie auch in süßer Kombination auf Vanilleeis, Erdbeeren oder Fruchtsalaten – ein perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure für warme Augusttage und deshalb unser Liebling der Woche!

