

MÄRZ 2022 KW 9



HOFPOST

**HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN**

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wenn tagesaktuelle Ereignisse mich von allen Seiten bedrängen und ich sie gar nicht mehr in meinen Kopf einzuordnen weiß, dann hilft es mir, wenn ich mich in größere geschichtliche Zusammenhänge zurückziehen kann.

Schon 4000 v. Chr. ließen sich nachweislich die ersten Bauern im Bodenseeraum nieder. Im 1. Jahrhundert v. Chr. eroberten Römer den südwestdeutschen Raum. Sie bauten Straßen und Häuser aus Stein. Rengoldshausen liegt der Überlieferung nach an so einer alten Römerstraße, dem „Alten Postweg“.

Der germanische Stamm der Alemannen verdrängte die Römer um 250 n. Chr. aus diesem Gebiet. Mit dem Abt Columban kamen die ersten Christen im 6. Jahrhundert aus Irland in den Bodenseeraum, wurden aber von den Alemannen wieder vertrieben.

Erst seit dem 9. Jahrhundert setzte sich das Christentum auch hier mehr und mehr durch. Eine besondere Rolle dabei spielte der Zister-

zienser-Orden, der in Salem 1137/1138 die bekannte Abtei gründete. Die Zisterzienser haben diese Landschaft bis heute nachhaltig geprägt. Ihr Ziel war durch Ackerbau und Viehzucht, aber auch durch Wasser- und Forstwirtschaft die Bildung einer Kulturlandschaft, ein echtes Miteinander mit der Natur, nicht deren Beherrschung und Ausbeutung. Im Jahr 1222, vor nun 800 Jahren wurde Rengoldshausen im Zusammenhang mit dem Zisterzienser-Orden in Salem zum ersten Mal urkundlich erwähnt.

Seit 1259 war die Hofstelle ein Beginenkloster in dem Frauen lebten und arbeiteten. 1528 fällt die Hofstelle in den Besitz der Überlinger Spitalstiftung und war über das Mittelalter ein Schupflehenshof. Diese besondere Form des Lehens konnte bei schlechter Bewirtschaftung ohne Begründung abgelöst werden. Erst während der Bauernbefreiung Mitte des 19. Jahrhunderts kam der Hof in Bauernhand und wechselte danach noch häufig seine Besitzer. 1932 kaufte Hanns Vo-

ith den Hof und lies ihn sogleich nach der damals noch neuen biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise bewirtschaften.

In diesem Jahr feiern wir aus diesem Grund auch 90 Jahre biologisch-dynamischen Anbau in Rengoldshausen.

Das ist allerdings eine eigene Geschichte und soll ein andermal erzählt werden.

Ihnen ein gute Woche!

Das Team der Grünen Kiste.



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!

Vorankündigung! Save the Date!

Eigene Produkte

Rucola im Topf, Feldsalat, Chicorée, Postelein Salat, Schnittlauch, Koriander, Asia/Baby Leaf Pflücksalat, Feldsalat, Radieschen, Möhren, Rote Bete, Pastinaken, Kartoffeln, Apfelsaft und Milch, Eier, Fleisch und Wurst



PRODUKT DER WOCHE

Quark Rahmstufe 50%

Milchwerke Berchtesgadener Land - die erste Bio-Molkerei Bayerns

Mutig neue Wege gehen - dieser Leitsatz hat uns schon häufig zu wegweisenden Entscheidungen geführt. So auch 1973 als wir unser erstes Bio-Produkt eingeführt haben. Damals war Bio ein Thema für Querdenker. Mit 5 leidenschaftlichen Landwirten haben wir den Schritt gewagt - heute sind daraus 465 Bio-Bauern (Demeter und Naturland) geworden.

Diese Risikobereitschaft und Innovationskraft - heute wie vor über 40 Jahren - sind Gründe, warum wir als kleine Molkerei in der Milchbranche unsere Eigenständigkeit bewahren.

Berchtesgadener Land Bio-Speisequark - Rahmstufe 50,0% Fett schonend hergestellt, feste Konsistenz, typisch fein-säuerlicher Quarkgeschmack

mit veg. Lab

Herstellung in Deutschland. Ursprung/Rohstoffe: Deutschland, Österreich
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten: EU-Landwirtschaft



Blumenkohl-Haferflocken-Bratlinge

250 g grob geraspelten Blumenkohl
100 g Haferflocken
1 Ei
25 g Sesam
50 g Quark
100 g Heggelbacher Alpkäse gerieben
1 Zwiebel klein gewürfelt
Salz, Pfeffer, Muskat, Semmelbrösel
Öl zum Backen

Blumenkohlraspel, Haferflocken, Käse, Zwiebel, Quark und Ei mit Gewürzen verkneten. Die Masse eine halbe Stunde ziehen lassen. Schöne kleine Bratlinge formen und in Semmelmehl wälzen. In heißem Öl auf beiden Seiten ausbacken.

Dazu passt hervorragend unser erster Frühlingsalat aus dem Gewächshaus. Fast schon ein leichtes Sommergericht. :-)
Und das direkt zu Beginn der Fastenzeit.

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