

NOVEMBER 2022 KW 47

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Unsere langjährigen, treuen Kunden kennen unsere Liebe zum Chicorée. Jedes Jahr um diese Zeit stimmen wir wieder an, ein Hohelied auf diese Pflanze zu singen. Wissen Sie, wie diese junge Kulturpflanze überhaupt entdeckt wurde?

Zichorienwurzeln wurden im 19. Jahrhundert üblicherweise für den Kaffee-Ersatz angebaut. Eine Geschichte besagt, dass sich belgische Bauern 1870 über eine ungewöhnlich hohe Wurzelernte freuen durften. Damit diese im Winter nicht erfrieren, deckten sie die Wurzeln mit Erde und Stroh ab. In diesen Mieten entdeckten sie später die kräftigen weißen Triebe, ein sehr willkommener Genuss in der Winterzeit. Eine andere Geschichte besagt, dass 1830, während politischer Unruhen, Bauern in Belgien ihre Wurzeln versteckten, indem sie sie mit Erde abdeckten. Beim Ausgraben entdeckten sie dann die knackigen weißen Blätter.

Fest steht, dass der Chicorée Anbau in Belgien seinen Ursprung hat, weswegen er in

manchen Regionen auch noch „Brüsseler“ genannt wird. Auch in Rengoldshausen führte ein „Belgier“ den Chicorée Anbau ein. Dies machte er so erfolgreich, dass sich nun bereits die 2. Gärtner Generation in Rengoldshausen dem Anbau mit ganzer Liebe widmet. In Rengoldshausen haben wir die neueren Entwicklungen des Chicorée Anbaus bewusst nicht mitgemacht. Während der Großteil aller Chicorée Sprosse auch im biologischen Anbau mittlerweile in Nährlösung geschieht, kultivieren wir immer noch mit voller Überzeugung in biologisch-dynamischer Erde. Dies ist für unsere Pflanzen wesensgemäß und schenkt den Sprossen ihren zarten Geschmack.



Vielleicht möchten Sie sich nach diesen Zeilen ein genaueres Bild über den Chicorée Anbau in Rengoldshausen machen. Wir laden Sie ganz herzlich zu einer Führung durch unseren Chicorée Anbau am **26. November** ein. **Treffpunkt ist am Hofbrunnen um 10 Uhr.** Lassen Sie sich von den „dunklen Geheimnissen der Königin der Nacht“ berühren!

Ein Beitrag von **Hanno Willasch**
Geschäftsführer Hofgut Rengoldshausen



Eigene Produkte

Paprika grün, rot, Spitzpaprika Lady Lou orange, Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Asiasalat-Mischung, Chicorée, Knollenfenchel, Blumenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spinat, Kurkuma frisch, Rettich, Möhren Rodelika, Pastinake, Wurzelpetersilie, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln



PRODUKT DER WOCHE

Gorgonzola Azzurro

Gorgonzola D.O.P., Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert

Der Azzurro Gorgonzola ist ein D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkt - ein

Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Alle D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

Nicht nur auf einer Käseplatte macht der Azzuro Gorgonzola eine gute Figur, er eignet sich auch bestens als Dessert zu Wein und Oliven. Außerdem verfeinert er als Bestandteil von Saucen jedes Pasta- und Gemüsegericht.

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Herstellung in Italien, Lombardei .

Ursprung/Rohstoffe: Italien



Chicorée-Orangen-Gratin

1 Orange
1 Ei
600g Chicorée
Salz, Pfeffer
1 El Butter
Muskatnuß gerieben
150g saure Sahne
80g Blauschimmelkäse

Zubereitung:

Die Orange in Filets schneiden und austretenden Orangensaft auffangen. Chicoréestauden längs halbieren, waschen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Chicoréehälften mit Orangensaft beträufeln. Butter in ein Pfanne erhitzen und Chicoréehälften 10 Minuten bei

geschlossenem Deckel schmoren.

Sahne, Milch, Ei und Blauschimmelkäse mit dem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Eine Auflaufform fetten, Chicorée hineinlegen und Orangenfilets dazugeben.

Mit der Sauce übergießen und im Backofen bei 180°C 20-30 Minuten backen. Dazu schmeckt Reis oder Couscous. Wer sich mit dem leicht bitteren Geschmack angefreundet hat, verzehrt mit dem Chicorée ein Gemüse das besonders kalorienarm, aber reich an Mineralstoffen und Vitaminen ist.

Guten Appetit!



Längere Telefonzeiten im Büro

Wir freuen uns, Ihnen wieder längere Telefonzeiten anbieten zu können!

Mo-Do 7:00 - 16:00 Uhr.

Freitag 8:00 - 13:00 Uhr.

Fleischaktion

Bestellen Sie jetzt unser Fleisch vor!
Bestellschluss ist der 02. Dezember 2022.
Auslieferung in KW 49.

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