



HOFGUT

RENGOLDSHAUSEN



Hofpost № 35



25. August bis 31. August 2025

Mein Freund der Boden

Gründüngung – für fruchtbare Erde

Nach der reichen Ernte ist der perfekte Moment, dem Boden etwas zurückzugeben. Denn gesunder Boden ist die Grundlage für alles, was wächst – im großen wie im kleinen Garten. Lange war die allgemein gültige Meinung, dass das Brachliegen dem Boden die nötige Pause und Erholung bietet, um in der anschließenden Fruchtphase wieder gekräftigt produzieren zu können. Diese Haltung wird jedoch seit einigen Jahren hinterfragt, und neue Ansätze werden erprobt. Eine einfache Möglichkeit, um den Boden schonend wieder mit Nährstoffen anzureichern und aufzulockern, ist das Aussäen von Gründüngung. Um mehr Nährstoffe in die Erde zu bringen, werden Leguminosen verwendet. Dies sind Hülsenfrüchte, die in Symbiose mit bestimmten Bakterien Luftstickstoff in kleinen Knöllchen an den Wurzeln binden. Zur natürlichen Bodenlockerung durch Wurzelwachstum über die Wintermonate eignen sich tiefwurzelnde Kulturen wie Roggen oder Winterwicke (auch eine



Leguminose, also doppelt hilfreich).

Die dauerhafte Bepflanzung schützt den Boden zudem vor Erosion, Austrocknung und Nährstoffauswaschung bei starkem Niederschlag – und ganz nebenbei fördert sie die Biodiversität im Garten, indem sie Bienen und anderen Insekten wertvolle Nahrung und Lebensraum bietet.



Unser Tipp: Wer Gründüngung nutzt, spart sich im Frühjahr das Umgraben – der Boden bleibt lebendig und locker. So beginnt das neue Gartenjahr mit frischer Kraft direkt aus dem Boden!

Leger Schmecker



Pesto-Zopf mit Basilikum

Zutaten (Teig):

250 g Mehl
1 TL Salz
2 TL Trockenhefe
160 ml Wasser, lauwarm

Zutaten (Füllung):

1 Bund Basilikum
75 g Nüsse (Cashews, Pinienkerne etc.)
2 El Wasser
60 ml Olivenöl

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und Salz und Hefe leicht untermischen. Das Wasser dazu gießen und mit dem Knethaken ca. 5 Min zu einem

geschmeidigen Teig kneten. Teig zudecken und für mind. 1 Stunde gehen lassen.

Für das Pesto alle Zutaten außer das Olivenöl mit dem Mixer pürieren. Das Öl bei laufendem Motor einfließen lassen.

Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Das Teigrechteck wird nun quer halbiert und beide Teile jeweils zu einer Rolle geformt und oberflächlich angeritzt. Die beiden Stränge miteinander verschlingen und zu einem Kranz legen (Achtung, die eingeritzten Seiten immer nach Oben!). Den fertigen Kranz mit etwas Wasser bestreichen und bei 190°C Ober-Unterhitze 25 Min. backen.

Liebling

Pesto alla Genovese - bio verde

Pesto ist mehr als nur eine Sauce – es ist ein Stück italienische Lebensfreude im Glas. Der Name „Pesto“ stammt vom italienischen „pestare“ – zerstoßen, zerkleinern – und genau so entsteht unser aromatisches Pesto alla Genovese: aus frischen Kräutern, bestem Hartkäse, Nüssen, Knoblauch und feinem Öl. Natürlich alles in 100% Bio-Qualität. Ob klassisch zu Pasta, als Dip zu



Woche

frischem Weißbrot, im Salatdressing oder als Würze für Suppen und Gemüse – unser Pesto ist ein vielseitiger Begleiter in der Küche. Damit es seine volle Frische und Intensität behält, gehört es in den Kühlschrank – auch ungeöffnet. Seit 1986 steht bio-verde als Bio-Pionier für kompromisslose Qualität, nachhaltige Zutaten und echte Handarbeit. Bio ist eben keine Mode, sondern eine Haltung.

Grill & Chill Finale

Wir schließen die Grillsaison

Die Hochsaison des Grillens neigt sich dem Ende zu. Am 06.09. feiern wir das große Finale auf dem Rengo!

Für 19 € seid ihr dabei – inklusive großem Salatbuffet mit all dem Guten was unser Gastro-Team zu bieten hat! Exklusive Fleischcuts, Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang, könnt ihr frei nach eigenem Geschmack dazu buchen. Auch Veggie-Fans erwarten Genuss pur: mit feinen Rengo-Gemüsevariationen und Grillkäse vom Lehenhof. Für den passenden Sound sorgt Taala, eine junge DJane aus Basel, mit atmosphärischen Klängen und Rhythmen. Anmeldung: reservierungen@rengo.de