



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost

Nº 46

HOFMARKT & BISTRO

Di.-So.

9 - 18 Uhr

10. November bis 16. November 2025

Advents Kalender

Vorfreude dividiert durch 24

Der Adventskalender ist für viele eine der schönsten Traditionen der Vorweihnachtszeit. Jeden Tag ein Türchen zu öffnen und eine kleine Überraschung zu entdecken, macht das Warten auf Weihnachten besonders. Seinen Ursprung hat der Adventskalender im 19. Jhd.: In evangelischen Familien wurde die Zeit bis Weihnachten mit kleinen Ritualen gezählt – etwa mit Bildern oder Strichen an der Wand. Um 1900 erschienen die ersten gedruckten Kalender, bald folgten Varianten mit Schokolade oder Spielzeug. Heute gibt es Adventskalender in allen Formen – von handgemacht bis luxuriös. Besonders schön ist ein selbst gestalteter Kalender: Mit Papiertüten, Gläsern oder Streichholzschachteln lässt sich leicht ein persönliches Geschenk basteln. Gefüllt mit Botschaften, Naschereien oder Gutscheinen wird er zu einem Zeichen echter Zuneigung. Auch in unserem Sortiment findet ihr kleine Türcheninhalte wie Snacks, Kosmetika, oder auch schon befüllte Kalender von unseren Partnern.

So wird der Advent zur Zeit der kleinen Freuden – Tag für Tag.



Sag mir, wo die Blumen sind

Das Blumenfeld geht in den Winterschlaf

Dieses Jahr hattet ihr wieder die Gelegenheit, euch die Rengo-Blumen selbst zu schneiden, mit nach Hause zu nehmen oder zu verschenken. Nun ist die Saison vorbei – wir sagen Danke an alle, die ehrlich und mit Freude dabei waren! Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Jahr – voller Blüten, Fülle und Farbenpracht. Bleibt informiert für den neuen Standort!



Lecker Schmecker

Herzhafte Chäschüechli schweizer Art



Zutaten Teig:

200g Mehl
3/4 TL Salz
70g Butter, kalt, in Stücken
6 - 8 EL kaltes Wasser

Zutaten Käsefüllung:

2 dl Milch
1EL Mehl
3 Eier
150g Comté, gerieben
150g Raclette, zerkleinert
1/4 TL Salz
Pfeffer, Paprika, Muskat



Zubereitung: Mehl und Salz mischen, Butter

hinzufügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. In einer Mulde das kalte Wasser hineingeben. Teig rasch zusammenfügen, nicht kneten! 30 Min kühl stellen. Teig in 8 Teile formen und in gebutterte Tartlette-Formen verteilen. Boden mit einer Gabel einstechen.

Für die Füllung Milch, Mehl und die Eier verquirlen. Käse und Gewürze hinzugeben und auf die Tartlettes-Böden verteilen. Auf unterer Schiene bei 220°C (vorgeheizt) 20 Min backen. Leicht oder vollständig auskühlen lassen. Eignen sich super als Beilage zu Blattsalaten.

Liebling der Woche



Schoko Splitter Snack - Rosengarten

Manchmal braucht es gar nicht viel. Manchmal sind es die einfachen, kleinen Dinge, die uns den Alltag versüßen. Die Schoko-Splitter von Rosengarten sind genau so ein kleiner Glücksmoment: Knusprige Cornflakes, umhüllt von feinster Bio-Vollmilchschokolade – weiter nichts. Keine Extras, kein Schnickschnack, nur ehrlicher Geschmack aus besten Zutaten. Ob als kleine Nascherei zwischen-durch oder als süße Überraschung im selbstgemachten Adventskalender dieser schlichte Snack zeigt, wie gut das Einfache schmecken kann.

Biologisch-dynamisch seit 1932

Käse in der Kiste

Käse jetzt auch in der Grünen Kiste

Unsere Käsetheke wurde erweitert – und ab sofort gibt's die über 70 köstlichen Sorten auch portionsweise in der Grünen Kiste. So könnt ihr euch ganz einfach und bequem durch unser vielfältiges Sortiment probieren! Kaum ein anderes Lebensmittel ist so vielseitig wie Käse: mal cremig, mal würzig, mal zart, mal kräftig. Er passt zu allem – aufs Brot, über

Nudeln, im Salat oder einfach pur. Und Hand aufs Herz: Wenn er beim Überbacken schmilzt, ist das pure Magie. Ob Gouda, Camembert oder Parmesan – jede Sorte hat ihren eigenen Charakter, und doch machen sie alle glücklich. Kurz gesagt: Danke, Käse, dass es dich gibt.

