



HOFGUT

RENGOLDSHAUSEN

Hofpost № 20

12. bis 18. Mai 2025

Das war der 1. Mai

Frühlingsfest und Jungpflanzen

Am 1. Mai starteten unsere Gärtner mit dem Jungpflanzenmarkt. Früh am Morgen strömten bereits Pflanzenfreunde herbei, um sich die beliebtesten Sorten zu sichern. Um 11 Uhr verzauberte das Märchen „Allerleirauh“, dargestellt vom Figurentheater Bettina Brüggemann, an der Strohscheune die kleinen und großen Gäste. Wer lieber selbst aktiv wurde, konnte mit Rengo bildet Pesto herstellen, mit Jessica Kreis Trockenblumenschmuck basteln oder bei einem Kräuterspaziergang auf Entdeckungstour mit Herbar Floralis gehen. Kulinarisch punktete das Hofcafé, zusätzlich zu Kuchen und Kaffee, mit Bockwurst vom Rengo-Weiderind und frischen Bio-Pommes – und das bei schönstem Mai Sonnenschein.

Ein rundum erfolgreicher Tag – wir bedanken uns bei unseren Gästen und unseren Partnern!

Liebling der Woche



Aus der SKID - Nudelmanufaktur

Die „Seewoge“ ist eine handgefertigte Bio-Nudel aus frischen Eiern und einem scharf getrockneten Teig. Ihre geschwungene Form erinnert an die sanften Wellen des Bodensees und macht sie zu einem echten Klassiker nicht nur hier am See. Vielseitig kombinierbar, eignet sie sich für zahlreiche Gerichte – von klassischen Soßen bis hin zu kreativen Kreationen. Ideal für alle, die Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und unverfälschten Geschmack legen.

Biologisch-dynamisch seit 1932



Alles neu macht der Mai

Es wird gemunkelt und getuschelt –

Auf dem Rengo, da tut sich was.
Ja, aber was passiert denn da genau?
Der Rengo erfindet sich kurzerhand neu!
Begleite den Wandel, werfe einen Blick
hinter die Kulissen und erlebe die Metamorphose „Projekt Rengo“.

Mehr Infos: www.projektrengo.de

Royaler Genuss

Spargel mit Kräuterkratzete - regional original

Zutaten (für 2 Portionen):

200 g Mehl

Salz

4 Eier

125 ml Milch

Schnittlauch & Petersilie

Außerdem: 1 kg Spargel



Mehl, Milch, Kräuter und Salz verrühren, Eier hinzufügen und den Teig 30 Min quellen lassen.

In der Zwischenzeit, den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker garen.

Den Teig ganz dünn in wenig heißem Fett,

wie zu Pfannkuchen, auf einer Seite goldgelb backen. Den Pfannkuchen wenden und mit Esslöffel und Gabel in kleine Stücke reißen oder kratzen, daher „Kratzete“. Als Beilage eignen sich wunderbar neue Kartoffeln (ca. 250 gr./ Person) und Wacholderschinken. Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter nach Belieben.

Tipp: Im Südbadischen darf diese Spezialität bei keinem Spargelmahl fehlen. Kartzete oder auch Chratzete passen auch zu Fleischgerichten.



Rengo Hühnerherde

Zweinutzungsrasse Coffe & Cream

Seit diesem Frühjahr lebt auf dem Rengo eine bunte Hühnerschar der Zweinutzungsrasse Coffee & Cream.

Zweinutzung? Das heißt nachhaltiges Multitasking: Diese besonderen Hühner legen nicht nur hervorragende Eier, sondern liefern auch feines Fleisch. Zwei-Nutzen also. Auf dem Rengo dürfen die Hühner regelmäßig zirkulierend auf wechselnder Weide unter freiem Himmel picken und rupfen.

Außerdem haben die Junghennen den Frühling über fleißig das Eierlegen geübt – und jetzt sind sie in Topform: Die Eier sind gleichmäßig groß und dank des hochwertigen Futters besonders schmackhaft. Probieren Sie selbst – beim Besuch auf dem Hof oder ganz bequem über unsere Grüne Kiste!

