



16. März bis 22. März 2026

Kuh Spektakel

Am Sonntag war es endlich soweit: Unsere Kühe durften wieder auf die Weide! Nach den Wintermonaten im Stall gab es kein Halten mehr – mit viel Schwung, neugierigen Blicken und dem ein oder anderen Freudensprung ging es raus ins frische Grün. Durch den Weidegang können unsere Kühe ihrem natürlichen Verhalten nachgehen – grasen, laufen, ruhen und die Umgebung erkunden. Für uns ist das ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Arbeit und ein Zeichen für eine artgerechte und nachhaltige Landwirtschaft. Der Weidaustrieb ist jedes Jahr ein ganz besonderer Moment auf unserem Hof. Er zeigt, wie viel Lebensfreude in unseren Tieren steckt – und erinnert uns daran, warum wir unsere Arbeit mit so viel Überzeugung machen.



Hallo, ich bin Kerry!

Letzte Woche hat sich Lina von euch verabschiedet, und heute freue ich mich euch, als neue Redakteurin vorstellen zu dürfen: Mein Name ist Kerry, ich bin 26 Jahre alt und neu auf dem Hof. Ab sofort begleite ich euch auf Rengo mit spannenden Berichten, Einblicken hinter die Kulissen und unseren Lieblingsprodukten. Ich freue mich darauf, euch durch die kommenden Wochen zu begleiten, euch Geschichten vom Hof zu erzählen und gemeinsam die kleinen und großen Momente hier zu teilen.

Genusswerkstatt

Huhn im Glas auf Vorrat – Hühnerbrühe einkochen

Suppenhuhn	2,60 kg
Wasser	5 l
Zwiebel frisch	2 Stück
Lorbeerblatt	3 Stück
Gewürznelken	5 Stück
Pfeffer schwarz, ganz	1 EL
Wacholder, Beeren	5 Stück
Salz	1 EL
Karotten	4 Stück
Sellerie	1 Stück
Petersilienwurzel	1 Stück
Lauch	1 Stück
Liebstöckel frisch	1 Bund



Zwiebel, Gewürze und Salz hinzufügen, aufkochen und Schaum abschöpfen. Bei niedriger Hitze 2-3 Stunden garen, Fett zwischendurch entfernen. Gemüse grob schneiden und 1 Stunde vor Ende der Garzeit mit Liebstöckel zur Brühe geben. Brühe abkühlen lassen. Fett abnehmen, Huhn von Haut und Knochen lösen, Fleisch in Stücke schneiden. Brühe durch ein feines Sieb passieren, Gemüse entfernen. Fleisch und Brühe in saubere Twist-off-Gläser füllen, Ränder säubern, 60 Minuten bei 95 °C sterilisieren. Kühl und dunkel gelagert hält sich die Brühe mindestens 1 Jahr. Zum Servieren nach Belieben mit frischem

Sie sind wieder da

Endlich wieder Suppenhuhn!



Ab sofort sind unsere Suppenhühner online sowie direkt bei uns im Laden vorbestellbar. Unsere Zweinutzungs-Suppenhühner stammen aus ökologischer Tierzucht und werden direkt bei uns auf dem Hof geschlachtet. Mit einem Gewicht von etwa 1,3 bis 1,7 kg eignen sie sich perfekt für eine kräftige, aromatische Suppe. Was unsere Hühner besonders macht? Sie leben in einer artgerechten Haltung mit viel Platz und Bewegung. Durch das regelmäßige Versetzen der mobilen Ställe haben die Tiere immer Zugang zu frischem Grün und abwechslungsreichem Futter direkt von der Weide. Das sorgt nicht nur für gesunde Tiere, sondern auch für einen unverfälschten, ehrlichen Geschmack. Denn eines steht bei uns immer an erster Stelle: das Wohl unserer Tiere. Wer mehr über unsere Haltung erfahren möchte, findet weitere Infos bei uns auf dem Hof oder online unter www.rengo.de.

Liebling der Woche

Eine süße Belohnung

In dieser Woche präsentiert Rapunzel eine besondere Schokoladenkreation, die Genießerherzen höherschlagen lässt: Die Milch Marie mit Beeren-Joghurtfüllung-tigen Duft Geschmack. Die Kombination aus zarter Vollmilchschokolade und einer fruchtig-cremigen Füllung aus roten Beeren und Joghurt sorgt für ein ausgewogenes Zusammenspiel von Süße und Frische. Die Schokolade überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch durch ihre

Herkunft: Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, fair gehandelt und ohne künstliche Zusatzstoffe. So verbindet das Produkt Genuss mit Nachhaltigkeit. Besonders empfehlenswert ist sie leicht gekühlt, dann entfaltet sich das volle Aroma der fruchtigen Joghurtfüllung. Der „Liebling der Woche“ ist ein saisonales Produkt und nur für begrenzte Zeit erhältlich. Zum Probieren – packe die Schokolade doch in deine nächste grüne Kiste.

