



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost

Nº 10

HOFMARKT & BISTRO

Di.-So.

9 - 18 Uhr

02. März bis 08. März 2026

Nur die Harten

kommen in den Garten.

Bei der samenfesten Chicorée-Züchtung werden zunächst im Freiland zahlreiche Wurzeln aus einer Zuchtlinie gezogen. Nach der Ernte kommen sie in die Treiberei, bei der aus jeder Wurzel ein Spross wächst. Nun beginnt die eigentliche, strenge Selektion: Aus vielen Pflanzen werden jene ausgewählt, die Gesundheit, Ertrag, Uniformität sowie Geschmack und Bekömmlichkeit am besten vereinen. Die Sorte ist nachbaufähig und wird unter den realen Anbaubedingungen weiterentwickelt. Die besten Wurzeln dürfen anschließend wieder ausgepflanzt werden und abblühen. Aus ihrem Samen entsteht die nächste Generation – über viele Jahre hinweg wird so Schritt für Schritt eine stabile, nachbaufähige Sorte entwickelt.

So wurde beispielsweise die Sorte „Macun“ von Samuel Widmer in Zusammenarbeit mit dem Hofgut Rengoldshausen durch konsequente Selektion aufgebaut und aus demselben Grund war vergangene



Genusswerkstatt

Veggie Chicorée Schiffchen mit Käse - Crumble

Zutaten:

1 Ei
125 g Haferflocken
2 EL gemahlene Mandeln
125 ml Kokosmilch
100 g Geriebener Gouda
20 Blätter Chicorée
2 Spitzpaprika
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Haferflocken, Ei, Mandeln, Milch und den Käse mit den Gewürzen vermengen. Wer

Woche Züchterin, und ehemalige Mitarbeiterin Vera Becher bei uns auf dem Rengo: Sie wählt die schönsten und besten Wurzeln aus, um die Grundlage für die Entwicklung einer neuen Sorte zu sichern. Wir durften ihr über die Schulter schauen und Löcher in den Bauch fragen. Interessierte können auf unserem Instagram Kanal Einblicke in ihre spannende Arbeit gewinnen.

Wir sind sehr stolz darauf, zur biologisch - dynamischen Züchtung beizutragen und so auch künftig neue, samenfeste Sorten mit auf den Weg zu bringen.

mag kann auch noch Kräuter hinzugeben. Diese Mischung beiseitestellen. In der Zwischenzeit den Chicorée waschen und die Paprika in Streifen schneiden. In einer Auflaufform je 2 Chicoréeblätter ineinander legen und die Paprikastreifen in die Schiffchen verteilen. Die Schiffchen so platzieren, damit sie nicht umfallen können. Etwas Salz darüber geben und pro Schiffchen circa 2 TL Sahne verträufeln.

Nun die Eingeweichte Crumble-Masse nochmals durchmischen und auf den Schiffchen verteilen. Nun für circa 15 - 20 Min knusprig backen. Guten Appetit!

Liebling der Woche

Seewoge Nudeln mit Rengo Ei

Die „Seewoge“ ist eine handgefertigte Bio-Nudel aus frischen Eiern und einem schonend 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.



Ostern auf Rengo

Mit Rengo bildet

Auch dieses Jahr haben Groß und Klein auf dem Rengo die Gelegenheit den Frühling mit allen Sinnen zu erleben. Rengo bildet ist zurück mit dem neuen Osterprogramm. Ab den Osterferien gibt es jede Menge zu entdecken und zu erleben. Wir besuchen unsere Tiere, bereiten der bunten Hühnerschar eine kleine Osterüberraschung, toben und spielen im Traumgarten. Wir backen

Osterplätzchen und bemalen unsere eigenen Rengoeier.

In der Osterwerkstatt basteln, kleben und malen wir um unser Zuhause mit dem Frühling zu dekorieren.

Backe deinen eigenen Pfannkuchen am Lagerfeuer und lausche der Geschichte vom dicken, fetten Pfannkuchen.

Für jeden ist etwas dabei! Infos und Anmeldung ab sofort unter:

www.rengo-bildet.de

