

26. Mai bis 01. Juni 2025

Bäumchen wechsle dich

Die Grüne Kiste zieht um

Letzte Woche ist die Grüne Kiste in ein neues Zuhause umgezogen. Bisher wurden die rd. 1.000 wöchentlich gepackten Kisten im ehemaligen Kuhstall kommissioniert. Jetzt hat die Grüne Kiste ihren Platz in der „Hofscheune“ gefunden. Diese Scheune, schräg gegenüber, wurde in den letzten Wochen mit modernen Kühlsystemen ausgestattet und für einen optimierten Ablauf vorbereitet. So können zukünftig auch deutlich mehr als 1.000 Haushalte pro Woche mit dem Besten versorgt werden, was Rengo zu bieten hat. Zusätzlich ist neue Lager- und Packfläche für Trocken- und Milchprodukte entstanden. Unser Sortiment kann dadurch auf rd. 2.000 Bioprodukte ausgebaut werden, die du dir bequem nach Hause liefern lassen kannst.

Bleib gespannt, was als Nächstes passiert!

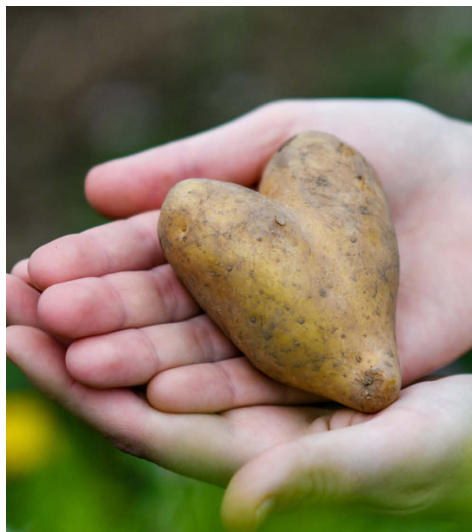
Wandern im Grünen

Der Rengo Picknickkorb

Reserviere deinen Picknickkorb im Hofcafé für 2 Personen (35 €/P. + Korbpfand). Jeder Korb ist gefüllt mit Getränken, frischem Obst, Gemüse, Antipasti und Feingebäck – alles in bester Bio-Qualität! Wählbare Varianten: Classic, Veggie & Vegan.

Abholung im Hofcafé Rengoldshausen – perfekt für deinen Ausflug in die Region. Für die Brückentage nach Vatertag kannst du gegen eine kleine Gebühr zusätzlich einen Bolterwagen leihen und bequem ins Grüne ziehen.

Anmeldung: reservierungen@rengo.de



Save the date

Vegan Brunch im Hofcafé 19. Juni

Wir laden herzlich ein zu einem besonderen Bruncherlebnis auf unserem Demeterhof! Entdecke die Vielfalt pflanzlicher Köstlichkeiten – hausgemacht, regional und saisonal – serviert inmitten unserer idyllischen Hofatmosphäre. Reserviere dir einen Platz für unser leckeres, veganes Brunch-Buffer von 10:30 – 15:00. Unser Serviceteam freut sich auf dich!

Anmeldung: reservierungen@rengo.de



Lecker Schmecker

Rhabarber Crumble

Zutaten:

- 250g Butter, flüssig
- 250g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 400g Mehl (405 Weizen oder 630 Dinkel)
- 100g Haferflocken, blütenzart
- 1 kg Rhabarber
- Butter zum Einfetten



Eine Kuchenform (ca. 28cm) mit Butter einfetten. Den Rhabarber waschen, putzen und in 2cm große Stücke schneiden. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter im Topf schmelzen lassen. Mit einer Gabel den Zucker, Vanillezucker, Salz sowie das Mehl und die Haferflocken langsam in die Butter einrühren. Dabei entstehen die Streusel wie von selbst.

Die Hälfte der Streusel in die Form krümeln, mit Rhabarber bedecken und wieder mit Streusel bedecken.

Auf mittlerer Schiene 30 – 35 Min goldbraun backen. Am Besten lauwarm auf Vanille Eis servieren. Guten Appetit!

Tipp: Mit Puderzucker bestäubt werden die Streusel besonders schön knusprig.

Liebling der Woche

Rub me tender - Bio Grillgewürz

Verleihe deinem Grillgut mit diesem hochwertigen Bio-Rub das gewisse Etwas. Die Mischung aus Knoblauch, Paprika, Rosmarin, Wacholderbeeren und weiteren ausgewählten Gewürzen entfaltet beim indirekten Grillen oder Smoken ein intensives, rauchiges Aroma. Ideal für Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse.

Reibe dein Grillgut großzügig mit dem Gewürz ein und massiere es sanft ein. Lasse

es anschließend für mindestens 30 Minuten ruhen, damit die Aromen einziehen können. Für intensiveren Geschmack kannst du das Gewürz mit etwas Öl und Honig mischen. Lasse es dann ebenfalls ruhen, bevor du es grillst. auch Für das Smoken bei niedrigen Temperaturen (80–140 °C) eignet sich dieser Rub hervorragend. Die Gewürze versiegeln das Fleisch nicht, sodass der Rauchgeschmack optimal eindringen kann.

