



HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

# Hofpost

Nº 52

HOFMARKT & BISTRO  
Di.-So.  
9 - 18 Uhr

22. Dezember bis 28. Dezember 2025

## Tradition gestalten.

Traditionen aus dem Ländle

In den vergangenen Wochen haben wir über Traditionen gesprochen und viele Beispiele aus dem Ländle kennengelernt. Manches kam uns vertraut vor, auch wenn wir die Hintergründe nicht immer kannten, manches war vielleicht neu. Heute geht es um die leisen, oft versteckten Traditionen – jene, die über Jahre in kleinen Kreisen entstehen. Besonders in Familien: das gleiche Weihnachtsmenü, ein fester Ablauf am Heiligabend, der Großvater, der jedes Jahr die Krippe aufstellt, oder die gemeinsam gesungenen Lieder. Diese Rituale wachsen mit uns, werden bewusst oder unbewusst weitergegeben und schenken uns ein Gefühl von Nähe, Zugehörigkeit und Erinnerung. Wir möchten euch einladen, die kommenden Festtage mit offenen Augen zu erleben – für alte Bräuche ebenso wie für das, was nur in eurer Familie so gelebt wird. Denn oft sind es genau diese kleinen Traditionen, die das Fest im Herzen bleiben lassen.

## Liebling der Woche



Frische Dinkel-Nockerl - BioVerde

Diese frischen Dinkel-Nockerl sind ein schnelles und unkompliziertes Kartoffelgericht – ganz ohne Waschen, Schälen oder Schneiden. Ob klassisch in Butter geschwenkt, als Beilage zu Fleisch- oder Gemüsegerichten oder als Hauptspeise mit einer cremigen Sauce – sie überzeugen durch ihre lockere Konsistenz und ihren feinen Geschmack. Besonders gut harmonieren sie mit mediterranem Gemüse, frischen Kräutern oder würzigem Käse. Auch knusprig in der Pfanne angebraten oder im Ofen überbacken sind sie ein Genuss. Durch ihre hochwertige Zusammensetzung aus ganzen, gekochten Kartoffeln eignen sich die Nockerl sowohl für die schnelle Alltagsküche als auch für kreative, anspruchsvolle Gerichte. Unser Liebling der Woche.



## Lecker Schmecker

Rosenkohl-Curry mit Kichererbsen

Zutaten:

200 g Rosenkohl  
150 g Kichererbsen, vorgekocht  
1 Tomate  
1 kl. Zwiebel  
2 cm Ingwer  
440 ml Kokosmilch  
je 1/2 TL : Kurkuma, Kreuzkümmel, Zimt, Ras el Hanout  
2TL Curry  
Frischer Koriander  
Vollkorn-Basmatireis  
2EL Öl  
Salz



Zubereitung:

Rosenkohl putzen und halbieren. Tomate, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kleinschneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer kurz anbraten. Die Gewürze hinzugeben und unter rühren mit anbraten. Rosenkohl, Tomate und einen guten Schluck Kokosmilch hinzugeben und für ca. 10 Min anschützen. Nun die restliche Kokosmilch dazu geben und für weitere 10 Min einkochen, um den Rosenkohl bissfest zu garen. Kichererbsen abgießen und in der Pfanne vermengen. Mit Reis und Koriander servieren.

## Grußwort der Redaktion

Zum Schluss noch ein herzlicher Gruß aus der Redaktion: In diesem Jahr haben wir die Hofpost neu erfunden und insgesamt 32 Ausgaben für euch gestaltet. Jede Ausgabe war eine bunte Mischung aus Neuigkeiten vom Hof, Fakten aus der Landwirtschaft, spannendem Trivialwissen sowie abwechslungsreichen und inspirierenden Rezepten. An dieser Stelle möchten wir uns ganz besonders bei euch bedanken – bei unseren Grünen-Kisten-Kundinnen und -Kunden ebenso wie bei unseren treuen Leserinnen und Lesern, die nie verlegen um

ehrliches und wertvolles Feedback waren. Wir freuen uns sehr, auch im neuen Jahr über die Hofpost mit euch in Verbindung zu bleiben. Anregungen, Themenvorschläge und Rückmeldungen nehmen wir jederzeit gerne unter [gruenekiste@rengo.de](mailto:gruenekiste@rengo.de) entgegen. In der Neujahrswöche macht die Hofpost eine kleine Pause; ab KW 2 findet ihr die nächste Ausgabe wieder wie gewohnt in eurer Kiste. Vielen Dank für eure Treue – wir wünschen euch allen einen guten Rutsch und einen wunderbaren Start ins neue Jahr!

