

13. Oktober bis 19. Oktober 2025

Dem Herbst helfen

Vorbereitungen für Pflanzen und Tiere

Alle Gartenbesitzer werden es kennen: Es ist wieder an der Zeit, den Garten winterfest zu machen. Wenn die Gartengeräte verräumt, die Pflanzenkübel umhüllt, die Schläuche geleert und die letzten Türchen geschlossen werden, darf auch nicht das jetzt noch sehr aktive Tierreich vergessen werden! Passt deshalb auf, zum Beispiel keine Katzen im Gartenhäuschen einzuschließen. Aus übrigem Laub kann, zusammen mit Steinen und Stöcken, auch für Igel & Co. ein Winterquartier geschaffen werden. Oder aber man stellt eigens Meisenknödel her: Man nehme eine Kordel, tierisches Talg oder Kokosfett, ein Schuss Speiseöl und eine Futtermischung, erwärmt sie vorsichtig in einem Topf und formt anschließend die Knödel. Alternativ lassen sich mit kleinen Tontöpfen auch Futterglocken selber machen.

Happy Neighbors

... feiern wir auf dem Rengo

Am Samstag, den 25. Oktober 2025, lädt das Hofgut Rengoldshausen zum Happy Nachbarschafts-Day der Vereine ein. Von 11 bis 15 Uhr sind Vereine, Gruppen und Initiativen aus Überlingen und der Umgebung zu Gast auf dem Rengo. Der Hof wird an diesem Tag zur Plattform für alle, die ihre Vereinsarbeit oder Projekte vorstellen möchten. Alle Besucher:innen erwartet ein offenes Miteinander, bei dem der gegenseitige Austausch im Mittelpunkt steht. Es gibt ein abwechslungsreiches Programm mit Musik, kleinen Mitmachaktionen und Einblicken in das ehrenamtliche Engagement der Region. Alle sind willkommen – ob zum Schauen, Mitmachen oder einfach zum Kennenlernen. Wir freuen uns auf einen lebendigen Tag mit vielen Begegnungen.



Sonntags geöffnet

Unsere neuen Öffnungszeiten

Mit der Eröffnung unseres neuen, in den Hofmarkt integrierten Marktbistros erweitern wir auch unsere Öffnungszeiten! Ab sofort sind Laden und Gastronomie auch sonntags geöffnet, und samstags bleiben wir nun länger für euch da. Unsere neuen Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag: 9:00 – 18:00 Uhr. Kommt vorbei und nutzt die neuen Öffnungszeiten – wir freuen uns auf euch!



Lecker schmecker

Kürbis-Gnocchi-Pfanne

Zutaten:

500 g Kürbis
500 g Gnocchi
200 ml Gemüsebrühe
100 g Kräuterfrischkäse
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Curry, Muskat

Zubereitung:

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Alle drei Zutaten mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne leicht anbraten. Die Gemüsebrühe hinzugeben und 10 Min mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Sobald der Kürbis weich ist, den Frischkäse unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Curry und Muskat würzen. Währenddessen in einer weiteren Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Gnocchi für 5 Min goldbraun anbraten. Anschließend die Gnocchi in die Kürbispfanne geben, unterrühren und genießen. **Guten Appetit!**



Liebling der Woche

Halswärmer Tee - YogiTea

Die Tage werden wieder kürzer, die Blätter an den Bäumen verfärben sich. Auch wenn herbstliche Spaziergänge wunderschön sind, sind leider auch Husten und Infekte allseits bekannte bei kühleren Temperaturen. Abhilfe schaffen kann hierbei unser aktueller Liebling der Woche: Der Halswärmer Tee von YogiTea! Auch wenn man von Krankheit

verschont bleibt – diese Mischung wärmt jeder und jeden den Hals ganz besonders. Der ayurvedische Kräutertee hat eine süßlich-sanfte Note, da er mit Süßholz, Fenchel und Thymian angereichert ist. Und wer sich einen besonderen Moment der Auszeit gönnen möchte, findet auf der Verpackung eine Anleitung für eine inspirierende Yoga-Übung.

