

FEBRUAR 2022 KW 5



## Liebe Kunden!

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen in der kommenden Zeit ausführlicher zu berichten, was die Rinderhaltung am Hofgut Rengoldshausen so besonders macht und weswegen uns dies wichtig ist.

Zu Beginn möchten wir sehr gerne nochmal einen großen Erfolg mit Ihnen teilen. Die langen und sehr intensiven Bemühungen von Mechthild Knösel, als Verantwortliche für die Rengo-Rinderherde, haben 2021 dazu geführt, dass wir unsere Tiere transportfrei direkt am Hof schlachten können und dürfen.

Ein gemeinsamer Herzenswunsch wurde somit Wirklichkeit und wir sind nun in der Lage den Tieren eine Menge Belastungen zu ersparen. Denn bei der Hofschlachtung wird das Tier weder aus seiner gewohnten Umgebung geholt, noch von seiner Herde getrennt, was dazu führt, dass entscheidend weniger Stress und Angst entstehen. Dies ist sogar deutlich messbar. Eine wissenschaftliche Untersuchung des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen

Landbau) ergab eine bis zu 10 Mal geringere Cortisol-Konzentration im Blut unserer am Hof geschlachteten Tiere, im Vergleich zu unseren am Schlachthof getöteten Rindern. Diesen Unterschied können Sie am Fleisch direkt erkennen, denn Stress-Hormone machen es zäh und weniger saftig.

Wir begleiten unsere Tiere also von Geburt an, bis zum letzten Atemzug. Unmittelbar an ihrer Seite übernehmen wir, als Ausdruck unserer Wertschätzung, auch am Ende ihres Lebens die volle Verantwortung und leisten zugleich einen Beitrag zum Tierwohl und zur Qualität des Fleisches.

Schmecken und kosten Sie selbst!

Mit einem hohen Maß an Integrität und in tiefer Dankbarkeit dafür, dass und wie die Tiere bei uns leben und wachsen, geben wir Ihnen die Rengo-Rinder-Erzeugnisse sehr gern weiter. In der Menge, wie sie natürlich entsteht und zu den Preisen, die es für diese Haltung

braucht.

Wir laden Sie ein, bald mehr zu erfahren z.B. über die alte Rasse am Hofgut, das „Original Schweizer Braunvieh“, wie unsere Vorzugsmilch entsteht und was es mit den Bruderkälbern auf sich hat. Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gern an.

Unter den folgenden Links finden Sie weitere Beiträge zu unserer Rinderhaltung:

<https://www.buzzsprout.com/1774931/9612994-sterben-ohne-stress-die-hof-und-weidetotung-von-rindern>

<https://www.zdf.de/dokumentation/planet-e/planet-e-tierwohl-bis-zum-ende-100.html>

Im Name aller Rinder und für das Rengostall-Team

Nadia und Mechthild

### Vorankündigung! Save the Date!

Großes Jubiläums-Hoffest auf dem Hofgut Rengoldshausen

Reisen Sie mit uns durch 800 Jahre Hofgeschichte. Am 25.06. & 26.06.2022 feiern wir 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und 800 Jahre Bestehen der Hofstelle.

Wir halten Sie auf dem Laufenden!



### Eigene Produkte

Rote Bete, Sellerie, Möhren, Hokkaido, Pastinaken, Kartoffeln, Fenchel, Weißkohl, Chicorée, Schnittlauch, Koriander, Postelein, Asia/Babyleaf, Apfelsaft, Eier, Milch, Wurst außer Frischwurst, Fleisch.



## PRODUKT DER WOCHE

### Alsan Bio Margarine

Zutaten Palmfett\*, Kokosfett\*, Sonnenblumenöl\*, Wasser, Emulgator Lecithine\*1, Karottensaftkonzentrat\*, Zitronensaftkonzentrat\*, kalkgepresstes Zitronenöl\*.

Verwendung Brotaufstrich, auch zum Backen und Kochen geeignet  
Inverkehrbringer Alsan-Werk Johs. Thormählen GmbH & Co. KG, Horster Landstraße 11, D-25358 Horst



### Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Knusperkruste

80 g Sonnenblumenkerne  
2 Zwiebeln  
1 El Butter  
500 g Kartoffeln  
500 g Kohlrabi  
1 Bd Petersilie  
150 g Bergkäse  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika  
150 g saure Sahne  
150 g Sahne  
150 ml Milch  
2 Eier

Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.  
Zwiebeln würfeln und in Butter glasig dünsten.

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob reiben. Petersilie fein hacken und Käse reiben.

Zwiebeln, Kartoffeln, Kohlrabi, Petersilie und die Hälfte des Käses mischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Saure Sahne, Sahne, Milch und Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Gemüse vermengen.

Alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Vollkorntoast zerbröseln, mit dem restlichen Käse und der Hälfte der Sonnenblumenkerne vermischen und über dem Auflauf verteilen.

Zuletzt die restlichen Sonnenblumenkerne darüber streuen und das Gratin bei 200° C ca.50-60 Minuten backen.

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

**Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!**

**Bleiben Sie gesund!**

**Ihr Team der Grünen Kiste!**