

18. August bis 24. August 2025

Demeter Wein vom Bodensee

Wir präsentieren: Teil II der Weinkarte...

...und mit dabei ein absoluter Gewinner. Der Hagnauer Winzerverein produziert seit 1881 höchste Qualität direkt am Bodensee. Im Wissen um die Verantwortung für das Kulturgut Wein legt die Vereinigung größten Wert auf Nachhaltigkeit. Seit 2017 produzieren sie auf 8 Ha Rebfläche sogar Demeter zertifiziert und passen damit auch ganz gut auf unsere ausgewählte Weinkarte.

In unsere Auswahl geschafft haben es zunächst zwei charakterstarke Klassiker: der trockene „TERRA Spätburgunder“ – ein dunkler, beeriger Rotwein – sowie der ebenfalls trockene, eher sanfte „TERRA Müller-Thurgau“, ein Weißwein mit feiner Leichtigkeit. Ein solides Duo für Weinliebhaber – ehrlich, bodenständig, gut.

Doch die Bühne gehört dem „TERRA REGENT“. Ein Wein mit kraftvollem Bukett – schwarze Johannisbeere,



Holunder, ein Hauch von Wildheit. 2019 wurde er bei Deutschlands größtem, staatlich anerkannten Bioweinwettbewerb (ECOWinner) ausgezeichnet und dem Weinführer Gault&Millau war er eine 3 -Trauben Bewertung wert, was sich als „sehr empfehlenswert“ übersetzen lässt.

Zum Schluss lässt sich Geschmack leider nicht gut über eine Hofpost transportieren, und wir können euch nur einladen, die neue Weinkarte einmal selbst zu verkosten. Wir freuen uns auf euren Besuch!



Lecker Schmecker

Sommersalat mit gebackener Zucchini

Zutaten:

- 200g Belugalinsen
- 1 Zucchini
- 2 Nektarinen
- 2 frische Maiskolben
- 200g Blattsalat
- 1 Bund Basilikum
- 1 Avocado
- 1 Zitrone
- 4 EL Pinienkerne



die Kräuter waschen. Die Zucchini längs in dünne Streifen schneiden, die Nektarinen in Spalten und den Mais vom Kolben trennen. Alles auf dem Backblech verteilen und bei 200 °C Ober-/ Unterhitze 20 Min backen. Anschließend den Salat zupfen und mit 1/2 Basilikum mischen.

Für das Dressing die Avocado und den Zitronensaft mit dem restlichen Basilikum pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles miteinander vermengen und mit gerösteten Pinienkernen garniert servieren.

Guten Appetit!

Zubereitung:

Die Belugalinsen mit 600 ml Wasser 20 Min garkochen.

In der Zwischenzeit das Gemüse, Obst und

Flohmarkt ans gesucht

Trödelfans und Fundfuchse aufgepasst!

Aussortieren kann nicht nur befreiend sein – oft schlummern in den Dingen, die man selbst nicht mehr braucht, noch echte Schätze für andere. So schaffen wir gemeinsam Raum, schenken Gebrauchtem ein zweites Leben und leisten einen Beitrag zu einem nachhaltigeren Konsum.

Aus diesem Gedanken heraus möchten wir im Rahmen von Erntedank einen kleinen, feinen Flohmarkt ins Leben rufen – und dafür suchen wir noch Aussteller*Innen. Wir freuen uns auf Interessierte, die mit uns stöbern, handeln und tauschen – für mehr Nachhaltigkeit und die Freude am Weitergeben.

Wann? So, 28.09. // 10:00 Uhr - 15:00 Uhr

Standgebühr: 10€/ Tischeinheit

Anmeldung: Lina.Matheis@rengo.de

Liebling der Woche

Himbeersirup von Voelkel

Süß, fruchtig, knallrot – Himbeersirup ist mehr als nur ein Klassiker. Er ist die perfekte Bühne für kreative Erfrischung! Gerade an so heißen Augusttagen dürstet es nach einer besonderen Erfrischung. Aufgefüllt mit spritzigem Mineralwasser, oder auch mit süßem Sprudel lässt sich die süße Erfrischung nahezu unendlich variabel aufpeppen. Frische Kräuter wie Minze, Basilikum oder Rosmarin bringen

eine herbe Gegennote zu der fruchtigen Süße der Himbeere. Kombiniert mit Zitrusfrüchten, Beeren oder sogar einem Hauch Ingwer – dem Experimentiergeist sind hier keine Grenzen gesetzt – kreierst du deine ganz individuelle Sommererfrischung. Trau dich zu mixen, zu rühren, zu experimentieren. Deine Limo, dein Style – mit unserem Liebling der Woche!

