



HOPPOST



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Was tun, wenn die Außentemperaturen ins Extreme steigen?

Die unbelebte Natur kann nur ertragen. Pflanzen haben da bereits mehrere uns bekannte Möglichkeiten sich extremen Wetterbedingungen anzupassen. Da gibt es absolute Spezialisten wie Kakteen. Ihre ganze Gestalt hat sich auf besondere äußeren Bedingungen eingestellt. Sie können die Feuchtigkeit im Inneren halten und haben kaum Blätter die verdunsten.

Unter normalen Bedingungen nehmen die Pflanzen über die Wurzeln das Wasser auf und verdunsten es durch die Spaltöffnungen im Blatt wieder. Dies erzeugt Verdunstungskälte wie wir sie im Wald am schönsten erleben können. Je mehr Pflanzen sich im Laufe der Zeit an einem Standort mit seinem typischen Klima angesammelt haben, um so besser funktioniert dieser Kreislauf. Bei extremer Hitze hat die Pflanze noch die Möglichkeit ihre Spaltöffnungen zu schließen. Dann verliert sie zwar kein Wasser mehr, kann sich selbst aber auch nicht mehr kühlen. Das hat zur Folge, dass das Blatt sich zunehmend erwärmt und welkt. Über eine längere Zeitspanne stirbt das Blatt unter diesen Bedingungen ab.

Ein Tier hat noch dazu die Möglichkeit sich zu bewegen und nach besseren Lebensbedingungen zu suchen. Wir Menschen haben zum Glück noch mehr Möglichkeiten zu reagieren als die Tiere und die Pflanzen. Dabei brauche ich nicht nur an die technischen Möglichkeiten zu denken. Eine typisch menschliche Möglichkeit ist, sich gegenseitig in extremen

Situationen zu helfen.

Wir sorgen uns um die Menschen, die uns nahestehen, um die Tiere, Pflanzen oder den Boden, den wir bearbeiten dürfen. Wir spüren, wie wir mit allem geheimnisvoll verbunden sind.



Ein Beitrag von Hanno Wiltsch, Geschäftsführer Rengoldshausenerhof GmbH

Eigene Produkte

Schnittlauch, Petersilie glatt und kraus, Dill

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Eissalat, Lollo, Mini Romana.

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano, Aromatomaten

Schlangen- und Minigurken, Spitzkohl, Paprika grün, rot, Lady Lou, Peperoni, Auberginen, Buschbohnen, Fenchel, Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Stangensellerie, Lauch, Linsen, Pastinaken, Rote Bete, Möhrenbund, neue Möhren, neue Kartoffeln, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle

Aktionspaket Eier und Mehl!

Zum Ende Der Sommerferien starten wir nun wieder das Aktionspaket Eier und Mehl. Unsere Hühner werden noch den September über fleißig Eier legen und das Mehl aus der letzten Ernte möchte gerne verbacken werden!

Auf ein fröhliches Pfannkuchen oder Obstkuchenfest ▢

Es besteht aus 3 kg Weizenmehl 812 er und 20 Rengoeiern für € 17, --



PRODUKT DER WOCHE

Geschirrspülmittel Lemon

Das Sonett Geschirrspülmittel ist ein konzentriertes Produkt und daher sehr ergiebig im Gebrauch. Die verwendeten Tenside Kokosfettalkoholsulfat und Zuckertensid sind 100 % biologisch abbaubar und in dieser Kombination zugleich sehr gut hautverträglich. - Rein pflanzliche Tenside, besonders hautschonend- Für das Geschirrspülen von Hand- Natürlich frischer Duft von Bio-Lemongrassöl - 100 % biologisch abbaubar- Erhältlich: 120 ml, 300 ml, 1 Liter, 5 Liter, 10 Liter und 20 Liter

Herstellung in Deutschland .
Ursprung/Rohstoffe: Diverse

Zertifizierung: NCP (Nature Care Product)
The Vegan Society
Hersteller: Sonett GmbH



Pasta mit Broccoli

40 g Walnusskerne
1 Knobzehe
500 g Broccoli, Petersilie
250 g Nudeln, Salz, Olivenöl
30 g Sultaninen, Schale einer Zitrone, etwas Zitronensaft,

nach Wunsch Chili, Parmesan

Zubereitung:

Walnusskerne grob hacken und anrösten. Knoblauch schneiden, Broccoli röschen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auch den Strunk kleinschneiden.

Nudeln in Salzwasser kochen und am Ende der Garzeit für ca. 3 Minuten den Broccoli mitkochen.

Den Knoblauch und die Sultaninen in Öl dünsten, mit ca. 100 ml des Kochwassers ablöschen. Nudeln darin wenden und mit Zitronenschale und Saft, Salz und Chili abschmecken und mit Parmesan, Walnüssen und Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!