

29. August bis 05. Oktober 2025

Auf die Rübe

Rote Bete made by Rengo

Auf ca. 5-7 Hektar werden die leckeren Rüben jedes Jahr angebaut. Die Ernte Saison beginnt im Sommer mit der Freilandware und diversen Farbvariationen und beginnt dann vollends im September über die Wintermonate als Lagerware. Vermutlich aus Nordafrika stammend gibt es sie schon seit Jahrhunderten, mit den Römern wanderten sie schließlich bei uns ein und gelten inzwischen als heimisches Gemüse. Gut zu wissen: Die Rote Bete ist mit dem Mangold verwandt – und tatsächlich kann man nicht nur die Knolle, sondern auch die Blätter essen. Aus ihnen lässt sich zum Beispiel ein kräftiges Pesto herstellen, etwa in Kombination mit Walnüssen und Parmesan, das mit Nudeln, aber auch mit Pellkartoffeln toll schmeckt. Drin ist, was gut ist. Vollgepumpt mit B-Vitaminen, Folsäure und Vitamin C ist die Bete eine absolute Immunbombe. Außerdem liefert sie Eisen, Nitrat, Kalium und Magnesium bei grade einmal 40 Kcal/ 100g. Optisch aussortierte Bete wird von WIR weiterverarbeitet, und kann anschließend vorgegart bei uns erworben werden, was natürlich die Verarbeitung vereinfacht.

Feiern auf dem Rengo

Festliche Location gesucht?

Unsere Baustelle des neuen Marktbistros schreitet stetig voran und wir freuen uns schon darauf euch sehr bald die Räume im neuen Look präsentieren zu können. Mit dem neuen Marktbistro gibt es ab dieser Saison auch die Möglichkeit die Räumlichkeiten für Feste oder auch Weihnachtsfeiern zu buchen. Zusammen mit unserem Gastro - Team werden hier kulinarische Erlebnisse für dein Team oder euer Familienfest geschaffen. Bis zu 50 Sitzplätze. Infos unter: reservierungen@rengo.de



Wein&Dinner

Save the date 06. November

Am 06.11. erwartet euch ein ganz besonderes Genusserlebnis auf dem Rengo! Freut euch auf ein exklusives 3-Gang-Menü, begleitet vom renommierten Weingut Aufrecht. Ein Abend voller Geschmack, Inspiration – und der ein oder anderen neuen Erkenntnis über Wein und Kulinarik. Reservierung erwünscht! Sichert euch euren Platz rechtzeitig unter reservierungen@rengo.de



Lecker Schmecker

Amerikanischer Pumpkin-Pie

Zutaten Boden:

200g Weizenmehl
120g Butter, kalt
60g Zucker

Zutaten Füllung:

2 Eier
140g brauner Zucker
340g ungesüßte Kondensmilch
450g Kürbispüree
1TL Zimt, ¼ TL Ingwer, ½ TL Salz,
1 Prise Muskat, 2TL Speisestärke

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen glatten Mürbteig kneten und in Frischhaltefolie

für 30 Min kaltstellen. Den Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Eier mit dem Zucker verquirlen und die restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen. Eine Quiche Form mit dem Mürbeteig auskleiden und die Kürbismasse hineingießen. Den Pie auf der untersten Schiene 10 Min bei 200° backen, dann die Temperatur auf 175° verringern und 30-40 Min backen.

Tipp: Der Pie sollte nicht zu lange backen und in der Mitte etwas weich sein. Am besten den Pie bei ausgeschaltetem Ofen noch 1 h stehen lassen und lauwarm servieren. **Guten Appetit!**



Liebling der Woche

Heiße Schokolade - Naturata

Wenn der Regen an die Scheibe klopft... Draußen tanzen die Blätter im Wind, und ein feiner, kühler Regen legt sich wie ein Schleier über den Tag. Und drinnen? Drinnen wird's jetzt erst richtig schön. Einkuschelt in eine weiche Decke, umgeben von butterzarten Kissen. Die Zeit scheint langsamer zu vergehen – es ist dieser besondere Moment zwischen Alltag und Ruhe, zwischen draußen

und drinnen, zwischen Kälte und Wärme. Jetzt eine Tasse heiße Schokolade – und der Moment ist perfekt. Die Heiße Schokolade von Naturata ist angenehm schokoladig mit 40% Fairtrade Kakao und wunderbar cremig – zubereitet mit Wasser, pflanzlicher Milch oder Milch. Mach es dir schön mit unserem Liebling der Woche: Die heiße Schokolade von Naturata.

