

FEBRUAR 2022 KW 6

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

Vorzugsmilch ist zu 100% natürliche Roh-Milch und damit eine echte Rarität! Wir sind überzeugt, dass diese Milch so direkt und frisch von vitalen Kühen vollkommen ist und jede Behandlung die Qualität schmälert. Handelsübliche Milch wird dagegen zumeist pasteurisiert, homogenisiert und/oder ultrahocherhitzt, so dass von den wertvollen Inhaltsstoffen am Ende nicht mehr allzu viel übrigbleibt.

Rinder sind Wiederkäuer und ihre Verdauung ist auf Gras spezialisiert. Mindestens 8 Monate im Jahr verbringen unsere Tiere deshalb Tag und Nacht auf Weideflächen unweit des Hofes und sind somit bestens versorgt. Nach dem Grundsatz „feed no food“ verzichten wir auch im Winter auf die Gabe von Kraftfutter (Getreide, Mais, Eiweißpflanzen), sondern füttern Heu, welches ausschließlich von unserem Betrieb stammt.

Dadurch werden keine Ackerflächen unnötig für Tierfutter beansprucht und die Rinder

gedeihen allein vom Grasland, von dem wir Menschen uns nicht ernähren können. Ein weiterer, wunderbarer Zugewinn ist dabei, dass die Bio-Diversität auf den Flächen von der regelmäßigen Beweidung messbar profitiert. Durch unser Weide-Management mit Kurzrasen fördern wir zudem die Ruhe innerhalb der Herde und verdichten die Grasnarbe, was für den Boden vorteilhaft ist.

Am Rengo kaufen wir keine Rinder zu, sondern züchten unsere Herde selbst mit dem „Schweizer Original Braunvieh“, einer alten und kontinuierlich weiterentwickelten Zweinutzungsrasse, die sich sowohl für die Milch als auch für die Fleischerzeugung eignet. Der Fokus liegt hierbei auf ausgeglichenen, widerstandsfähigen und rundum gesunden Tieren.

Besonders motiviert und getragen werden wir bei unserer täglichen Arbeit von der Wertschätzung, die auch Sie als Kunden der Milch und dem Fleisch entgegenbringen.

Um bei steigenden Kosten unseren Werten weiterhin entsprechen und den Tieren in diesem Maße gerecht werden zu können, müssen wir in diesem Jahr die Preise für die Milch, die Wurst und die Fleischwaren anpassen.

Wir danken sehr für Ihr Verständnis und senden Ihnen herzliche Grüße

Mechthild und Markus Knösel
mit allen Kühen, Kälbern und Bullen vom
Hofgut Rengoldshausen

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, kleine Hokkaido, Pastinaken, Kartoffeln, Eier, Milch, Wurst, Fleisch, Feldsalat, Chicorée, - macun, Schnittlauch, Postelein, Apfelsaft.



PRODUKT DER WOCHE

Bucefalo Primitivo Demeter

AllgemeinSchönes Bukett von schwarzen Kirschen, im Mund weich und leicht süßlich, erinnert an Rumtopf und Dörrpflaumen.

Besonderheiten:

Die Primitivotraube erfährt durch das Appassito-Verfahren eine geschmackliche Metamorphose.

Die Aromen werden dunkler und wärmer. Schönes Bukett von schwarzen Kirschen, im Mund schön weich und leicht süßlich, erinnert an Rumtopf und Dörrpflaumen. Sehr intensiv mit einem leicht nussigen Abgang.

Lagerungjetzt + 2-3 Jahre



Gefüllter Kürbis

Ca. 1000 g
Hokkaidos
5 ESL Olivenöl
100 g Reis
120 g Zwiebeln
200 g Möhren
1 rote Paprika
1 Dose Kichererbsen
1 TL Kreuzkümmel
2 TL KorianderCashewkerne
Salz, Pfeffer

Kürbisse waschen, Deckel abschneiden, etwas ölen, salzen und 45 min bei 200 Grad im Backofen backen.

Reis kochen, Gemüse kleinschneiden, Kichererbsen abtropfen lassen, Gewürze mörsern.

Alle Füllungszutaten gemeinsam anbraten und abschmecken.

Kürbisse füllen und noch einmal 15 min bei 180 Grad backen.

Mit einem Dip aus Kräuterquark oder Joghurt servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!

Bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!