

# HOFPOST



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Der Begriff Nachhaltigkeit ist heute in aller Munde. Doch was heißt das für uns im Alltag? Fast alles, was wir verwenden, resultiert aus dem Leben eines anderen Lebewesens - was können wir tun, um wiederum Leben zu ermöglichen?

Am Sonntag, 24. September um 15.00 Uhr erforschen wir unsere Möglichkeiten zur Kunst des guten Lebens für alle

In einer Ernte-Werkstatt werden wir mit ihnen gemeinsam diese Kunst bei allen Aspekten einer Ernte erleben. Es gilt sich um das Erntegut, die nicht essbaren Pflanzenteile, den Boden und nicht zuletzt auch unser Wohlbefinden bei der Arbeit zu kümmern.

In einer gemeinsamen Gestaltungs-Werkstatt werden wir geerntete Pflanzenreste von mehreren Kulturen zu einer "Lebensraum-Skulptur" verarbeiten. Sie bietet Schutz für die Zwischenfrüchte und über den Winter Lebensraum und Nahrung für viele Klein- und Kleinst-Lebewesen. Anschließend werden wir darum herum den Boden für eine bunte Zwischenfrucht vorbereiten und neu einsäen.

Natürlich werden auch die Früchte verarbeitet und gemeinsam genossen: Zum Abschluss gibt es einen regional-saisonalen Gaumenschmaus, der Himmel und Erde in einem Essen vereint.

Weitere spannende Termine für die ganze Familie:  
Am Dienstag, den 3. Oktober um 15.00 Uhr erleben wir gemeinsam mit euch den Weg vom Korn zum Brot

Wir gehen den Weg eines Weizenkorns von der Aussaat über

die Ernte bis hin zum Brot. Gemeinsam mit euch dreschen, mahlen und backen wir den Weltacker-Weizen und erfahren, wie viele Brote auf einem Weltacker wachsen. Zum Abschluss lassen wir ihn uns mit frischen Kräutern vom Acker schmecken!

**Am Sonntag, den 8. Oktober um 15.00 Uhr Erntedankfest**

Mit Früchten, Freuden und Erlebnissen der letzten 6 Monate, Erlebnis-Ständen, Fermentations-Werkstatt, saisonalen Köstlichkeiten und Weinprobe!

Weitere Informationen wie auch die Möglichkeit sich zum Newsletter anzumelden, finden sie auf: <https://ueberlinger-weltacker.de/>

Bitte mit Anmeldung unter: [info@ueberlinger-weltacker.de](mailto:info@ueberlinger-weltacker.de)  
Bitte kommen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad.

Unsere Angebote sind für alle Besuchenden kostenfrei. Der Überlinger Weltacker kann lebendige Bildung schenken, weil dies von seinen Förderern ermöglicht wird. Wir freuen uns, wenn Sie dieses Erlebnis teilen und mit Ihrer Spende an die nächsten neugierigen Menschen weiter schenken!



Ein Beitrag von Anette Wilkening,  
Überlinger Weltacker

---

## Eigene Produkte

**Schnittlauch**, Petersilie glatt und kraus, **Dill**, Rucola

**Freilandсалate**: Batavia, **Eichblatt- rot und grün**, Kopf- grün und rot, **Eissalat**, Lollo, **Mini Romana**,

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

Schlangen- und Minigurken, **Physalis**, Paprika grün, rot, gelb, orange, **Peperoni**, Lady Lou, **Auberginen**, Fenchel,

Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Stangensellerie, Lauch, Spinat, Stangensellerie, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Broccoli, Linsen, Rote Bete, neue Möhren, neue Kartoffeln, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle

---

## Lieferstopp Vorzugsmilch

Leider können wir Ihnen bis auf weiteres keine Vorzugsmilch mehr anbieten! Die Entscheidung erfolgte aufgrund eines absehbaren Personalmangels, den wir kurzfristig nicht werden kompensieren können.

Der Lieferstopp erfolgt also vorsorglich: Die Qualität der bislang ausgelieferten Vorzugsmilch entsprach den hohen, anspruchsvollen Anforderungen an dieses wertvolle Lebensmittel.

Der Aufwand, der mit der Erzeugung der Vorzugsmilch notwendigerweise verbunden ist, ist aufgrund der absehbaren Personalsituation in naher Zukunft allerdings nicht weiter zu bewältigen.

Wir befinden uns aktiv auf der Suche nach kompetenten Mitarbeitern für den Rinderbetrieb und hoffen, möglichst schnell wieder über die notwendigen Personalkapazitäten für die Erzeugung und Lieferung von Vorzugsmilch verfügen zu können. Wir würden uns freuen, unsere Kunden, die die Vorzugsmilch aus Rengoldshausen als hochwertiges Produkt schätzen, möglichst zeitnah wieder beliefern zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen

Hofgut Rengoldshausen Landwirtschaft

## 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

### Oliven Kalamata entsteint

Il Cesto ist eine Manufaktur für biologische Antipasti. Das neue an unserer Qualität ist, dass wir Oliven und andere eingelegte Rohstoffe als Frischprodukt verstehen, so wie die italienische Mamma ihre Oliven täglich frisch einlegt. Wir produzieren jede Woche frisch und die gesamte Produktion geht sofort in den Verkauf. Unsere Rezepturen, beste Rohstoffe und die wöchentliche frische Produktion machen unsere einzigartige Qualität aus.

Herstellung in Deutschland. Ursprung/Rohstoffe: Griechenland



## REZEPT

### Amerikanischer Maisauflauf

280 g Maiskörner vom frischen Zuckermais

2 EL Öl

100 g kleingeschnittene Zwiebeln

100 gewürfelte Paprika

200 g Rinderhackfleisch

1 Zehe Knobli, nach Geschmack Pul Biber (Pul Biber ist eine bekannte Mischung aus der immer beliebter werdenden türkischen Küche und besteht aus Paprika, Chiliflocken, etwas Salz und weiteren Gewürzen.) Salz, Pfeffer

200 g geriebenen Alpkäse, Petersilie gehackt.

#### Zubereitung:

Hackfleisch, Zwiebel und Knobli in Öl anbraten. Mais und Gewürze und die Hälfte des Käses untermischen und in eine Auflaufform füllen. Den restlichen Käse darüber streuen und bei 200 Grad etwa 20 min. backen. Mit der gehackten Petersilie überbacken.

Frisches Baguettes dazu reichen.

Guten Appetit!

---

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

---