

JUNI/JULI 2021 KW 26



HOFPOST



Liebe Kunden!

Vergangene Woche stand im Zeichen der Sonnenwende und dem Johannistag.

Johanni, die Mittsommerzeit, der Höhepunkt des Lichtjahres, ist für Christen das Fest der Geburt Johannes' des Täuflers. Drei Tage nach der Sommersonnenwende feiern wir Johanni, drei Tage nach der Wintersonnenwende Weihnachten. Im Jahreslauf stehen sich diese beiden Feste direkt gegenüber.

Der Sommer führt uns nach draußen in die Natur und öffnet unsere Sinne. Die innige Verbindung einer alten Menschheit mit den Naturerscheinungen und -wesen schilderte Shakespeare noch in seinem wunderbaren »Sommernachtstraum«. Menschen und Elementarwesen geistern da im Wechsel durch das hochsommerliche Traumelement in die Menschen hinein. So empfand man in alten Zeiten das Walten und Weben der lebendigen Natur an den Sommerabenden, in den Sommernächten. Je höher man Richtung Norden geht, umso intensiver scheint die Beziehung der Menschen zu dieser Jahreszeit.

Und was bedeutet das für die Arbeit der Gärtner und der Landwirte und für uns den Genießern der Produkte?

Das Augenscheinlichste ist vielleicht das Saisonende von Spargel und Rhabarber, da diese Pflanzen jetzt Zeit für die Regeneration für das kommende Jahr brauchen.

Weiter betrachtet ist bei uns aber auch die Hauptzeit des Säens vorbei und die Zeit der Ernte hat ihren ersten Höhepunkt erreicht. Die ganze Salatvielfalt, Mairübchen, Bundzwiebeln, Spinat, Brokkoli, Gurken, Tomaten, Paprika und eine Vielzahl der Küchenkräuter kommen (und kamen) aus der Gärtnerei.

In der Landwirtschaft beginnen wir mit Rote Bete, Möhren und Kartoffeln in einer sehr frühen Vegetationsform. Die Reife und Lagerfähigkeit für den Winter stellt sich allerdings jetzt erst nach und nach ein. Bei den Kartoffeln wird auch erst mit der richtigen Reife die Kocheigenschaft von mehlig zu festkochend ausgebildet. So können wir natürlicherweise erst mal nur Frühkartoffeln anbieten.

So beginnt jetzt in unseren Breiten eine Zeit der Üppigkeit und Vielfalt aus dem eigenen Anbau. Darauf freuen wir uns - hoffentlich mit Ihnen!



Ein Beitrag von Hanno Willasch, Geschäftsführer der Rengoldshauer Hof GmbH

Infos rund um den Hof & eigene Produkte

Stallschlachtung.....Was steckt dahinter?

Spannende Stallführung und Einblicke in das neue Schlachtmobil mit Kuhbäuerin Mechthild Knösel für alle Kuhfans & Fleischgeniesser

Am Feuer genießen wir den Abend kulinarisch mit leckeren kleinen Rengo Burgern vom Grill & Salaten

Freitag, 16.7.2021 von 18:30 - 21 Uhr

Kosten: 25 € / PersonAnmeldung unter

Kosten: 25 € / PersonAnmeldung unter

Eigene Produkte:

Dill, Rucola, Basilikum, Petersilie glatt, alle Salate aus dem Freiland, Minigurken, Schlangengurken, Lady Lou, Topfkräuter, div. Tomaten, Zucchini, Bundzwiebeln, Mangold, Blumenkohl, Peperoni scharf, Fenchel, Mai-rübchen, Rote Beete, Zuckererbsen, Neue Kartoffeln, Broccoli, Möhren BundEier, Milch, Fleisch und Mehl.



Sonnencreme

Allgemein

eco cosmetics hat für Sie eine komplette Sonnenschutz-Serie entwickelt, die Ihre Haut vor der Sonne und dem Austrocknen schützt. Der rein natürliche, mineralische Lichtschutzfilter aus Titanium Dioxid in Verbindung mit Magnesium und Glimmer reflektiert die schädlichen Sonnenstrahlen.

Der Duft dieser Sonnenlotion besteht u.a. aus ätherischen Citrus- und Eukalyptusölen. Die Stechmücken nehmen den natürlichen Körperduft des Menschen nicht mehr wahr.

Wie bei allen Produkten, die mit Hilfe Ihres Duftes vor Mückenstichen bewahren sollen, ist Effizienz und Dauer von mehreren Faktoren abhängig, wie z.B. Auftragsmenge, persönlicher Geruch, Luftfeuchtigkeit, Wind oder Temperatur.

Dementsprechend ist zwar eine sehr hohe, aber nicht 100% Abwehrfunktion gegeben. In der Regel hält es ca. 1,5 bis 2 Stunden, dann sollte man es erneut auftragen, da die ätherischen Öle mit der Zeit verfliegen. Das verbesserte Herstellungsverfahren ermöglicht eine Konsistenz und ein Auftrageverhalten, das Sie überraschen wird.

Die Sonnenlotion lässt sich sehr leicht auftragen ohne sichtbare Rückstände zu hinterlassen. Wertvolle Inhaltsstoffe wie Olivenöl und Granatapfelextrakt pflegen die Haut und schützen vor Feuchtigkeitsverlust. Auch trockene Haut wird gepflegt und geschützt.

Besonderheiten.

CO₂-neutral produziert.

Ohne Nanotechnologie.

Sofortiger Sonnenschutz.

Mineralischer Schutz.
Frei von synthetischen Lichtschutzfiltern.
Inhaltsstoffe aus natürlichem Ursprung.
Kein Biozid.
Wasserfest.
Ohne synthetische Farb-, Duft- und Konservierungsstoffe.
Vegan .
PEG, SLS und Paraben frei.
Ohne genmanipulierte Organismen.
Ohne Paraffin, Silikon und Erdölprodukte.
Ohne Tierversuche (laut Gesetz).
Natürliche ätherische Öle steigern das Wohlfühlen



Der **Blumenkohl**, der Edle unter den Kohlgewächsen, schmeckt nicht nur besonders fein, sondern eignet sich auch bestens für Schonkost denn er ist gut verdaulich und reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Auch bei Arthritis, Asthma sowie Nieren- und Blasenleiden wird Blumenkohl sehr empfohlen.

Der vom Wildkohl abstammende Blumenkohl hat seine Heimat am Mittelmeer und den Westküsten Europas. Beim Blumenkohl, auch Karfiol genannt, sind die endständigen Blüten zu einer gewölbten, gelblichen Scheibe verwachsen. Ab März kann der Blumenkohl für den Frühanbau nach draußen gepflanzt werden. Die Blätter werden auf Höhe der „Blume“ abgeschnitten, damit die Rose nicht verdeckt wird. Nach der Ernte sollte der Blumenkohl kühl gelagert werden.

Blumenkohl in Kräutersoße

1kg Blumenkohl
1Bd. Petersilie
1TL Salz Basilikum, Zitronenmelisse
2TL Gemüsebrühe
5EL Sahne
30g Butter
2EL Creme fraiche
2EL Mehl

Den Blumenkohl putzen und in gesalzenem **Wasser 20 Minuten garen**.
1/4l von dem Kochwasser aufbewahren.
Blumenkohl warmstellen.
Die Gemüsebrühe in dem verbliebenen Kochwasser auflösen.
Butter in einem Topf zerlassen.
Mehl dazugeben, verrühren und mit der Brühe löschen.
Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken.
Dann die Sahne, das Creme fraiche und die Kräuter hinzufügen.
Den Blumenkohl mit der grünen Sauce übergießen und servieren.

Wir wünsch Ihnen Guten Appetit!

Ihr **GRÜNES-KISTEN-TEAM**



Unser Hofcafé ist wieder geöffnet! Mittwoch - Freitag von 9:00 bis 18:30.



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