Liebe Kunden!

Leider können wir Sie in diesem Jahr wieder nicht zu einem Erntedankfest einladen.

Durch den vielen Niederschlag und auch manchmal fehlende Wärme hatten wir ein nicht so ertragreiches Landwirtschaftsjahr wie vergangenes. Gerade die Kartoffeln haben gelitten und unsere Lager sind leider nicht so schön gefüllt wie im vergangenen Herbst.

Dennoch werden wir unsere Lager, solange wie es die Lagerfähigkeit erlaubt, für sie gefüllt halten um uns gemeinsam gut durch den Winter zu bringen.

Unsere Erntedankaktion findet aber natürlich wie gewohnt statt!

Diese (KW40) und nächste (KW41) Woche : Herbst-einkellerungs-Aktion.

Ihnen eine gute Woche,
Ihr Team der Grünen Kiste

Infos rund um den Hof & eigene Produkte

Eigene Produkte:

Petersilie glatt & kraus, Salate aus dem Freiland, Minigurken, Paprika rot, grün, gelb und orange, Lady Lou, div. Tomaten, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Sellerie mit Grün, Fenchel, Lauch, Rote Bete, Pastinaken, Spitzkohl, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Möhren Bund, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Zuckermais, WurzelpetersilieEier, Milch, Fleisch und Mehl.

Hoferleben 2021

Unser Boden …unser Essen.

Wir laden herzlich zum „Bodenmenue“ ein.

Bauer Markus Knösel erzählt vom Boden und seinen Geheimnissen …

Kulinarisch werden wir verwöhnt mit feinsten Rengospeisen von Köchin Heidi Leonhard. So kommt der Acker auf den Teller….Wir essen Erde in wunderbarer Verwandlung!

Samstag, 09.10.2021 von 10 – 12:30 Uhr(Anmeldung bald möglich)

Anmeldung unter: rengo.de/hofgut erleben/ hoferleben 2021

Ab dem 08. Oktober haben wir ca. 250 Rengo Hennen für Sie im Angebot!
Kann vorbestellt werden.

Apfelsaft

Streuobstwiesenapfelsaft
Inhalt: 5L oder 10L aus Demeteräpfeln pasteurisiert
Nach dem Öffnen mindestens 3 Monate haltbar, wenn Box nicht aufgerichtet wird.
Inverkehrbringer
Hofgut Rengoldshausen, Rengoldshauser Str.29/ 88662 Überlingen
DE-ÖKÖ-022

REZEPT

Fenchel-Möhren-Gemüse

500 g Möhren
700 g Fenchel
30 g Haferflocken
30 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Die Möhren schälen, den Fenchel waschen und beides in feine Scheiben schneiden.
Die Haferflocken in der Butter anrösten, Möhren und Fenchel mit andünsten.
Mit Brühe angießen und ca. 10 min dünsten.
Zum Schluss die Sahne zugeben und nochmal würzen.

Mit Beilagen nach Wunsch (Reis, Kartoffelbrei, Nudeln.....) servieren.

Schnell und lecker

Guten Appetit!

Ausblick – Infos

Öffnungszeiten Hofcafé sind wie folgt:
Mittwoch - Freitag von 9:00 bis 18:30.

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