

MÄRZ/APRIL 2022 KW 13

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wenn ich mich persönlich vorstelle und sage, wo ich lebe und arbeite, dann höre ich immer wieder den etwas neidischen Kommentar: „ah, da wo andere Leute Urlaub machen.“. Und ja, wir leben hier landschaftlich in einer gesegneten Region! Doch was macht diese aus? Ist es nur der See, das Wasser in Verbindung mit den nahen Alpen oder sind es auch die sanften Hügel, der Wald, die Streuobstwiesen... Es ist für mich die einzigartige Mischung aus all diesen Elementen, die uns so anspricht. Wenn wir spazieren gehen, um uns zu erholen, dann tun wir es besonders gerne in dieser vielfältigen Umgebung.

Letztens fragte ich mich, wem wir diese Schönheit wohl verdanken. Über viele, viele Generationen hinweg wurde sie nicht nur von Menschenhand gestaltet, sondern in einem gehörigen Maße auch mit Hilfe unserer Nutztiere. Vor allem den Wiederkäuern, wie Schafe, Ziegen und Kühe. Diese haben die besondere Fähigkeit Gras zu verdauen und so zu neuen Lebensmitteln zu veredeln. Zudem

ist es vor allem der Kuhdünger, durch den, über hunderte von Jahren die Fruchtbarkeit unserer Ackerböden erhalten und aufgebaut werden konnte. Es ist der landwirtschaftliche Gemischtbetrieb, der dies ermöglicht, in dem Ackerbau und Viehzucht zusammen gedeihen. Dies entspricht immer weniger dem heutigen Drang sich zu spezialisieren. Die Spezialisierung, auch in der Landwirtschaft, ermöglicht besondere Leistungen. Dabei stellt sich mir die Frage, ob dies langfristig eine wirklich gute Idee ist und ob nicht die Vorteile nur so lange andauern, wie sie noch aus früheren Grundlagen erwirtschaftet werden können.

Es ist offensichtlich, dass wir Menschen immer Landschaft gestalten. Dabei ist der Wechsel von der Landwirtschaft zur Industriegesellschaft vielleicht genauso einschneidend, wie der von den Nomaden zu der ortsgebundenen Lebensweise vor tausenden von Jahren. Unser Anliegen ist es nicht, nostalgisch an dem „alten“ festzuhalten, sondern gegenwärtig das uns anvertraute in eine trag-

bare Zukunft zu führen. So ist die industriell geprägte „moderne“ Landwirtschaft mit ihren extremen Einseitigkeiten keine Option. Wir arbeiten an einem vielfältigen, lebendigen Organismus, der aus sich selbst seine Fruchtbarkeit erhalten kann. Ein hohes Ziel, dass wir noch lange nicht erreicht haben, aber wir streben weiter danach und scheuen keine Mühen.

Ein Beitrag von Hanno Willasch, Geschäftsführer der Rengoldshauerhof GmbH



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, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Eier, Milch, Wurst, Fleisch, Feldsalat, Chicorée, Schnittlauch, Asia/Babyleaf, Kopfsalat rot und grün, Eichblattsalat rot und grün, Batavia, Rucola im Topf, Basilikum im Topf und Koriander im Topf

Jungpflanzenmarkt

Am 06. & 07. Mai 2022
von 9:00 - 18:30 und 9:00
- 14:00 Uhr auf unserem
Hofgut.
Das Hofcafé wird dann
ebenfalls geöffnet sein!



Kokosmilch 200 ml

ohne Zusatzstoffe wie Stabilisatoren oder Emulgatoren

Zutaten: Kokosnusskern* (67,00%), Wasser (33,00%)

Verwendung: ideal für asiatische Gerichte, Suppen, Saucen, Cocktails, Kuchen und Desserts.

Herstellung: Das Fruchtfleisch der Kokosnuss wird in heißem Wasser gewaschen bis es zerfällt. Danach wird die Masse in einer Schneckenpresse ausgepresst und die konzentrierte Milch gewonnen.

Diese wird mit Wasser auf den gewünschten Fettgehalt von 19% verdünnt. Zum Schluß wird die Kokosmilch in Dosen abgefüllt und sterilisiert, um ein keimfreies Produkt zu gewährleisten.



Veganes Spitzkohl-Curry mit Cashew-Kernen

- 1 Stange Bio-Lauch
- 2 kleine Bio-Spitzkohl (oder 1 Bio-Weißkohl)
- 4 mittelgroße BioKarotten
- 3 TL Currypulver
- 3 Knoblauch-Zehen, klein gehackt
- 1 Stück Ingwer, ca. 3 cm geschält und klein gehackt
- 1 Stange Zitronengras, in feine Ringe geschnitten
- 1 rote Chili-Schote, ohne Kerne, fein gewür-

felt
300 ml Gemüsebrühe
200 ml Kokosmilch
1 EL Agavendicksaft
Saft von 1 Limette
Salz
4 EL ungesalzene Cashewkerne
1 Stängel frischer Koriander
2 EL ÖL

Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.
Kohl abwaschen, vierteln, Strunk heraus-
schneiden und in Streifen schneiden. Karot-
ten schälen, schräg in Scheiben schneiden.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett gold-
braun rösten, beiseite stellen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Ingwer,
Zitronengras und Knoblauch kurz anrösten,
Currypulver und Chiliwürfel hinzufügen und
kurz mitrösten.

Lauch hineingeben und kurz anbraten, dann
Karottenscheiben und Kohlstreifen bei grö-
ßerer Hitze anschwitzen, bis der Kohl leicht
glasig wird.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, abdecken und
bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln.

Kokosmilch hinzugeben, mit Salz, Agavendi-
cksaft und Limettensaft abschmecken.

Cashewkerne hinzugeben und je nach Ge-
schmack gehackte Korianderblätter darüber
streuen. Fertig - dazu schmeckt am besten
Reis.

Guten Appetit!

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