

DEZEMBER 2021 KW 49



HOFPOST

**HOFGUT**
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

Als wir uns dieses Jahr die Frage stellten, womit wir Ihnen zur Weihnachtszeit wohl eine Freude bereiten könnten, kam uns ein glücklicher Zufall zu Hilfe. Dieser ereignete sich in einem Gespräch mit dem Bäcker vom Hofgut Rimpertsweiler.

Der Bäcker schwärmte so von seinem „Goldrittermehl“, dass wir uns spontan vorstellen konnten, Sie an dieser Begeisterung teilhaben zu lassen.

Das Hofgut Rimpertsweiler in Oberstenweiler ist eine Hofgemeinschaft, die nicht nur biologisch-dynamische Landwirtschaft betreibt, sondern in Zusammenarbeit mit den „Sieben Zwergen“, einer Fachklinik für Drogenkrankheiten, diesen Menschen eine sinnvolle Arbeit bietet.

Wir beziehen von Anbeginn an Gemüse von der Hofgemeinschaft und in besonderen Zeiten auch Brot, bzw. zu Weihnachten den Christstollen.

In unserer Phantasie sahen wir Sie mit dem Mehl leckeres Weihnachtsgebäck backen

und dabei wurde es uns richtig warm ums Herz. Mit diesem kleinen Geschenk möchten wir uns bei Ihnen dafür bedanken, dass Sie da sind, unsere Arbeit wertschätzen, unsere Bemühungen verfolgen und unterstützen.

Wir wünschen Ihnen von ganzen Herzen eine schöne Vorweihnachtszeit, Ihr Grüne Kiste Team

Ihnen allen eine gesunde Woche!

Hinweise zu Weihnachten und den Feiertagen/Neujahr

In der Weihnachtswoche KW 51 wird es wieder einige frische Produkte (Kartoffeln, Möhren, Orangen, Äpfel, Clementinen, Feldsalat) zur Vorratshaltung ab größeren Mengen für Sie im Angebot mit 10 % Rabatt geben.

In dieser Woche verschieben sich einige die Touren um einen Tage nach vorne. Bitte beachten Sie die geänderten Liefertage (von Montag bis Donnerstag) und geben Sie wenn möglich Ihre Bestellung bis zum 17.12.2021 ab, damit wir genug Waren bereitstellen können.

Dann sind wir vom 27.12.2020 bis zum 7.1.2021 im Betriebsurlaub und genießen die heiligen Nächte. Ab dem 10. Januar sind wir wieder für Sie da!

Unser Hofladen wird vor Weihnachten am 21., 22. und 23.12. geöffnet haben und vor Sylvester am 28., 29. und 30.12.2021 und dann wieder ab dem 11.1.2022.

Eigene Produkte

Radicchio und Feldsalat, Zuckerhut, Chicoree, Knollensellerie, Rote Bete, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatkürbis, Rettich weiß, Schnittlauch, Rotkohl, Wirsing, Milch, Fleisch und Mehl, Apfelsaft.



Von Dienstag den **07.12.2021** bis zum Freitag den **10.12.2021** haben wir frische Rengohähne! Das Gewicht wird mit 1,3 KG je Hahn angegeben. 21 €/KG



PRODUKT DER WOCHE

Condimento bianco DEMETER

Der Condimento Bianco ist die helle Variante des Aceto Balsamico di Modena. Überall, wo die dunkle Farbe eines Acetos störend sein könnte, wird gern der Condimento Bianco verwendet.

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

Zutaten: Konzentrierter Traubenmost**, Weißweinessig** enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

Verwendung: Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

Herstellung: Der Naturata Condimento Bianco wird ebenfalls in Norditalien in der Provinz Modena hergestellt. Der mit Traubenkonzentrat aus Trebbianotrauben veredelte Weißweinessig wird nach kurzer Reifung abgefüllt. Der Umwandlungsprozess von Traubensaft in Essig erfolgt durch Essigbakterien.

In Verbindung mit Sauerstoff können sie sich an der Essigoberfläche zusammenballen und eine so genannte Essigmutter bilden, in der sich die Bakterien vermehren. Auftreten kann sie in Form von Schlieren oder als Bodensatz. Dieses Phänomen stellt keine Beeinträchtigung der Essigqualität dar. Verhindert werden könnte dies nur durch den Zusatz von Antioxydationsmittel bzw. durch eine Erhöhung der Säure.

Hierdurch würde der Condimento jedoch seinen typischen Charakter verlieren. Es werden ungeschwefelte Trauben für die Herstellung verwendet. Bei der Gärung und Reifung können natürlicherweise Sulphite entstehen.



Endivien - Kartoffelsalat

Endivien hat ein sehr großes Spektrum in der Form des Zubereitens.

Viele Kombinationen in Salaten sind denkbar, aber auch gedünstet als Gemüse oder rheinländisch in Kartoffelstampf. Oder selbst als Suppe gibt es leckere Varianten!

Hier eine der vielen Varianten!

1 kg Kartoffeln
1 Endiviensalat
1 große Zwiebel
100 g Schinkenwürfel (optional)
2 EL Öl
Brühe, Senf, Salz, Pfeffer, Essig

Kartoffeln in Schale kochen. Zwiebeln würfeln und mit Schinken andünsten. Daraus das Dressing mit den übrigen Zutaten anrühren.

Endivien waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und noch warm mit dem warmen Dressing vermengen. Zum Schluss den geschnittenen Endivien einfügen.

Guten Appetit

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