

APRIL 2022 KW 14



Liebe Kundinnen und Kunden!

Zu Ostern gibt es Zweinutzungshähne!

Ab Dienstag, den 5. April 2022 gibt es Rengo Hähne in der Grünen Kiste, sowie im Hofladen. Die Brüder unserer Legehennen sind dann 18 Wochen alt und werden ca. 1,6 Kg wiegen. Ein Hahn ergibt einen Festtagsbraten für 2-4 Personen. Eier und Fleisch gehören bei unseren Zweinutzungshühnern zusammen, die Schwestern werden zukünftig schmackhafte Eier legen.

Das Fleisch der Junghähne ist durch das längere Wachstum fester und intensiver im Geschmack als das der schnellwachsenden Masthybriden. Die Hähne können vielfältig zubereitet werden. Wir empfehlen sie mit reichlich Sauce im Ofen bei 180°C zu garen. Nach ca. einer Stunde Garzeit pro Kilo sind sie richtig lecker.

Diese Brathähne sind nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein ökologisch, ethisch und regional sehr wertvolles Produkt.

Den Rengo Hahn können Sie in der Verkaufswoche bis zum 14.4.22 frisch zubereiten oder eingefroren bis zu einem Jahr lang aufbewahren.

**Zweinutzung bedeutet kurz gesagt:
Die Henne legt Eier, der Hahn setzt Fleisch an.**

Unsere Zweinutzungshühner sind genau das Gegenteil des Industriebuhns. Unsere Coffee Hühner (eine Kreuzung der Rassen Bresse und New Hampshire) legen im Jahr ca. 230 Eier. Im Vergleich zu Hybridhennen (ca. 320 Eier/Jahr) gilt für sie „weniger ist mehr“ - nämlich mehr Lebensqualität und Gesundheit. Unsere Zweinutzungshennen sind ausgeglichene und robuste Tiere, die das vagabundieren im Mobilstall voll genießen.

Das Hähnchen ist hier ein echtes Hähnchen, nämlich ein junger Hahn. Nach vier Monaten Aufzucht sind die Hähne mit ca. 2,6 kg Lebendgewicht agile und kräftige Tiere. Hybrid-Masthähnchen erreichen dieses Gewicht in konventioneller Haltung nach nur ca. 40

Lebenstagen.

Züchtung und Haltung beeinflussen in hohem Maße das Wohl der Tiere, denen wir ein Leben als hochgeschätzter Teil des natürlichen Hofkreislaufes ermöglichen wollen. So sind unsere Zweinutzungshühner von sich aus gesünder, gerade weil sie keine einseitige Hochleistung erbringen müssen.

Wir wünschen einen guten Appetit.
Es grüßt Sie das Hühnerteam



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, Rengohähne, Feldsalat, Chicorée, Schnittlauch, Dill, Basilikum, Koriander, Lauch, Radieschen, Basilikum, Topfkräuter: Koriander, Salbei, Basilikum, Rucola, Majoran, Thymian

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!



Hoferleben 14.04.2022

Wir erleben unsere Hühner auf der grünen Wiese, erfahren spannendes über Huhn & Ei, werkeln in der Osterwerkstatt und genießen leckere Rengo - Crepes - selbstgebacken!

Online Anmeldung unter rengo.de - Hofgut erleben



HofCafé

Juhu!

Unser Café öffnet wieder für diese Saison am 22.4.22!



Cidre Secco „mit“ vom Auhof

Fruchtperlwein aus Äpfeln*, Birnen* und Quitten* mit Rosenwasser** und zugesetzter Kohlensäure. Feinherbes Aromenspiel mit schlichter Eleganz. Hergestellt aus handgepflückten, hofeigenen Bodenseefrüchten. Erfrischt am besten bei 8-10 °C

enthält Sulfitebiologisch-dynamischer Anbau- biologischer Anbau

Auhof, Harlachen 5, 88719 Stetten



Lauch-Möhren- Gemüseragout

2 Stangen Lauch in 2 cm dicke Scheiben geschnitten

200 Gramm (etwa 150g geschält, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten,

1 Zwiebel fein gewürfelt

350ml Wasser

40 g Reis

4 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Zitrone

1 Bd Dill

Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen, Zwiebel darin 2-3 Minuten anschwitzen, sie soll höchstens hell Farbe nehmen. Karotten zugeben, 3-4 Minuten mitschwitzen, Lauch zugeben, 1 weitere Minute anschwitzen, dabei nur vorsichtig rühren, damit die Lauchstücke noch etwas zusammenhalten. Mit 350 ml Wasser ablöschen, aufkochen, Reis, Salz und einrühren, 1 EL Zitronensaft zum Ragout geben.

Ragout ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel garen, bis die Karotten und der Reis weich sind, dabei wenig und behutsam rühren.

1 EL Olivenöl und Kräuter einrühren. Mit Salz und Zitronensaft deutlich säuerlich abschmecken.

Ragout in eine Schüssel füllen und mind. 30 Minuten durchziehen lassen. Lauwarm oder noch besser im Kühlschrank durchgezogen und dann auf Raumtemperatur gebracht mit Zitronenscheiben oder -spalten servieren.

Guten Appetit!

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