



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Hofpost № 25

16. Juni bis 22. Juni 2025

Kleine Helfer

Nützlinge fördern leichtgemacht

Ein lebendiger Garten ist mehr als nur schön – er ist auch ein Zuhause für viele kleine Helfer, die im verborgenen Großes leisten.

Wer zum Beispiel Totholz im Garten liegen lässt, schafft wertvollen Lebensraum für Wildbienen, die dort ihre Nester bauen und später fleißig beim Bestäuben helfen.

Eine flache Wasserschale bietet nicht nur Vögeln eine Erfrischung, sondern hilft auch Igeln und Insekten in trockenen Zeiten beim Überleben. Und wer Ringelblumen oder Dill aussät, lockt nützliche Schlupfwespen an – winzige Tiere, die Blattläuse ganz natürlich in Schach halten. So leicht kann es sein, mit kleinen Taten das ökologische Gleichgewicht zu unterstützen.

Besser Wissen

Unnützes Wissen aus dem Garten

Gesprächsthemen am Gartenzaun – kennst du schon diese kuriosen Fakten?

• **Die Urkarotten war eigentlich lila** Die Möhre in orange, die wir heute kennen, entstand erst im 17. Jahrhundert. Heute werden auch alte Rübensorten wieder populärer und wir finden Karotten in gelb, violett, rot und allen Farben dazwischen.

• **Salat wächst schneller, wenn man ihm Musik vorspielt.** Studien zeigen, dass bestimmte Schallwellen – etwa in klassischer Musik – das Wachstum messbar fördern können. Die Vibrationen regen Zellprozesse an, was zu schnellerem und kräftigerem Pflanzenwachstum führt.



Ein Rengo Original

Heart of Gold & Berner Rose

Unsere ersten Ochsenherztomaten sind reif! Die sonnengelbe Heart of Gold (eine Rengo-Züchtung) überzeugt mit mild-süßem Geschmack, die zartrosa Berner Rose ist besonders aromatisch und zart im Biss. Von Hand geerntet, sind sie nicht nur ein Genuss, sondern auch ein echter Hingucker – perfekt für Salate, aufs Brot oder einfach pur. Ab dieser Woche frisch im Hofladen erhältlich.



Lecker Schmeck

Rotweinkuchen mit Rotwein-Guss

Zutaten für den Teig:

250g Zucker
250g Butter
250g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
100g Schokostreusel
1/8 l Rotwein
1 TL Zimt
1 TL Kakao
4 Eier

Für den Guss:

250g Puderzucker
3EL Rotwein



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und so lange miteinander vermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in eine gefettete Kranzform oder Springform mit 26 cm geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C eine Stunde backen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker mit etwas Rotwein glattrühren. Nun den Guss auf den noch lauwarmen Kuchen streichen, trocknen lassen und servieren.

Tipp: Damit der Guss nicht zu dünn wird, lieber mit wenig Wein anrühren und schrittweise ran tasten.



Liebling der Woche

Camino Tinto – Tempranillo mit Charakter

Ein Rotwein wie eine kleine Reise durch Spaniens Herz:

Der Camino Tinto stammt aus La Mancha und wird aus 100 % Tempranillo-Trauben biologisch erzeugt – mit viel Sorgfalt und Erfahrung von den Gebrüdern Parra.

Sein Geschmack? Fruchtig, leicht, mit mediterranem Temperament – ideal zu Tapas, Pasta, Aufläufen oder einfach solo. Dank sanfter Gerbstoffe und feiner Struktur passt er zu vielen Anlässen.

Und das Beste: Der Camino wird vegan geklärt – ohne tierische Zusätze.

Die Qualität bleibt dabei konstant hoch – jedes Jahr. Kein Wunder, dass er diese Woche unser Liebling ist.

Camino Tinto ist der perfekte Alltagswein für alle, die Genuss, Fairness und Nachhaltigkeit im Glas schätzen. Ein Kurzurlaub für laue Sommerabende, erhältlich in der Grünen Kiste. ¡Salud!

