

AUGUST 2023 KW 34

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Der ein oder andere hat den Berg an hofeigenen Wassermelonen vor unserem Hofladen vielleicht schon entdeckt - entgegen der gängigen Meinung können Wassermelonen nämlich auch hier in Deutschland angebaut werden.

Die Melone gehört zu den Kürbisgewächsen und ist eine niederliegende bis kletternde, einjährige, krautige Pflanze. Unsere eingepflanzten Sorten sind sogenannte Miniwassermelone und zeichnen sich dadurch aus, dass die Früchte nicht allzu groß werden, sie nennen sich Gathino und Tigrimini und sind Hybridsorten.

Mitte Mai wurden ca. 450 Körner in unserem Anzuchthaus in der Gärtnerei ausgesät, aus fast allen Körnern ist tatsächlich auch ein Pflänzchen gewachsen. Anfang Juni (da die Melone keinen Frost abkann, immer nach den Eisheiligen) wurden die Pflänzchen ohne Vlies ins Freiland gesetzt.

Seit ca. zwei Wochen sind die Melonen erntereif; bisher wurden ca. 1,5 Tonnen Melonen geerntet und ca. eine halbe Tonne reift noch und wartet darauf geerntet zu werden.

Aber woran erkennt man eigentlich, dass eine Melone reif ist?

Nun, dies ist gar nicht so einfach. Laut unserem Landwirt Henning Petersen sind gute Kennzeichen ein hohler Klang beim Klopfen sowie eine gelbe Stelle auf der Liegeseite der Melone. Dennoch kann es passieren, dass die Melone dann innen doch noch nicht so aussieht, wie erwartet. In diesem Fall, melden Sie sich bitte umgehend und wir schreiben Ihnen die Melone gut!

Ansonsten lassen Sie es sich schmecken! Bei diesem heißen Sommerwetter gibt's doch nichts Besseres als eine saftig-süße Wassermelone!



Ein Beitrag von Theresa Ohl,
Grüne Kiste, Hofgut Rengoldshausen



Eigene Produkte

Schnittlauch, Petersilie glatt und kraus, Dill

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Eissalat, Lollo, Mini Romana.

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano, Aromatomen

Schlangen- und Minigurken, Spitzkohl, Paprika grün, rot, Lady Lou, Peperoni, Auberginen, Buschbohnen, Fenchel, Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Stangensellerie, Lauch, Linsen, Pastinaken, Rote Bete, Möhrenbund, neue Möhren, neue Kartoffeln, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Feta aus Schaf- und Ziegenmilch

Schon seit 1989 wird der bio-verde Feta mit großem Erfolg in den Naturkostläden verkauft. An Rezeptur und Qualität hat sich kaum etwas verändert. Um den Käse -Feta- nennen zu dürfen darf nur Schaf- und Ziegenmilch verwendet werden die in Griechenland hergestellt wird. Billigmilch aus Osteuropa ist absolut tabu! Durch die Ziegenmilch bekommt der Käse seinen typischen Charakter: Würziger Geschmack mit einer fein säuerlichen Note und eine schöne weiße Farbe.

Der Feta-Käse schmeckt hervorragend als Tafelkäse oder in Salaten. Auch zum Verfeinern und Überbacken von Gemüse- und Pastagerichten oder in Blätterteigrollen ist der Feta eine geschmackliche Bereicherung.

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Hersteller:

Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG



Mediterraner Melonensalat

- 1 kleine Wassermelone**
- 200 g Feta**
- 100 g Oliven**
- 1 Bund Petersilie**
- 3 Zweige Pfefferminze**
- 1 kleine rote Zwiebel**
- 1 El Olivenöl**
- 1 EL weisser Balsamicoessig, Salz und Pfeffer**

Zubereitung:

Melone schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Feta würfeln, Zwiebel in dünne Ringe schneiden und die Kräuter grob hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kühlen!

Guten Appetit!

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