



19. bis 25. Mai 2025

Volle Möhre Action

Einblicke in die Aussaat



Auf den Äckern des Hofgut Rengoldshausen geht es rund! Egal ob in der Gärtnerei oder in der Landwirtschaft. Überall wird gesät, gepflanzt und geackert. Woche für Woche wächst das Angebot an hofeigenen Produkten. Wie so eine Aussaat von Möhren, Pastinake, Rote Beete und Co abläuft, können sie sich ab sofort auf unserem brandneuen YouTube Kanal ansehen! Dort geben wir regelmäßig spannende Einblicke in unseren Hof-Alltag und zeigen hautnah wie die Lebensmittel, die sie bei uns in der Grünen Kiste und im Hofladen erhalten, entstehen. Einfach auf YouTube nach „Hofgut Rengoldshausen“ suchen und den Kanal abonnieren, um nichts zu verpassen.

Auf ein gutes Ackerjahr!

Tag der Artenvielfalt

NABU und BUND zu Gast auf dem Rengo

Wir laden herzlich ein zum Tag der Artenvielfalt – in diesem Jahr erstmals auf dem Hofgut Rengoldshausen!

Sonntag, 25. Mai 2025 10:00 – 17:30 Uhr

- Kostenlose naturkundliche Exkursionen
- Führungen zu biologischer Landwirtschaft & Biodiversität
- Infos zu Fledermäusen & Naturschutz
- Kinderprogramm für kleine Entdecker
- Eintritt frei – wir freuen uns auf Sie!



Save the date!

Etwas Besonderes zum Vatertag

Christi Himmelfahrt bietet das Hofcafé zusätzlich zur gewohnten Auswahl ein besonderes Highlight: Ein liebevoll zusammengestelltes Vesperbrett mit einer großen Variation an Bio- und Demeter-Produkten, serviert von unserem freundlichen Servicepersonal. Eine kulinarische Überraschung – nicht nur für Väter, sondern für alle, die den Tag in gemütlicher Atmosphäre mit ihren Liebsten genießen möchten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Lecker Schmecker

Erdbeer-Spinathochzeit

Zutaten (für 4 Portionen):

500g junger Spinat
250g Erdbeeren
1 Ziegenfrischkäsetaler
Walnüsse
Öl, Essig, Salz, Pfeffer (optional 1EL Schmand)



Die abgekühlte Erdbeersauce mit Öl, Essig, Salz & Pfeffer und wer mag einem Klecks Schmand oder Creme Fraiche zu einem Dressing abschmecken. Walnüsse grob hacken. Alles zusammen zu einem leckeren Salat vermengen und frisch genießen!

Tipp:

Entdecke unsere verschiedenen Variationen von Ziegenkäse. Unsere bunte Käsetheke im Hofladen auf dem Rengo ist immer einen Besuch wert.



Liebling der Woche

Obstboden aus der Naturkornmühle Werz

Der Obstboden ist ein kleiner Helfer, wenn es mal schnell gehen muss. Spontan ein Kuchenbazar für die Schule? Den Geburtstag der Schwiegermutter vergessen? Überraschungsbesuch am Sonntag? Mit dem Obstboden aus der Naturkornmühle Werz in der Speisekammer ist man stets gewappnet. Mit einem Tortenguss und frischem Obst zaubert man kurzerhand eine unkomplizierte Nascherei ohne Bedenken.

Der Obstboden von Werz ist die perfekte Basis für kreative Obstkuchen und Torten. Durch seine luftige Konsistenz und die Verwendung hochwertiger Zutaten wird er zu unserem Liebling der Woche. Erhältlich in der Grünen Kiste und diese Woche in unserem Hofladen

