

JUNI 2022 KW 23

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Die Möhre ist das Gemüse, welches fast das ganze Jahr über auf dem Teller landet. Sie kann sowohl sehr früh gesät als auch sehr spät geerntet und lange gelagert werden.

Bei uns gibt es meistens im Frühsommer eine kleine Lücke zwischen den alten Lagermöhren und den Neuen Möhren vom Feld. Um diese Lücke möglichst klein zu halten haben wir in diesem Jahr die ersten Möhren Anfang März, an den ersten warmen Tagen gesät. Danach wurden sie direkt mit Kulturschutzfließ zugedeckt. Dieses schützt vor starken Temperaturschwankungen, Austrocknung, Wildfraß, etc. und lässt aber trotzdem Wasser, Luft und Licht durch.

Nicht nur die Möhren entwickeln sich prächtig unter diesem Fließ sondern auch das Unkraut. Deshalb mussten wir einmal jäten und zweimal maschinell hacken. Wenn das Verhältnis von Regen und Sonne stimmt, dann wachsen sie sehr schnell und sind 90 Tage nach der Saat bereit zur Ernte.

Damit es möglichst lange frisch geerntete Möhren gibt säen wir alle 10-15 Tage bis Anfang Juli einen Satz. Die später gesäten Sätze dürfen dann auch länger wachsen. So bleibt mehr Zeit um Aroma zu bilden und Sonnenlicht in Zucker umzuwandeln.

So ist es zum Beispiel bei der Sorte Rodelika, die ca. 150 Tage Zeit zum Wachsen bekommt. Die meisten Möhren werden im Oktober und November geerntet und bei 0,5°C eingelagert. Je geringer der Unterschied zwischen Erntetemperatur und Lagertemperatur ist, desto länger sind sie haltbar.

Ein Beitrag von Henning Petersen, Landwirtschaft, Hofgut Rengoldshausen.



AUSBLICK – INFOS

Endspurt zum Hoffest. Nur noch 3 Wochen!

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!

HofCafé

Öffnungszeiten: Mittwoch -
Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



Eigene Produkte

Basilikum, **Dill**, Petersilie glatt und kraus, **Rucola**, alle Freilandsalate, Topfkräuter: **Basilikum**, Koriander, **Majoran**, Rosmarin, **Rucola**, Salbei, **Landgurke**, Minigurke, **Schlangengurke**, Paprika grün, **Tomate Datterino**, Zucchini, **Bundzwiebel**, Lauch, **Stielmangold**, Blumenkohl, **Broccoli**, Kohlrabi, **Spitzkohl**, Mairübchen, **Rote Bete im Bund**, neue Kartoffeln



PRODUKT DER WOCHE

Joghurt auf Frucht Kirsche

Dieser Joghurt wird vor allem aufgrund seiner Milde geschätzt. Kirschen haben als Fruchtzubereitung einen sehr zarten Eigengeschmack. Die Süß- und Sauerkirschen beziehen die Beerenbauern aus der Demeter-Kooperative Isik (Türkei).

Vorsicht Kerne! Zutaten: Joghurt Mild* / Fruchtzubereitung* 18 % (27 % Süßkirschen* / 27% Sauerkirschen* / 43,4 % Rohrohrzucker* / 2% Zitronensaft* / Verdickungsmittel: 0,6 % Johannisbrotkernmehl**)

*aus biologisch-dynamischem Anbau

**aus kontrolliert biologischem Anbau

Hersteller/Inverkehrbringer: Brennesselhof-Bodensee (Einzelunternehmer), Saskia Morlinghaus, Hochbuchstraße 17, 78253 Eigeltingen

Blumenkohl in Kräutersoße

1kg Blumenkohl
1Bd. Petersilie
1TL Salz, Basilikum, Zitronenmelisse
2TL Gemüsebrühe
5EL Sahne
30g Butter
2EL Creme fraiche
2EL Mehl

Der Blumenkohl wird geputzt und in gesalzenem Wasser 20 Minuten gegart. 1/4l von dem Kochwasser aufbewahren. Blumenkohl warmstellen. Die Gemüsebrühe in dem verbliebenen Kochwasser auflösen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl dazugeben, verrühren

und mit der Brühe löschen. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Dann die Sahne, Creme fraiche und die Kräuter hinzufügen. Zum Schluss den Blumenkohl nur noch mit der grünen Sauce übergießen, servieren und genießen.

Guten Appetit!

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