



HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

Biologisch-dynamisch seit 1932

# Hofpost N° 18



## Muttertag

Feiern Sie den Muttertag mit einem genussvollen Ausflug aufs Hofgut Rengoldshausen! Am Sonntag, den 10. Mai 2026, erwartet Sie ein liebevoll gestalteter Tag mit kulinarischen Highlights, Einkaufserlebnis und frühlingshafter Atmosphäre. Freuen Sie sich auf unser exklusives Muttertags-Menü im Hofbistro (bitte mit Anmeldung): Jetzt reservieren unter der E-Mail: [reservierungen@rengo.de](mailto:reservierungen@rengo.de) oder unter der Tel.Nr: 07551-8347142. Zusätzlich lädt unser Hofladen zum verkaufsoffenen Sonntag ein – entdecken Sie regionale Spezialitäten, frische Produkte und schöne Geschenkideen. Außerdem findet unser Jungpflanzenmarkt statt – perfekt für alle Gartenliebhaber.

## Muttertag am Hofgut Rengoldshausen



- Muttertags - Menü im Hofbistro (bitte anmelden)
- Verkaufsoffener Sonntag im Hofladen
- Jungpflanzenmarkt

Sonntag  
10. Mai 2026

Kommt vorbei!



## Küchenzauber

### Baked Potatoe Bowl mit Sauce Hollandaise

Die Kartoffeln würfeln und in kaltes Wasser legen. Am besten eignen sich neue Kartoffeln mit dünner Schale. Für die Marinade Öl, Parmesan und BBQ-Rub verrühren. Kartoffeln trocken tupfen und gut mit der Marinade vermengen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Öl und Gewürz verrühren, dann das Fleisch darin marinieren, gerne schon einige Stunden vorher, damit es besonders zart wird. Das Gemüse in einer Pfanne garen, am einfachsten mit einer tiefgekühlten Gemüsemischung. Die Kartoffeln in der Heißluftfritteuse ca. 25 Minuten bei 185 °C rösten, zwischendurch schütteln. Im Backofen dauert es ca. 40 Minuten.

Kartoffeln	4 Stk.
Rapsöl	3 EL
Parmesan	2 EL
Gemüse	250 g
Olivenöl	3 EL
Hähnchenschnitzel veg.	300 g
Grillgewürz	1 TL
Speck veg.	100 g
Hollandaise	170 g
Salz, Pfeffer, Parmesan nach Belieben.	



### Muttertags - Menü

Bitte  
anmelden

#### Zum Auftakt

Twiel Secco

#### 1. Akt

Grüner Spargel • Kirschtomate  
Wildgarnele



#### 2. Akt

Involtini • Risotto  
Erbsen • Frühlingsmöhren

#### Nachklang

Schokolade • Erdbeere



## Themenwoche

Bei uns wird es wieder besonders lecker! Freuen Sie sich auf unsere Erdbeerwoche. Ob als Dessert, im Kuchen, herzhaft kombiniert oder frisch aus dem Hofladen, die Erdbeere zeigt sich von ihrer vielseitigsten Seite. Natürlich verwenden wir aromatische Früchte in bester Qualität. Jetzt Entdecken im Hofladen und Hofbistro. Unsere Öffnungszeiten sind von Di-So 9 - 18 Uhr.

## WIR WORKSHOP

Linzen, Kichererbsen, Bohnen & Co sind wahre Powerfoods, kulinarisch vielseitig und wertvoll für den Bio-Anbau. Im WIR-Workshop entdecken wir gemeinsam mit Demeter-Köchin Heidi Leonhard und Linzen-Anbauer Achim Heitmann die faszinierende Welt der Hülsenfrüchte.

Im Mittelpunkt steht die fein-nussige „Kleine Schwarze“, eine Beluga-Linse aus der Bodenseeregion. Erfahren Sie mehr über Bodenleben, Anbau, Züchtung, Nahrungsqualität und bekömmliche Zubereitung.

Im Praxisteil kochen wir gemeinsam verschiedene Gerichte und genießen anschließend ein gemeinsames Abendessen. Dazu gibt es Rezepte, viele Tipps für zuhause und eine Tüte Belugalinsen zum Mitnehmen. Der Workshop findet am Samstag, 6. Juni 2026 | 14:00–20:00 Uhr am Hofgut Rengoldshausen in der Bildungsküche statt.

Sicherheitsschnelleure Platz, die Teilnehmendenzahl ist auf 18 Personen begrenzt. Anmeldeschluss: 1. Juni 2026.

## Wir suchen Dich als Verstärkung



### Auf Jobsuche?

Starte jetzt beruflich neu und werde Teil unseres Teams auf dem Hofgut Rengoldshausen. Ob Verkauf, Landwirtschaft, Gärtnerei, Logistik oder Ausbildung – entdecke vielfältige Chancen in einem besonderen Arbeitsumfeld. Jetzt online unter [Rengo.de](http://Rengo.de) - Stellenanzeigen deinen nächsten Job finden!

