



HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Kennen Sie die Camphill Dorfgemeinschaft Lehenhof im Deggenhauser Tal?

Ich kannte sie bisher noch nicht und hatte das große Vergnügen sie, mit meinen lieben Kolleginnen aus dem Hofladen, besuchen zu dürfen.

Genauer gesagt, die Käseerei.

Und ich muss sagen, dieser Besuch hat mich nachhaltig beeindruckt. Natürlich sind da die traumhafte Lage und die wunderschöne Umgebung, aber was mich wirklich beeindruckt hat, waren die Menschen, die dieses Kleinod mit viel Liebe zum Detail und Hingabe zum Produkt mit Leben füllen. Auf die Menschen kommt es an: Technik wird als Hilfsmittel gesehen. Jeder Käse wird täglich mit Salzlake eingerieben und gewendet, die Pflege im Käsekeller, dieser Arbeitsschritt benötigt mindestens 2 ½ Stunden. Zwei Bewohner haben sich dieser Arbeit mit viel Freude angenommen und sich die Käsekeller zu eigen gemacht.

Jedes Stück Käse wird von Hand geschnitten und anschließend sorgsam, von Hand, verpackt. Wir durften Daniela dabei zusehen, wie sie den Goldenen Lehenhöfler verpackt und mit Etiketten versehen hat und ich habe ihre Geduld bewundert. Ich hätte mir wahrscheinlich spätestens nach dem 5ten Stück verzweifelt die Haare gerauft.

Natürlich durften wir auch vom leckeren Käse probieren, Sie wissen ja, ich schaue mich immer nach neuen Produkten für Sie um. Ich freue mich sehr, dass ich fündig geworden bin und dass wir Ihnen ab November das Meisterstück „Thymos“ anbieten können. Ein gereifter Frischkäse, mit

Thymian und Bohnenkraut, hergestellt mit Diestellab. Thymos ist nicht nur geschmacklich ein Meisterstück, sondern im wahrsten Wortsinn das von Sandro, der ihn entwickelt hat.

Auch habe ich zwei unglaublich aromatische Sorten Trinkmolke (fermentierte Heumilchmolke) für Sie entdeckt. Mit Sauerkirsche und roten Trauben bzw. mit schwarzen Johannisbeeren und Holunderbeeren. „Klärle“ heißen die beiden süßen Versuchungen und auch diese beiden werden ab November unser Angebot erweitern.

Was bleibt, ist Dankbarkeit, dass Ellen und Sandro uns einen Nachmittag an ihrer Welt haben teilhaben lassen. Und ein warmes Gefühl im Bauch, beim Gedanken an die Sorgfalt und Liebe zu ihren Produkten, die Wertschätzung der verschiedenen Persönlichkeiten mit all ihren verschiedenen Begabungen. Geschmeckt hat mir der Käse vom Lehenhof schon vorher, aber heute sehe ich nicht nur ein Stück Käse in meiner Hand, sondern vor allem die Menschen dahinter. Und das lässt mich Lächeln.



Ein Beitrag von Tina Hayn
Grüne Kiste.

Eigene Produkte

Petersilie glatt und kraus, Rucola,

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Kopfsalat, Eissalat, Mini Romana, Endivien, Feldsalat, Radicchio, Zuckerhut

Paprika grün, rot, gelb, orange, Peperoni, Lady Lou, Auberginen, Fenchel, Mangold, Spinat, Stangensellerie, Physalis, Buschbohnen, Rettich, frischer Ingwer, frischer Kurkuma, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen,

Rote Bete, Möhren, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Eier vom Zweinutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft, **Suppenhühner**



PRODUKT DER WOCHE

Heiße Schokolade

Die köstliche Komposition aus Kakao und Sucanat Vollrohrzucker hat einen intensiv schokoladigen Geschmack mit dezenter Süße.

Das schokoladige Heißgetränk von Naturata versüßt Ihren Alltag!

Hersteller: Naturata



REZEPT

Gebratener Hokkaidokürbis mit Feldsalat

- 1 Hokkaido
- 150 g Feldsalat
- 1 Knobizehe
- 1 Zwiebel
- 40 g rote Linsen
- 250 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer
- 4 El Olivenöl, 2 El Balsamicoessig, 1 Tl Honig

Zubereitung:

Linzen in Brühe kochen, Kürbisfleisch in Stücke schneiden und in Olivenöl braten, Knobis- und Zwiebelstreifen kurz dazugeben.

Restliche Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit dem gewaschenen Feldsalat, den Linsen und dem Hokkaido vermengen. Gleich servieren.

Guten Appetit!

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

