



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wir, das Team von „Rengo Bildet“ wissen, dass der Hof viel mehr ist als ein „Nahrungsmittelproduzent“ er ist ein Lebenswunder für Menschen und Tiere, ein Bildungsort der Zukunft. In bauernhofpädagogischen Angeboten empfangen wir Kinder und Schulklassen ganzjährig auf dem Hof. In unserem Bildungshaus begrüßen wir Gäste und Kursgruppen zu Fachseminaren, Koch- und Ernährungskursen und vielem Mehr. (Button: Mehr zu uns, link zu www.rengo-bildet.de)

Heute laden wir Sie zu unseren ganz besonderen Veranstaltungen in der Adventszeit auf den Rengo ein. Tauchen Sie ein in das lebendige Hofleben zum Genießen, Lernen und Staunen.

Kochkurs

Weihnachtsessen - festliches 4 Gänge Menü mit Rind
25. November 2023 von 14.00 bis 19.Uhr

Referent: Klaus Faber Küchenmeister, 20 Jahre Sterne-küche, seit 23 Jahren stellvertretender Küchenleiter im Kloster Sießen.

Kursinhalt: Darf es was Besonderes sein? Sie kochen mit Klaus Faber ein Weihnachtsmenü mit Pfiff und Niveau aus frischen Zutaten. Ein Nachmittag mit besonderen Rezepten, Tipps und Knowhow und ein Festessen mitten im Hofgut.

Küchenworkshop

Ferment Workshop - Sauer macht Gesund und Glücklich!
2. Dezember 2023 von 10.00 bis 18.Uhr

Referentin: Heidi Leonhard, Referentin und Köchin für nachhaltige Ernährung und leidenschaftliche ‚Fermentista‘.

Inhalte des Workshops: Wenn Sie immer lernen wollten wie Sie erfolgreich eigenes Sauerkraut und weitere fermentierte Gemüse selber herstellen können, dann sind Sie bei diesem Workshop am richtigen Ort!

Teamkochen

Gemeinsamer Genuss verbindet
Termin nach Vereinbarung - auch als Firmenfeier möglich!

Termin nach Vereinbarung - auch als Firmenfeier möglich!

Referentin: Susanne Rieber, Hauswirtschafterin mit Leidenschaft für gute Produkte und deren Verarbeitung.

Angebot: Haben sie Lust mit Ihrem Team gemeinsam zu kochen und zu genießen?

Susanne Rieber begleitet ihr Team mit Ihrer Liebe fürs Kochen, tollen Rezepten und ihrem Knowhow. So kann in kleinen Gruppen Leckerer entstehen - bei diesem Kochevent steht die gemeinsame Zeit, der Austausch, die Freude beim Entstehen der tollen Gerichte und der gemeinsame Genuss im Vordergrund.

Erlebnisgeschichte für Kinder ab 4 Jahren und Erwachsenen

Wichtelworte mit Tomte im Stroh

Die Geschichte von Tomte Tummetott, dem uralten Wicht wird im gemütlichen Strohlager erzählt. Wir folgen seinen winzigen Spuren in die Ställe und raunen unseren Tieren Wichtelworte ins Ohr. Eine alte Laterne leuchtet uns den Weg...

Kerzenwerkstatt

Licht bringen - die Dunkelheit erhellen

In der Adventszeit öffnen wir unsere Kerzenwerkstatt im Traumgarten. Wir ziehen reine Bienenwaxkerzen im Bienenhaus und in der Jurte. Genießen Sie die Zeit, die Ihnen geschenkt wird um goldene Kerzen von Hand zu fertigen. Einfach mal die Seele baumeln lassen - innehalten- entschleunigen. Mit Punsch und Plätzchen am Feuer.

Wir würden uns freuen Sie im Hofleben begrüßen zu dürfen.
Ihr Team von Rengo Bildet.

Infos, Anmeldung und Bezahlung bequem online unter:
www.rengo-bildet.de



Eigene Produkte

Petersilie glatt und kraus, Rucola, Endivien, Feldsalat, Radicchio, Zuckerhut, Chicoreé, Postelein, Paprika rot, grün, gelb, Lady Lou, Auberginen, Fenchel, Mangold, Spinat, Stangensellerie, Physalis, Rettich, frischer Ingwer, frischer Kurkuma, Zwiebeln, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Linsen, Rote Bete, Möhren, Kartoffeln vfk, fest, mehlig, Rosara, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Eier vom Zweitnutzungshuhn, Rindfleisch, Wurst vom Rind, Dinkelnudeln, Mehle, Apfelsaft.



Pinot Bianco Osteria DEMETER

Peter Riegel Weinimport GmbH , D-78359 Orsingen
Unser Verständnis von Qualität Wir sind leidenschaftliche
Weinfreunde, haben Spaß am Genuss und sind überzeugt,

mit einem erhaltenswerten Kulturgut zu handeln. Wein wird für uns nie ein seelenloser Massenartikel sein. Ökologie, Qualität und Genuss gehören für uns zusammen. Qualität beginnt bei uns im Aufbau von vertrauensvollen Beziehungen zu unseren Winzern. Gute Weine entstehen im Weinberg, in einem intakten Lebensraum, durch die Hand und die Erfahrung des Winzers. Alle Betriebe, mit denen wir zusammenarbeiten, legen offen und transparent ihre Methoden und Techniken dar - sowohl im Weinberg als auch im Keller.



Lauch-Nudeln-Gratin

500 g Nudeln
2 Stangen Lauch
1 Essl Butter
100 ml Weißwein
250 ml Süße Sahne
Salz, Pfeffer, Parmesan

Zubereitung:

Nudeln kochen. Den gewaschenen und in Streifen geschnittenen Lauch etwas in Butter dünsten, mit Wein ablöschen und die Sahne dazugeben. Etwas einkochen lassen. Abschmecken.

Nudeln und Lauchsoße vermischen in Auflaufformen füllen. Mit Parmesan bestreuen und bei 200° ca. 15 min überbacken.

Guten Appetit!

NOVEMBER 2023 KW 46

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

