

AUGUST 2023 KW 31

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Dürfen wir uns vorstellen!?

Wir sind der „Hombre Atado“, „Buscando“ und „Autónomo“. Drei Skulpturen, die es sich seit einigen Wochen im Innenhof vom Hofgut Rengoldshausen, bequem gemacht haben.

Sich selber auf die Suche zu begeben, eine Suche, die in das eigene Innere führt, das bin Ich, der „Buscando“. Seine eigenen Fesseln zu erkennen, die auf den ersten Blick oftmals von außen kommen und doch alle nur durch unser Inneres wirken können, das bin Ich, der „Hombre Atado“. Seine eigene innere Kraft der Identität finden, sich selber in seiner Mitte zu verankern und sich darum zu bemühen diesen Zustand Tag für Tag zu erschaffen, das kann ich sein, der „Autónomo“ - eine Zukunftsgestalt. Auf diese Weise schaffen wir einen neuen Wert in der gegenwärtigen Welt und können diese im

Positiven gestalten.

Was wir hier tun? Wir möchten eine Botschaft in die Welt tragen, eine Einladung an jeden Menschen, der Lust hat sich mit sich selber auseinanderzusetzen. Wir verstehen uns nicht als Kunst um gesehen zu werden, sondern vielmehr als Kunst um sichtbar zu machen.

Wenn Du mehr zu uns wissen willst, dann komm uns besuchen, komm mit uns ins Gespräch. Auf www.autonomo-ev.de findest du weitere Informationen.

Wir sehen uns gerne in den nächsten Tagen auf dem Hofgut Rengoldshausen.

Einen schönen Gruß!



Ein Beitrag von Hanno Wilasch, Geschäftsführer Rengoldshausener Hof GmbH

Eigene Produkte

Schnittlauch, Petersilie glatt und kraus

Freilandsalate: Batavia, Kopf- rot und grün, Eichblatt- rot und grün, Eissalat, Lollo, Mini Romana,

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano, Aromatomen

Schlangen- und Minigurken, Spitzkohl, Paprika grün, gelb, orange, rot, Lady Lou, Peperoni, Auberginen, Buschbohnen, Fenchel, Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Linsen, Pastinaken, Rote Bete, Möhrenbund, neue Möhren, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweitnutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



PRODUKT DER WOCHE

Pesto Genovese - frisch 165 g

Der Begriff „Pesto“ leitet sich von dem italienischen Wort „pestare“ ab und bedeutet „zerstoßen, zerkleinern“. So werden für das Pesto Genovese frische Kräuter, Knoblauch, Nüsse, sowie Hartkäse kleingehackt und mit Öl vermischt. Es entsteht eine aromatisch schmackhafte Sauce.

Das bio-verde Pesto ist sehr vielseitig in der Küche einsetzbar. Neben der perfekten Verwendung als Pasta-Sauce, schmeckt es hervorragend zu Weissbrot als Vorspeise,

dient als Grundlage für eine Kräuter-Salatsoße oder zum Würzen von Suppen und Gemüse.



REZEPT

Mangold-Möhren-Gemüse

- 600 g Mangold
- 400 g Möhren
- 2 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 1 Zwiebel
- 2 Knobizehen
- Salz
- Pfeffer
- 200 g creme fraiche
- Saft und Schale einer ½ Zitrone

Zubereitung:

Mangold Grün und Stiel trennen und den Stiel fein schneiden, die Blätter grob schneiden.

Möhren stiften.

Butter erhitzen, kleingewürfelte Zwiebeln und Knobi, Möhren und Stiele andünsten und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit den Blättern zusammen noch weitere 5 min dünsten.

Creme fraîche einrühren und mit Zitronensaft und Schale aromatisieren.

Guten Appetit!

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