

MAI 2022 KW 18

HOFPOST

HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Sehr gut kann ich mich noch an ein Gespräch mit einem Kollegen in den frühen Morgenstunden auf dem Acker bei der Salaternte erinnern. Während wir unsere Arbeit auf dem Feld genossen sagte er: „Gärtnern wäre für mich der schönste Beruf der Welt, wenn ich nicht meinen Lebensunterhalt damit verdienen müsste.“

So wie mein Kollege empfinden anscheinend viele Menschen, denn das Gärtnern nach der Arbeit erfreut sich stetiger Beliebtheit. Dabei braucht so mancher nicht einmal ein Stück Land dazu. Selbst auf dem Balkon oder gar auf dem Fensterbrett kann es wunderbar gelingen Gemüse oder Kräuter anzupflanzen. Wichtig ist es allerdings zu wissen, welche Pflanzen für den Standort geeignet sind. Besonders wärmeliebende Kräuter und Gemüsepflanzen wie Tomaten oder Paprika gedeihen am besten, wenn der Balkon nach Süden ausgerichtet ist. Handelt es sich um einen halbschattigen Standort, dann eignet sich dieser eher für Spinat, Mangold oder Kohl-

rabi. Mit der Pflanzung beginnen kann man im April oder Mai. Viele Gemüse oder Kräuter benötigen nicht viel Platz und wachsen bei ein wenig Pflege und dem richtigen Substrat gut in einem Balkonkasten oder in Kübeln. Am einfachsten ist es, mit wohlriechenden Küchenkräutern oder aber mit Blumen zu beginnen und sich dann von Jahr zu Jahr an anspruchsvollere Pflanzen heranzuwagen.

Haben Sie Lust bekommen? Dann besuchen Sie doch am Freitag 6. Mai 2022 von 9:00 - 18:30 und am Samstag 7. Mai von 9:00 - 14:00 Uhr unseren Jungpflanzenmarkt vor dem Hofladen, oder stöbern Sie in unserem online Shop nach dem passenden Saatgut.

Das Hofcafé wird während des Jungpflanzenmarktes ebenfalls geöffnet sein!

Ihnen eine gute Woche, Ihr Team der Grünen Kiste.



AUSBLICK - INFOS

Vorankündigung! Save the Date!

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!

Jungpflanzenmarkt

Am 06. & 07. Mai 2022 von 9:00 - 18:30 und 9:00 - 14:00 Uhr auf unserem Hofgut. Das Hofcafé wird dann ebenfalls geöffnet sein!



HofCafé

Unser Hofcafé hat wieder geöffnet!
Öffnungszeiten: Mittwoch - Freitag 9:00 - 18:30 Uhr



Eigene Produkte

Rote Bete, Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Eier, Milch, Wurst, Schnittlauch, Basilikum, Dill, Koriander, Lauch, Spinat, Eichblattsalat, Batavia, Stielmus, Mairübchen, Mini-, Land- und Schlangengurken
Topfkräuter: Rucola, Basilikum, Koriander, Majoran, Salbei, Thymian, Lavendel



PRODUKT DER WOCHE

Sauce Hollandaise

Die vegane Sauce à la Hollandaise überzeugt durch ihren typisch cremig-aromatischen Geschmack. Sie eignet sich ideal zu Gemüse, zu Kartoffelgerichten, auf einer Pizza, zu Tofu, Fleisch/Fisch, im Auflauf oder ganz klassisch zu Spargel.

Ideal zu Gemüse, zu Kartoffelgerichten, auf einer Pizza, zu Tofu, Fleisch/Fisch, im Auflauf oder ganz klassisch zu Spargel.

Herstellung in Deutschland.



REZEPT

Gratinierter Spargel

Spargel von der Spargelinsel

Ein- bis Zweimal in der Saison erhalten wir unseren Aktionsspargel direkt von der Spargelinsel bei Kehl an der Donau. Das feinsandige, mineralstoffreiche Donauschwemmland, der hohe Grundwasserstand und das milde Klima bieten auf der Spargelinsel ideale Wachstumsbedingungen und bringen uns geschmacklich hervorragenden Spargel aus Bioland Anbau.

Damit auch jeder Haushalt genug Spargel erhält erlauben wir uns in der Woche in der der Spargel im Sortiment ist den Kistenwert um ca. 20 % € zu erhöhen. Wir hoffen, das ist in Ihrem Sinne.

Zutaten:

1 kg weißer Spargel, 1 TL Butter, Salz, Zucker

Für die Soße: 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 l Milch, 150 g geriebener Parmesan oder Pecorino, Muskat, Salz & Pfeffer

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter ca. 6 Minuten vorkochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form legen. Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl unterrühren, bis das Mehl goldgelb ist. Dann die Milch nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Käses unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Den Backofen auf Ober-/ Unterhitze 220 °C vorheizen. Soße über den Spargel gießen. Den restlichen Käse darüber streuen und dann im Backofen ca. 20 Minuten überbacken. Den gratinierten Spargel mit Ciabatta und einem grünen Salat servieren.



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