



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN



Hofpost № 39

22. September bis 28. September 2025

DANKBAR ZEIT

Erntedank Programm auf dem Rengo

Am Samstag laden wir euch herzlich ein, mit uns das Erntedankfest zu feiern – ein Tag für die ganze Familie, an dem wir gemeinsam danken, entdecken, genießen und erleben. Von 11 bis 16 Uhr erwartet euch ein vielfältiges Programm auf dem Rengo.

Los geht es um 11 Uhr mit dem Puppentheater: Bettina Brüggemann spielt an der Heuscheune das Märchen „Frau Holle“ – ein Erlebnis für kleine und große Märchenfreunde (Hutkollekte). Um 11:30 Uhr folgen Worte des Dankes aus den verschiedenen Bereichen unseres Projekts – Landwirtschaft, Gärtnerei, RengoBildet und der GmbH.

Über den Tag verteilt bieten wir spannende landwirtschaftliche Führungen aus der Landwirtschaft und der Gärtnerei an. Außerdem erwartet euch ein buntes Kinderprogramm mit „Rengo bildet“ in der herbstlichen Bastelwerkstatt – alles zum Mitmachen, Staunen und Genießen.



Samstag, 27.09.2025
11:00 - 16:00 Uhr

Hobbygärtner*Innen haben nun noch Gelegenheit sich beim letzten Jungpflanzenmarkt des Jahres noch mit winterharten Demeter Kulturen einzudecken.

Natürlich ist auch für das leibliche Wohl gesorgt: Freut euch auf unsere hausgemachte Rengokürbissuppe und frischen Apfelkuchen vom Blech im Familienangebot und viele weitere Leckereien & Getränke aus dem Hofcafé. Kommt vorbei, bringt Freunde und Familie mit – wir freuen uns auf einen schönen Tag mit euch!



Lecker Schmecker

Schnelles Apple-Crumble mit Zimt

Zutaten:

- 4 Äpfel (säuerlich)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g Zucker
- 50g Haferflocken
- 10g Haselnüsse, gemahlen
- 120g Mehl
- 100g Butter
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Ingwer
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Frischgepressten Zitronensaft hinzufügen und mit Vanillezucker vermengen. Aus den restlichen Zutaten einen Streuselteig herstellen. Anschließend die Äpfel in eine große, feuerfeste Form oder vier kleine Formen verteilen. Alles mit Streusel bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 15 min goldbraun backen.

Tipp: Am besten noch warm mit frischer Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis servieren!

Guten Appetit!

Liebling

Ceylon Zimt - Lebensbaum

Zimt ist eines der ältesten bekannten Gewürze und wird aus der getrockneten Rinde des Zimtbaums gewonnen. Nach dem Schälen der Rinde wird sie getrocknet, wobei sie sich zu den typischen Zimtstangen einrollt. Alternativ wird Zimt auch zu Pulver gemahlen. In der Weihnachtszeit erlebt Zimt seinen Höhepunkt: Er sorgt nicht nur für Geschmack, sondern auch für ein

der Woche



Gefühl von Wärme und Geborgenheit. Doch Zimt kann weit mehr: In der orientalischen und asiatischen Küche wird er auch in herhaften Gerichten wie Currys, Reisgerichten oder Fleischmarinaden verwendet. Zudem findet er Anwendung in der Naturheilkunde – etwa zur Unterstützung der Verdauung oder zur Regulierung des Blutzuckerspiegels. Ceylon Zimt – der „echte“ Zimt.

(An)Packer gesucht

Das Packerteam sucht Verstärkung!

Du hast Spaß an guter, ehrlicher Arbeit mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln? Du packst gerne mit an, liebst es im Team zu arbeiten und suchst eine sinnvolle Aufgabe, bei der Qualität und Nachhaltigkeit zählen?

Dann bist du bei uns genau richtig! In unserer Packhalle wird mit Sorgfalt, Verlässlichkeit und einer großen Portion Teamgeist gearbeitet – denn jede Kiste, die wir packen, bringt frische, gesunde Produkte direkt zu unseren Kund*innen nach Hause. Klingt das nach Etwas für dich? Dann freuen wir uns auf deine Nachricht – und vielleicht bist du schon bald Teil der Grünen Kiste-Familie!