

MAI 2022 KW 19

HOFPOST

HOFGUT  
RENGOLDSHAUSEN

### Liebe Kundinnen und Kunden!

Letzte Woche Donnerstag hatte ich das große Vergnügen die Käserei der Hofgemeinschaft Heggelbach besuchen zu dürfen. Diese Termine machen mir eine besondere Freude, ich finde es immer spannend die Menschen am anderen Ende der Telefonleitung kennen zu lernen, die uns Woche für Woche mit ihren Produkten beliefern.



Empfangen wurde ich von Stephan Ryffel, der gemeinsam mit seiner Frau Claudia, seit 2015 die Käserei leitet. Ich bin noch nie in einer Käserei gewesen und war sehr erstaunt. Große helle, lichtdurchflutete Räume, von außen gestaltet aus Holz und Glas, umgeben

von einer riesigen Terrasse mit atemberaubendem Blick über das Tal und die umgebenden Wälder. Im Innenbereich die Behälter zur Käseherstellung, Reiferäume und die Milchzuleitung. Auch aus unserer leckeren Milch vom Hofgut Rengoldshausen stellen Stephan und sein Team, ihre Köstlichkeiten her.

Ich durfte dabei zusehen, wie in liebevoller Handarbeit die Frischkäseballchen hergestellt werden und wie sich aus einem unscheinbaren Stück Käse, über die Wochen, die Verwandlung zum Camembert vollzieht. Die Leckereien der Käserei können entweder im hofeigenen Laden, samstags auf dem Wochenmarkt in Überlingen und natürlich bei uns im Lieferservice und Hofladen erstanden werden.



Zudem werden bis in den September hinein die „Käserei-Terrassen-Events“ angeboten eine nicht nur kulinarische Verführung aller Sinne. Eine tolle Geschenkidee, oder eine Möglichkeit sich selber eine kleine Auszeit zu gönnen. Ein Besuch der Homepage der Hofgemeinschaft Heggelbach zeigt alle Termine.

Eine schöne Ergänzung ist, dass die Hofgemeinschaft Heggelbach den Ausbildungsauftrag ernst nimmt und jedes Jahr Ausbildungsplätze in verschiedenen Fachrichtungen, sowie diverse Praktika anbieten. Stephan hat mich mitgerissen: Durch seine offene und sympathische Art, seinen Enthusiasmus in Verbindung mit der Leidenschaft für seine Produkte, die Achtung vor der Wertschöpfungskette.

Ich freue mich darauf unser Sortiment um einige Käsesorten erweitern zu können.

Probieren Sie es einfach aus, ich bin mir sicher Sie werden genauso begeistert sein wie ich!



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!

### 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, Rucola, Petersilie glatt

Alle Freilandsalate, Spinat, Mairübchen, Mini-, Land- und Schlangengurken, Lauch, Kohlrabi

Topfkräuter: Rucola, Basilikum, Koriander, Majoran, Salbei, Thymian, Lavendel



## PRODUKT DER WOCHE

### Alpkäse Heggelbach

MILCH\*, Säurungskultur\*, Lab\*, Salzenthält folgende allergene Zutaten: Milch

Herstellung in Deutschland.



REZEPT

### Spinatauflauf

- 1 kg frischer Blattspinat
- 50 g Butter
- 4 Eier
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Milch
- Salz, Muskatnuss
- ½ Bund Petersilie gehackt
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g geriebener Alpkäse Heggelbach
- 300 g Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.  
Spinat waschen und im Topf mit etwas Wasser kurz zusammenfallen lassen, abkühlen lassen, ausdrücken und fein hacken.

Die altbackenen Brötchen in kleine Stücke schneiden und mit der Milch übergießen.  
Petersilie fein hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Spinat zugeben und mitdünsten. Etwas abkühlen lassen.

Die Masse mit Eiern, der Hälfte vom Käse und dem Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben, mit restlichem Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Dazu schmecken ein trockener Weißwein und ein Rohkostsalat.

**Guten Appetit!**

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