

DEZEMBER/WEIHNACHTEN 2021 KW 51

HOFPOST



HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

So wie wir unseren Körper durch unsere Nahrungsmittel jeden Tag von neuem ernähren, so brauchen wir als Menschen auch täglich seelische und geistige Nahrung, was uns z. Bsp. durch ein herzhaftes Kinderlachen oder durch einen tief sinnigen Gedanken geschenkt werden kann.

„Der freie Mensch vertraut auf das Unvorhersehbare; es ist das einzig Verlässliche!“
(Herbert Witzemann)

Das ist so ein Satz, den ich mir immer wieder „im Munde zergehen“ lassen kann. Vertraue dem Unvorhersehbaren. Vertraue ich nicht eher dem was ich kenne, Menschen die mir nahe sind, meiner vertrauten Umgebung oder meinen eigenen Fähigkeiten?
Unvorhersehbarem vertrauen erscheint mir da wie ein Privileg des Alters.
Wie oft schon habe ich erlebt, dass alles ganz anders geworden ist, als ich mir das vorstellen konnte. Und wie oft habe ich dabei im Nachhinein die Erfahrung gemacht, dass es so

richtig und gut war?

Als freier Mensch kann ich mich dem Unvorhersehbaren jedoch nicht einfach hingeben, sondern ich habe mit ihm gerungen. So habe ich im besten Fall das Unvorhersehbare und mich verändert.

Ich wünsche uns allen in diesen besonders bewegten Zeiten das Vertrauen, dass uns das wieder gemeinsam gelingt, das Ringen mit dem Unvorhersehbaren.

Wir wünschen Ihnen nun eine schöne Zeit, egal wo und wie Sie Weihnachten und die „Rauhnächte“ verbringen und sind mit frischem Elan ab dem 10.1.22 wieder für sie da!

Ihnen allen eine gesunde Woche!

Hinweise zu Weihnachten und den Feiertagen/Neujahr

In der Weihnachtswoche KW 51 wird es wieder einige frische Produkte (Kartoffeln, Möhren, Orangen, Äpfel, Clementinen, Feldsalat) zur Vorratshaltung ab größeren Mengen für Sie im Angebot mit 10 % Rabatt geben.

In dieser Woche verschieben sich einige die Touren um einen Tage nach vorne. Bitte beachten Sie die geänderten Liefertage (von Montag bis Donnerstag) und geben Sie wenn möglich Ihre Bestellung bis zum 17.12.2021 ab, damit wir genug Waren bereitstellen können.

Dann sind wir vom 27.12.2020 bis zum 7.1.2021 im Betriebsurlaub und genießen die heiligen Nächte. Ab dem 10. Januar sind wir wieder für Sie da!

Unser Hofladen wird vor Weihnachten am 21., 22. und 23.12. geöffnet haben und vor Sylvester am 28., 29. und 30.12.2021 und dann wieder ab dem 11.1.2022.

Eigene Produkte

Radicchio und Feldsalat, Zuckerhut, Chicoree, Knollensellerie, Rote Bete, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatkürbis, Rettich weiß, Schnittlauch, Rotkohl, Wirsing, Milch, Fleisch und Mehl, Apfelsaft.



PRODUKT DER WOCHE

Rosato Spumante Pizzolato mini

Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten.

Eine Verführung in Zartrosa und eleganter Erscheinung.

Das Flaschendesign erinnert an ein edles Parfümflakon. Harmonisch und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Himbeere und zarten floralen Noten.

Gute Perlage, sehr frisch und saftig. Jetzt auch in der Kleinflasche, das ideale Geschenk für die kleinen Aufmerksamkeiten des Lebens.



Rotkohl auf klassische Art

Was kann es zu Weihnachten als Rezept anderes geben!?

- 1 kg Rotkraut
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Eßl Butter
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 1 TL Salz
- 3 Gewürznelken
- 3 Eßl Rotweinessig
- 2 Eßl Johannisbeergelee

Den Rotkohl vierteln, die dicken Strunkteile keilförmig ausschneiden und die Kohlviertel in Streifen schneiden.

Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden.

Die Butter zerlassen.

Die Gemüsebrühe erhitzen. Die Kohlstreifen zu der Butter geben und 5 min anbraten.

Gemüsebrühe, Salz und Gewürznelken hinzufügen und 1 Stunde dünsten. Nach 30 min.

Garzeit die Äpfel und den Essig hinzugeben.

Den garen Kohl mit Johannisbeergelee und nach Bedarf noch Essig abschmecken.

Oder doch lieber als Salat?

Rotkohlsalat

300 g Rotkraut, fein geschnitten

1 Säuerlicher Apfel, gerieben

2 Zwiebeln, fein gehackt

3 EL Olivenöl

2 TL Weißweinessig

½ TL französischer Senf

1 TL Kümmelkörner

Rotkohl, Apfel mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten verrühren und über das Kraut geben.

Vorsichtig mischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen und servieren.

Guten Appetit

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!

Bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!