

MÄRZ 2023 KW 12

HOFPOST



Liebe Kundinnen und Kunden!

Unzählige Mikroorganismen, Kleintiere, Insekten, Vögel und Großtiere, wie Hühner und Rinder leben mit uns und um uns auf dem Hofgut Rengoldshausen. Sie tragen auf ihre Weise zum Gedeihen und zur Weiterentwicklung der Landwirtschaft bei. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen auch gerne die dazugehörigen Produkte wie Milch, Fleisch oder Eier an.

Nach einer langen Unterbrechung können wir Ihnen nun endlich auch wieder Kontinuität in unserem hofeigenen Fleisch-Angebot bieten. Darüber sind wir sehr glücklich.

Das stressfrei in seiner eigenen Umgebung auf dem Hof getötete Tier kommt binnen Minuten zum Schlachthof fairfleisch in Überlingen. Das Töten der Tiere auf dem Hof ist in Deutschland strengen Regeln unterworfen. Wir können diese Regelungen hier erfüllen.

In dem Rindfleisch von Rengoldshausen sind dadurch nachweislich geringere Mengen

an Stresshormonen, als die Tiere auf dem Schlachthof oder dem Weg dorthin üblicherweise ausschütten.

Bei fairfleisch wird das Fleisch dann professionell gelagert und portioniert. Wir können ab sofort jede Woche eine Bestellung aufgeben und bekommen garantiert das Fleisch von unseren eigenen Tieren.

Dennoch hat jedes Tier eine begrenzte Menge an Fleisch, besonders an Edelteilen. Wir werden Ihre Wünsche am sichersten erfüllen können, je frühzeitiger Sie verbindlich eine Bestellung bei uns aufgeben.

Das besondere an dieser engen Zusammenarbeit mit dem Schlachtermeister ist, dass wir hoffen, auch Sonderwünsche erfüllen zu können, wenn diese nur rechtzeitig an uns herangetragen werden.



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Geschäftsführer Rengoldshausener
Hof GmbH.

Eigene Produkte

Schnittlauch, Babyleaf/ Asiasalate, Feldsalat, Chicorée, Rotkohl, Eichblattsalat, Kopfsalat, Rucola, Bataviasalat, Postelein, Möhren Rodelika, Pastinake, Knollensellerie, Kartoffeln, Rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln, Milch, Rindfleisch.



Frühlingsdusche

Die milden Cremeduschen mit samtweichen Düften schenkt Dir beruhigende, oder anregende Wohlfühlmomente.



PRODUKT DER WOCHE

Belugalinsen

Sie sind klein, schwarz, glänzend und sehen ein wenig wie Kaviar aus, dem sie auch ihren Namen verdanken.

Ein feines Aroma und die feste Konsistenz macht aus diesen Linsen eine perfekte Beilage und Salatzutat.

Kochzeit: 30-35 min.

Hersteller: Rengo



Rote Bete Linsensalat

- 200 gr Beluga Linsen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Currypulver
- 350 ml Gemüsebrühe
- 4 Frühlingszwiebeln
- etwas frische Petersilie
- 500 g rote Bete
- 1 TL Senf
- 3 EL Essig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rote Beete kochen.

1 TL Olivenöl erhitzen, Linsen, Kreuzkümmel und Curry leicht dünsten und mit der Brühe ablöschen und ca. 35 min köcheln. Abgießen!

Die rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Petersilie kleinschneiden.

Aus den restlichen Zutaten ein Dressing rühren.

Alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Guten Appetit!

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