

JANUAR 2023 KW 02

HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wir möchten uns bei Ihnen ganz herzlich für die zahlreichen liebevollen Weihnachts- und Neujahrsgrüße und Geschenke bedanken. Habe ich in der letzten Hof-Post noch über die Verbundenheit von allem Lebendigen geschrieben, so haben Sie sie uns unmittelbar vor Augen geführt.

Wir werden die monetären Gaben für unseren Betriebsausflug nutzen. Dieser führt uns Ende Januar für ein Wochenende ins Allgäu. Dort besuchen wir auch den Naturkosthersteller Rapunzel. Dort werden seit 1974 erfolgreich Bio Lebensmittel produziert und Rapunzel gehört zu den führenden Bio-Herstellern in Europa.

Wir freuen uns alle sehr darauf und werden natürlich über unseren Besuch berichten!

Danke!

Während der 12 heiligen Nächte versuchen wir - wie jedes Jahr - so gut wir können den

„Alltag“ etwas in den Hintergrund treten zu lassen. Die übliche Betriebsamkeit wird auf ein Minimum heruntergefahren. Natürlich wollen die Tiere jeden Tag gefüttert, gepflegt und gemolken werden und auch die Pflanzen im Boden wachsen über diese Feiertage nicht ohne Pflege weiter. Dennoch scheint der Hof von außen wie zu schlafen. In der wunderbaren Geschichte von Tomte Tummetott erzählte Astrid Lindgren wie ein Wichtel den Hof, die Menschen und die Tiere behütet, wenn alles schläft. Auch in dieser Geschichte bleibt alles Lebendige miteinander verbunden, auch wenn wir es in dem Moment nicht wahrnehmen können.

Nun fangen die Räder wieder an sich zu drehen und wir freuen uns, dass wir Sie mit frischen Kräften versorgen dürfen!

Ihnen eine gute Woche,
Ihr Team der Grünen Kiste

Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Geschäftsführer Rengoldshausener
Hof GmbH



Eigene Produkte

Radicchio, Zuckerhut, Postelein, Feldsalat, Chicorée, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Möhren Rodelika, Pastinake, Kartoffeln, Kürbis Butternut, Hokkaido, Muskatkürbisse, rote Bete, Apfelsaft, Wurst, Mehle, Eier, Nudeln



PRODUKT DER WOCHE

Liguori Demeter Fusilli I.G.P. 400 g

Das langsame Trocknungsverfahren bei niedrigen Temperaturen verleiht der Pasta die authentischen Farbe, Duft, Nährwerte und Geschmack von Weizen.

Trocken lagern

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten: EU-Bio

Verband und Kontrolle: Demeter (DD)

Hersteller: Liguori Pastificio Dal 1820 S.p.A.



Rote Bete Pasta

500 g rote Bete
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
Olivenöl, Thymian, Chiliflocken, Salz
500 g nudeln, Parmesan, Kapern, Petersilie

Zubereitung:

Rote Bete fein raspeln, Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein schneiden.
Olivenöl im Topf erhitzen, alles andünsten und würzen, 20 min schmoren.
Nudeln kochen und mit etwas Kochwasser zum Gemüse geben.
Mit Petersilie, Parmesan und Kapern servieren.

Guten Appetit!

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