

## BBQ & music

### Grillabend mit Musik & Genuss

Der Sommer ist da – und mit ihm die perfekte Gelegenheit, gemeinsam einen Abend voller Geschmack, Musik und guter Gesellschaft zu verbringen.

Wir laden herzlich ein am **Samstag, 21.06.** zu einem ganz besonderen Grillabend. Euch erwarten saftige Special Cuts aus dem Smoker, feinstes Entrecôte, Fisch und köstliche Meeresfrüchte – frisch gegrillt und mit viel Liebe zubereitet.

Dazu gibt's ein großes Buffet mit raffinierten Vorspeisen, knackigen Salaten und kleinen Überraschungen, die Lust auf mehr machen. Für die musikalische Begleitung ist natürlich auch gesorgt – entspannt, stimmungsvoll und garantiert tanzbar.

Wir freuen uns riesig auf einen genussvollen Sommerabend mit euch.

## Sonnen Wende

### Der Sommeranfang im Bauernjahr

Der Sommer beginnt im traditionellen Bauernjahr mit der Sommersonnenwende am 21. Juni – dem längsten Tag des Jahres. Jetzt erreicht die Natur ihren Höhepunkt: Wiesen stehen in voller Blüte, das Getreide reift, und die Heuernte beginnt. Für die Bäuerinnen und Bauern ist dies eine arbeitsreiche, aber auch hoffnungsvolle Zeit. Das Wetter spielt nun eine entscheidende Rolle – Hitze, Gewitter oder Trockenperioden können großen Einfluss auf die Ernte haben.

Der Sommer ist somit eine Zeit des Wachstums, der Pflege und der Vorbereitung auf die kommende Erntezeit.



## Flotte Karotte

### Die ersten jungen Möhren sind da!

Frisch aus der Erde, klein, zart und voller Geschmack: Unsere ersten Bundmöhren des Jahres werden geerntet! Von Hand im Bund geschnürt, überzeugen sie mit einer besonders feinen, süß-fruchtigen Note – ein echter Frühlingsgruß direkt vom Feld. Ab dieser Woche exklusiv bei uns im Hofladen erhältlich.

Schnell sein lohnt sich – die ersten sind meist auch die beliebtesten!

## Lecker Schmecker

### Coleslaw - Krautsalat

#### Zutaten:

1/2 Spitzkohl  
1TL Salz  
2 große Möhren  
1 Zwiebel  
1 Apfel  
150g Crème fraîche  
100g Mayonnaise  
Pfeffer & Salz nach Belieben

#### Zubereitung:

Den Spitzkohl putzen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden. Mit dem Salz in einer Schüssel mischen und kräftig kneten.

Die Möhren putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel putzen, ganz lassen. Den Apfel waschen (nicht schälen!), Kerngehäuse entfernen und den Apfel zusammen mit der Zwiebel in feine Streifen hobeln. Zum Kohl geben. Crème fraîche mit der Mayonnaise verrühren. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Zum Gemüse in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Den Salat 1 Stunde ziehen lassen.

#### Tipp:

Passt hervorragend zu Gyros, Burgern oder anderen Grillgerichten.

## Liebling der Woche

### Schrozberger - Crème fraîche

Crème fraîche ist eine französische Sauerrahm-Delikatesse, die sich cremig-luxuriös auf der Zunge verteilt. Sie schmeckt mild-säuerlich und gerinnt nicht beim Kochen – perfekt also für heiße Soßen, Suppen, Gratins oder als Sahneersatz mit Charakter.

Und jetzt kommt die Demeter-Magie ins Spiel: Crème fraîche nach Demeter-Standard bedeutet höchste Bioqualität mit Extra-Sternchen.

Die Milchkühe von Schrozberger leben mit Hörnern – ja, richtig gehört! Denn Hörner sind bei Demeter kein Schönheitsfehler, sondern ein Zeichen für Respekt vor dem Tier und dessen natürlichem Wesen. Crème fraîche ist also nicht nur lecker, sondern kann auch ein kleines Stück Kuh-glück bedeuten. Wir freuen uns sehr über den vielseitigen Liebling der Woche und wünschen viel Spaß beim Kochen. Bon appétit!

