

AUGUST 2024 KW 33



**HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN**

HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Im August beschäftigt sich der Weltacker mit einer der beliebtesten Pflanzen der Erde!

Wir laden Sie ein

am Samstag den 17.08.2024

um 15 Uhr mit uns

Eine Reise durch die Welt des Kaffees zu unternehmen!

Gemeinsam mit Ihnen entdecken wir die erstaunliche Reise des Kaffees von der Blüte bis in die Tasse, durch die Hauptanbauregionen der Welt über seine Handelswege bis an die Orte des Konsums. So bekommen Sie einen vielfältigen Einblick in die Geschichte der Kaffeebohnen, individuelle Verarbeitungsprozesse sowie über die Kulturen der Menschen, die sie anbauen und aufbereiten. Dabei erfahren wir, dass Geschmack und Qualität unseres Kaffees keineswegs vom Können des Baristas abhängen - denn Kaffee ist nicht gleich Kaffee.

Der krönende Abschluss sind spannende Kaffeegeschichten aus Kolumbien bei denen wir Sie einladen, den Kaffee zu riechen, zu schmecken und selbst zu entscheiden: „**Wo will ich stehen als Konsument in dieser Vielfalt?**“

Weitere Informationen wie auch die Möglichkeit sich zum Newsletter anzumelden, finden Sie auf: www.ueberlinger-weltacker.de

« Bitte kommen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad.

« Unsere Angebote sind für alle Besuchenden kostenfrei. Wir freuen uns,

wenn Sie Ihr Erlebnis teilen und mit Ihrer Spende an die nächsten neugierigen Menschen weiter schenken!

Kommen Sie mit uns auf diese Reise, wir freuen uns auf Sie!

Ein Beitrag von Kristin Machmer, Überlinger Weltacker

Eigene Produkte

Petersilie Kraus und Glatt, Kräutermischbund, Salate, Stangensellerie, Landgurken, Minigurken, Schlangengurken, Paprika gelb, grün, orange, rot, Paprika lady lou, Strauchtomate, Aromatome, Tomate Datterino, Tomate San Marzano, Tomate Mini San Marzano, Ochsenherztomate, Tomate Heart of Gold, Tomate Berner Rose, Zucchini, Aubergine, Fenchel, Mangold, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Eier, Kartoffeln, Möhren und Rote Beete.



Liebling der Woche

Brot Chips

Mit Knoblauch & Kräuter, gebacken statt frittiert.

Was wäre ein gemütlicher Kinoabend ohne den passenden Snack? Bio, knusprig und schön würzig soll es sein. Da kommen unsere neuen Brot Chips Knoblauch & Kräuter genau richtig! Mit delikatem Knoblauch und aromatischen Kräutern, gebacken statt frittiert und extra dünn für ein knuspriges Geschmackserlebnis. Der ideale Snack für alle Knobi-Fans!

Praum & Sommer GmbH (www.sommer-backkunst.de)



Mit der Üppigkeit unserer Salate und den Zutaten wie Gurke, Tomaten und Kräutern lassen sich im Nu abwechslungsreiche und wohlschmeckende Salatvariationen zubereiten:

Französische Salatsauce

1 EL Sonnenblumenöl, 1-2 EL Apfelessig oder Zitronensaft, 1 EL saure Sahne oder Dickmilch, 1/4 Tl. Kräutersalz, 2 EL. feingehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Dill, Borretsch, Zitronenmelisse, Liebstöckel und wenig Estragon)

Diese Soße kann auch mit sehr feinen Zwiebelwürfeln, Knoblauch und trockenem Weißwein anstatt Apfelessig variiert werden.

Dill-Vinaigrette

1 Knoblauchzehe, 2 EL Obstessig, 1 Prise Salz, Pfeffer gemahlen, 5 EL Distelöl, 1 Bundzwiebel, 1 EL feingehackter frischer Dill

Bundzwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Mit den Knoblauchhälften eine Schüssel kräftig ausreiben, darin Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl dazugeben und zu einer sämigen Vinaigrette verrühren. Zwiebel und Dill dazugeben, mit der Vinaigrette vermengen und 10-20 Minuten ziehen lassen. Eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Schelle Soße aus dem Glas

1 EL Schmand, 100 ml süße sahn, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, 2 EL Essig, 1 kleine gewürfelte Zwiebel, Frische Salatkräuter, fein geschnitten, etwas Zitronensaft

Alle Zutaten in ein Glas geben und mit dem Zauberstab durchmischen oder Deckel drauf und schütteln! Schnell, einfach und lecker.

Guten Appetit wünscht Ihre grüne Kiste!

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