



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Im Rückblick auf unseren Jungpflanzenmarkt letzte Woche ist die Erleichterung und Freude groß. Erleichterung in der Gärtnerei und im Café 21 über die alles im allem gelungene Veranstaltung. Beide waren die letzten Jahre nicht dabei und konnten nicht an eigene Erfahrungen anknüpfen. So kam es auch, dass zuletzt doch der ein oder andere Kundenwunsch an Jungpflanzen unerfüllt blieb. Das tut uns allen herzlich leid und wir werden das in die Planung für die nächste Veranstaltung mit aufnehmen.

Freuen konnten wir uns alle über die zahlreichen Besucher, die glückliche Wetterlage und die angenehme Stimmung auf dem Hof. Diese wurde durch das sehr schöne Programm der Frauen von „Rengo bildet“ für die kleinen und jung Gebliebenen ermöglicht. Es wurde fleißig feines Frühlingskräutersalz gemacht und die Hofschatzsuche ließ viele junge Familien den Hof näher kennenlernen.

So konnten sich die Hausgärtnerinnen und -gärtner mit schönen Jungpflanzen aber auch kulinarisch wunderbar versorgen lassen. Und bis zum Gedeihen der Jungpflanzen im eigenen Hausgarten gab es die Möglichkeit, sich aus den üppig gefüllten Gemüseregalen unseres Hofladens reichlich bedienen zu lassen.

Und die Gärtnerei schließt daraus auch schon Ihre Schlüsse:

„Wir freuen uns sehr über Ihr großes Interesse an unseren Jungpflanzen und möchten uns für Ihre Wertschätzung und Ihr Vertrauen bedanken. Aufgrund der großen Nachfrage haben wir beschlossen, weitere Märkte mit saisonalem Pflanzgut anzubieten. Auch Blumen werden wir in unser Sortiment aufnehmen. Unsere Erfahrungswerte möchten wir nutzen, um auf individuelle Bedürfnisse besser eingehen zu können. Für dieses Jahr sind drei weitere Märkte angedacht. Der nächste wird am Samstag, den 15.06. von 9.00 Uhr - 18.00 Uhr stattfinden. Die darauffolgenden werden am 20.07. und am 21.09. zu den gleichen Zeiten sein. Wir freuen uns sehr auf Sie und sind gespannt auf Wünsche und Anregungen.“

Ganz herzliche Grüße vom Team Gärtnerei Rengoldshausen.“

---

Ein Beitrag von Hanno Willasch,  
Geschäftsführer Rengoldshausenerhof GmbH

---



**Ab sofort haben wir hofeigene Suppenhühner im Angebot.**

## Eigene Produkte

Gärtnerei: alle Freilandsalate, Rucola, Dill, Petersilie glatt, Schnittlauch, Rotkohl, Belugalinsen, Lauch, Artischocken, Gurken, Stielmus, Mairübchen, Kohlrabi, Rettich weiß

Topfkräuter: Rucola, Basilikum, Majoran, Minze, Lavendel, Salbei, Koriander und Thymian

Fermentiertes: Pink Kraut, Savoy Kraut

Landwirtschaft: Rengo Henne (Suppenhuhn), Nudeln, Wurst, Eier, Kartoffeln



## Liebling der Woche

### Bourbon Vanilleschote

Die Bourbon Vanille wird nach kontrolliert biologischen Standards angebaut. Sie besticht durch ein ausgewogenes und vielschichtiges Aroma und wird nicht ohne Grund Königin der Gewürze genannt. Die Bezeichnung Bourbon ist übrigens geschützt und darf nur verwendet werden, wenn die Vanille aus Réunion, den Komoren, Mauritius, den Seychellen oder wie bei uns aus Madagaskar stammt.

Nähere Informationen zur NATURATA AG und zu NATURATA Produkten finden Sie unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de)

APRIL 2024 KW 20



Diese Woche bekommen wir noch einmal Aktionsspargel von der Donauinsel.

Genießen Sie ihn!

## Rucola-Spargel-Erdbeersalat

- 500 g Spargel
- 200 g Erdbeeren
- 70 g Rucola
- 1 Vanilleschote
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 EL Orangensaft

### Zubereitung:

Spargel schälen, die Schalen in wenig Wasser auskochen und 50 ml auffangen. Den Sud mit Orangensaft, Essig, Vanillemark, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen und abschmecken.

Den Spargel in dünne schräge Streifen schneiden und mindestens 2 Stunden marinieren. Mit den geviertelten Erdbeeren und dem Rucola servieren. Die Marinade mit dem Öl aufschlagen und über den Salat träufeln.

Guten Appetit!

---

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

---