



Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Am Samstag, den 12. Oktober von 11:00 bis 17:30 feiern wir auf dem Hof unser Erntedankfest. Der Jungpflanzenmarkt findet ebenfalls statt.

Der zeitliche Ablauf sieht so aus:

11:00 Uhr Begrüßung

11:15 Uhr Jahresrückblick der Betriebszweige Hofgut Rengoldshausen

Um jeweils 12:00, 14:00 und 16:00 Uhr gibt es eine Führung durch die Landwirtschaft & Gärtnerei.

Am Erntedankfest wird es für die kommende Ernte im Spätherbst, Winter und Frühjahr folgende Jungpflanzen geben:

bunte Asia-Salate
bunte Babyleaf-Salate
Feldsalat
Postelein
Rucola
Spinat

Alle diese Kulturen halten etwas Frost aus und entwickeln sich abhängig vom Lichtangebot sehr unterschiedlich.
Zur Unterstützung wärmerer Kultivierung werden wir auch Vlies anbieten.

Außer Feldsalat können von allen Pflanzen mehrere Aufwüchse geerntet werden.

Kinderprogramm:

Selber Brötchen-backen
Apfelsaft pressen
Kartoffeldruck

Bewirtung:

Weingut Vollmayer, Bio-Weingut seit 2010
Hofcafé mit Kaffee, Kuchen & leckeren Gerichten vom Andreashof
Raclette vom Heggelbacher Käse
Rengo-Burger vom Bio-Rind oder vegetarisch
Rengo-Würstchen & Pommes
Yammi-Eis

Wir freuen uns auf Sie!

Ein Beitrag von Daniel Lachenmayr,
Hofgut Rengoldshausen



Backmischung Apple Crumble Muffins

Bauck GmbH, D 29571 Rosche

Die Bauck GmbH wurde 1969 gegründet, um Bio- und Demeter-Erzeugnisse der Region zu vermarkten. Noch heute ist die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eines der wichtigsten Ziele des Naturkostherstellers.



Kürbissuppe

- 1 Kürbis (ca. 600 g)**
- 200 g weiße Zwiebeln**
- 1 Apfel (ca. 180 g)**
- 30 g Butter**
- 1 El Zucker oder Agavendicksaft**
- Salz, weißer Pfeffer**
- 400 ml Gemüsebrühe**
- 8 Scheiben Baguette oder Brot**

Kürbis und Apfel aufschneiden, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Butter im Topf schmelzen, Zwiebeln darin dünsten, nach zwei Minuten die Kürbis und die Apfelstücke dazu geben. Weitere 2 Minuten andünsten, dann würzen und Essig und Gemüsebrühe mit 500 ml Wasser dazu geben.

20 Min köcheln lassen.

Brotsscheiben im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad in 4-5 Minuten goldbraun backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).

Suppe fein pürieren, wenn nötig nachwürzen.

Das Brot grob zerbröseln und über die Suppe streuseln.

Guten Appetit!

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