



HofPost

Hallo liebe Kundinnen und Kunden!

Der längste Tag des Jahres liegt bereits zwei Wochen hinter uns. Gärtner und Landwirte ernten die Pflanzen, die sie ab dem Frühjahr gepflanzt haben. Um auch im Herbst noch ernten zu können, werden - sobald die feuchte Wetterlage es zulässt - nun die „Herbstsätze“ gepflanzt. Ich denke hier vor allem an die Kohlarten wie Blumenkohl, Broccoli, Chinakohl oder Grünkohl, aber auch an die Wintersalate Endivien, Radicchio und Zuckerhut.

Am Freitag, den 12. Juli findet auf dem Hofgut Rengoldshausen wieder ein Jungpflanzenmarkt statt.

Alle, die einen Garten pflegen, können sich an diesem Tag mit biologisch-dynamischen Jungpflanzen aus unserer Gärtnerei ausstatten. Wie schon bei den letzten Malen, können Sie sich von einem breiten Angebot von Gemüse- und Blumen-Jungpflanzen inspirieren lassen.

Lassen Sie sich von den Gärtnerinnen und Gärtnern beraten!

Wenn Sie dann Ihre Pflanzen im Garten versorgt haben, können Sie sich an diesem Freitag, 12. Juli ab 16 Uhr auch kulinarisch im Hof Café verwöhnen lassen. In Zusammenarbeit mit unserer Schlachtereier Fairfleisch bieten wir Ihnen von Profis gegrillte Steaks, Burger, Würstchen, Vegi Burger zusammen mit eigenen Kartoffeln und Quark an. Mit dieser Aktion möchten wir Sie auch auf unser besonders breites Angebot an Demeter Rindfleisch und Wurst aufmerksam machen, welches wir Ihnen im Hofladen und in der Grünen Kiste anbieten.

Eine Stallführung von unserem neuen Landwirt Simon Giebler um 15:30 bringt Ihnen alle die Besonderheiten der Kühe näher.

Um 18 können Sie dann auch die Kühe auf den Weidegang nach der Melkzeit begleiten.

Wir freuen uns, Sie an diesem Tag auf dem Hofgut Rengoldshausen begrüßen zu dürfen!



Ein Beitrag von Hanno Willasch,
Geschäftsführer Rengoldshausener Hof GmbH

Eigene Produkte

Dill, Koriander, Petersilie Kraus und Glatt, Rucola, Schnittlauch, Salate, Landgurken, Minigurken, Schlangengurken, Paprika gelb, grün, orange, rot, Tomaten Datterino, Tomaten San Marzano, Tomaten Mini San Marzano, Zucchini, Bundzwiebeln, Fenchel, Stangensellerie, Mangold, Blumenkohl, Broccoli, Rotkohl, Spitzkohl, Mairübchen, Topfkräuter, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy Kraut, Fleisch, Wurst, Milch, Kartoffeln, Nudeln.



Liebling der Woche

Sesam ungeschält

Der Sesam stammt vom Rapunzel HAND IN HAND-Partner Seckem in Ägypten und wird traditionell angebaut. Das HAND IN HAND Programm kombiniert fairen Handel mit biologischem Anbau und unterstützt ökologische und soziale Projekte vor Ort. Sesam schmeckt wunderbar nussig-aromatisch. Tipp: In

einer Pfanne ohne Fett angeröstet ist er noch aromatischer!

in süße und würzige Backwaren, für Salate, Saucen und ins Müsli, für die asiatische Küche, zu Gemüsegerichten, zur Herstellung von Gomasio und vermahlen für Halva



Sellerieschnitzel mit Kräuterdip

Sellerieschnitzel:

- 500g Knollensellerie
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 100g Semmelbrösel
- 30g Sesam
- 100g Mehl
- 2-4 EL hochoerhitzbares Bratöl Olive

Schnittlauchquark:

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Becher Schmand
- 250g Quark
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sellerie schälen und in 2cm dicke Scheiben schneiden. Selleriescheiben im Dämpfeinsatz garen oder ca. 5 Minuten blanchieren; mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und mit Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und Sesam vermischen.

Sellerischeiben zunächst in Mehl, dann in der Ei-Milch und schließlich in Semmelbrösel-Sesam-Mischung panieren und in Bratöl auf beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten ausbacken.

JULI 2024 KW 28

Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenschüt-
teln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Petersilie klein
hacken. Schmand, Quark, Schnittlauch und Petersilie ver-
rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

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