



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe Dezember 2023

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser unseres Hofladen Geschwätz,

das nahende Jahresende ist immer auch der Zeitpunkt um auf die Ereignisse des Jahres zurück zu blicken und sich bei lieben Menschen zu bedanken.

In diesem Sinne möchten auch wir uns bei allen unseren Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein entspanntes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Wir würden uns freuen sie auch im nächsten Jahr wieder als unsere Kunden begrüßen zu dürfen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen des Hofladen Geschwätz

Familie Link und das Team vom Hofladen „Kraut + Rüben“

Feines aus der Flasche Von der Blüte zum Likör

Edle Brände, feine Liköre und Gin dafür steht Weber Destillate. Die kleine Brennerei aus dem Ortenaukreis beliefert uns seit vielen Jahren mit Ihren hochwertigen Produkten.

Vor 20 Jahren begann Familie Weber in Mösbach mit dem Brennen von Schnaps und Likören. Die Früchte für die Verarbeitung stammen überwiegend vom eigenen Obsthof. Diese werden vor der Verarbeitung lange reifen gelassen. Für das natürliche Aroma ist es wichtig, dass die Früchte absolut vollreif sind.

Bis zum fertigen Produkt ist viel Handarbeit gefordert. Vom Pflegen der Bäume, über das Ernten und Sortieren der Früchte bis zum sauberen Einmaischen erfolgen die meisten Arbeitsschritte mit den Händen.

Familie Weber arbeitet nach einem traditionellen Brennverfahren, dass seit Generationen weitergegeben wird. Die Brände haben für den Brennvorgang viel Zeit. Das Abdestillieren geschieht langsam und die Brände haben eine lange Lagerungszeit, damit sie vollständig reifen können. Durch diese Verfahren entstehen hochwertige Produkte, die schon viele Auszeichnungen erhalten haben.

Weber Destillate ist ein reiner Familienbetrieb, von der Oma bis zum jüngsten Sohn helfen alle mit.



Naturkost bei Kraut+Rüben:

Vom Ur-Korn bis zum Superfood alles dabei!

Als guten Vorsatz fürs neue Jahr nehmen sich viele vor sich gesünder zu ernähren. Mit Naturkostprodukten wie Haferflocken, Leinsamen und Nüssen haben wir für diese Produkte den richtigen Lieferanten. Der Naturkosthändler Müfagro aus Gomadingen nahe Reutlingen, beliefert uns seit einigen Jahren mit seinen hochwertigen Produkten.

Auch im Bereich Backzutaten erhalten wir einen Großteil unsere Produkte von Müfagro. Viele der Backzutaten haben ein Bio-Siegel. Neben Backpulver und Sahnesteif sind auch verschiedene Grießsorten zu erhalten.

In unserem Reissortiment finden sich Basmati- und Parboiled Reis sowie Langkorn- und Wildreis. In den Wintermonaten sind vor allem die schwäbischen Tellerlinsen beliebt.



Geänderte
Öffnungszeiten
vor Heilig Abend und
Silvester:

Am 22. Dezember
öffnen wir von
7 bis 18 Uhr.

Am 23. Dezember haben
wir in diesem Jahr von
7 bis 13 Uhr
geöffnet.

Am 30. Dezember sind
wir von
8 bis 13 Uhr
für sie da.

Zwischen den Jahren
haben wir wie gewohnt
geöffnet.

Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa:

Griechische Hackfleischpfanne

Zutaten:

Aus dem Hofladen:

500g Weißkraut
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Giuseppe Casa Olivenöl
100g Ziegenkäse
1 ½ Teelöffel gehackte Petersilie

noch dazu:

500g gemischtes Hackfleisch
1 ½ Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Chiliflocken
½ Teelöffel getrockneter Oregano
½ Teelöffel getrockneter Thymian
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

In einer Schüssel das gemischte Hackfleisch zusammen mit dem Paprikapulver, den Chiliflocken, dem Thymian, dem Oregano, dem Salz und dem Pfeffer vermengen. Danach mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen.

Das Weißkraut in circa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln nach dem Schälen ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen fein würfeln.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Hackfleisch in die Pfanne geben und anbraten. Das Fleisch anschließend wieder in eine Schüssel geben.

Nun die Zwiebeln glasig braten. Den Knoblauch und Weißkraut dazu geben. Alles bei mittlerer Hitze für circa 10 Minuten braten. Anschließend würzen und das Hackfleisch untermischen. Zum Schluss den Ziegenkäse und die Petersilie zugeben.



Impressum: **HOFLADEN GESCHWÄTZ** ist ein Informationsmedium des Hofladens **KRAUT + RÜBEN GbR**,
Stiermärker Straße 16a, 76227 Karlsruhe, Telefon 07 21 46 72 67 95,
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 8.30 bis 18.00 Uhr, Samstags 8.00 bis 13.00 Uhr
Redaktion: Bianca Kunert, Fotos: Bianca Kunert, Druck: www.miersch-media.de

HOFLADEN
KRAUT + RÜBEN