



# HOFLADEN

## KRAUT + RÜBEN

### Hofladen Geschwätz

*Ausgabe Januar 2023*

#### Vorwort

Liebe Leserinnen und  
Leser unseres  
Hofladen Geschwätz,

in dieser Ausgabe dreht sich alles um zwei unserer Lieferanten und deren Produkte. Wir arbeiten stetig daran unser Sortiment weiter zu erweitern und nach Ihren Bedürfnissen auszuweiten. Deshalb freuen wir uns immer über Ihre Anregungen und Wünsche.

Bei der Auswahl unserer Lieferanten habe wir hohe Qualitätsansprüche und schauen genau, ob Ihre Produkte in unser Sortiment passen.

Wir hoffen, dass Ihnen das Entdecken und Ausprobieren der neuen Produkte so viel Freude macht wie uns und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen der Hofladen-Zeitung.

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 eigenem 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, das seit Generationen weitergegeben wird. Die Brände haben für den Brennvorgang viel Zeit. Das Abdestillieren geschieht langsam. 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.

## Herzhaft Wild: Wildspezialitäten aus der Region

Die Jäger Daniel Froß und Julian Haas haben die Manufaktur „Herzhaft Wild“ gegründet. In dieser verarbeiten sie das Wildfleisch zu Salami, Schinken, Leberwurst und Leberpastete. Neben klassischen Produkten wie Wildschweinsalami und Rehschinken stellen sie auch Wildschweinlyoner, Wild-Landjäger sowie einen Wilden-Chili-Bengel her.

Die verarbeiteten Wildtiere haben in ihrem natürlichen Lebensraum gelebt. Den beiden Jägern ist es wichtig, dass die Jagd möglichst naturnah und nachhaltig ist. Daher nutzen sie für ihre Produkte auch nur Fleisch von Tieren aus Baden-Württemberg und sie verzichten gänzlich auf Wild aus Gatterhaltung. Ebenso wird bei „Herzhaft Wild“ darauf geachtet, das Wildtier bestmöglich und wertgerecht zu verwerten. Sie möchten möglichst viel vom Fleisch veredeln und verarbeiten.

Die Produkte von „Herzhaft Wild“ stammen aus einer nachhaltigen Jagd und sind qualitativ hochwertige Lebensmittel. Wir hoffen, dass wir mit unseren neuen Produkten Ihren Geschmack getroffen haben!

### Neu im Hofladen:

**Frühling auf der Fensterbank:** Die Primeln sind da und bringen Farbe in das triste Winterwetter. Ob für die Fensterbank oder für den Balkon, holen Sie sich den ersten Frühlingsboten nach Hause.

**Frische Berliner:** Pünktlich zur nahenden Fasnachtszeit haben wir wieder eine große Auswahl an Berliner. Ob Mehrfrucht, Schoko, Apfel oder doch lieber ganz ungefüllt bei uns findet jeder seinen Lieblingsberliner.



### Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa:

## Grünkohlcurry



#### Zutaten:

#### Aus dem Hofladen:

800 g Grünkohl  
200 g Karotten  
250 g rote Linsen  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
500 ml Asal Gemüsebrühe  
3 Esslöffel Giuseppe Casa Olivenöl  
2 Esslöffel Zitronensaft  
50 g Cashewnüsse

#### Außerdem:

1 Dose Kokosmilch  
2 Esslöffel rote Currypaste

#### Zubereitung:

Den Grünkohl vom Strunk abzupfen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Die Cashewnüsse grob hacken. Diese in einem Wok ohne Öl anrösten. Danach aus dem Wok nehmen.

Nun etwas Öl in den Wok geben, den Knoblauch und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Currypaste sowie die Karottenscheiben dazu geben. Alles kurz anbraten und anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen. Die roten Linsen mit in den Wok geben, nun circa 15 Minuten köcheln lassen.

Den Grünkohl und die Kokosmilch unter die Linsen heben, danach nochmals für 15 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Die gerösteten Cashewkerne über das Curry geben.