



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe März 2023

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser unseres Hofladen Geschwätz,

die Temperaturen steigen ganz langsam und die Tage werden wieder länger. Damit fällt auch der Startschuss für die Pflanzensaison.

Verschieden Salatsetzlinge sowie Kohlrabipflanzen sind schon jetzt für das Frühbeet zu erhalten.

Wer seine Tomaten, Paprika oder Blumen auf der Fensterbank vorziehen möchte, findet bei uns eine große Auswahl an Sämereien.

Ein vielfältiges Angebot an Frühlingsblumen, egal ob fürs Beet oder den Balkon ist ebenfalls zu finden.

Viel Spaß beim Lesen des Hofladen Geschwätz wünscht Ihnen

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



Aus dem Herzen des Schwarzwaldes

Unser neuer Lieferant für Milchprodukte im Portrait

Zum Jahresende hat leider der Albhof, unser bisheriger Lieferant für Milchprodukte und Käse, die Produktion eingestellt. So mussten wir uns auf die Suche nach einem neuen Lieferanten machen. Unsere Freude war groß als wir die Molkerei „Schwarzwaldmilch“ aus Freiburg gewinnen konnten.

Seit über 90 Jahren steht die Molkerei „Schwarzwaldmilch“ für hochwertige Milchprodukte. Vier Punkte sind dem Betrieb bei der Veredelung und Entwicklung ihrer Produkte wichtig: eindeutige Herkunft, höchste Qualität, Tradition und Innovation. Werte mit denen auch wir uns sehr gut identifizieren können.

Die Milch für die hochwertigen Milchprodukte wird überwiegend von Familienbetrieben mit durchschnittlich 46 Milchkühen geliefert. Diese Familien beliefern zum Großteil seit Generationen die Molkerei Schwarzwaldmilch und sind genossenschaftliche Eigentümer der Schwarzwaldmilch. Die Höfe der Erzeuger liegen überwiegend im Schwarzwald. Wichtig ist es der Molkerei auch den Bauern einen fairen Milchpreis zu zahlen.



Dadurch dass wir Schwarzwaldmilch als Lieferanten gewinnen konnten, haben wir auch unsere Produktpalette erweitern können. So bieten wir nun auch viele lactosefreie Produkte und Milchalternativen, wie ein Haferdrink an. Die frische Weidemilch haben wir nun sowohl mit 3,8 % Fett als auch mit 1,5 % Fettanteil. Für kleine Haushalte bieten wir frische Milch im 0,5 Liter Paket an. Wie gewohnt haben wir eine Auswahl an Fruchtjoghurt, Speisequark und Butter im Kühlregal.

Wir hoffen Sie sind genauso begeistert wie wir und probieren sich durch das neue Sortiment.

Unser Hofladen wird digital:

Wir sind jetzt auf Instagram und Facebook

In den vergangenen Wochen haben wir stetig unser digitales Angebot weiter entwickelt. So hat unsere Homepage ein neues Make-over bekommen, sowie viele neue interessante Inhalte. Zum Beispiel werde unsere Lieferanten in einigen Sätzen vorgestellt. Unter „Aktuelles“ erfährt man alle Neuigkeiten. Bei Fragen, Anregungen oder Bestellungen sind wir über unser Kontaktformular schnell zu erreichen.

Auch auf Social Media wie Facebook und Instagram sind wir seit kurzem aktiv. Dort halten wir euch über alles was gerade auf dem Hof passiert auf dem Laufenden. Folgt uns und verpasst keine News mehr.



Neues aus dem Hofladen:

Frühlingsorten von Palio sind da:

Passend zu den frühlingshaften Temperaturen sind die neuen Sorten wie Holunderblüte, Waldmeister und Heidelbeere eingetroffen.

Wer es lieber etwas außergewöhnlicher möchte, kommt mit der Sorte „Grüner Tee mit Litschi“ ganz auf seine Kosten.



Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa: Quiche mit Bärlauch und grünem Spargel



Zutaten aus dem Hofladen:

1 Rolle Blätterteig
1 Bund grüner Spargel
200 g Kochschinken
100 g Speckwürfel
200 g braune Champignons
200 g Schlagsahne
3 Eigelb
100 g Bergkäse, gerieben
1 Bund Bärlauch
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
100 ml Riesling trocken
1 Esslöffel Olivenöl

noch dazu:

Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Quicheform bis zum Rand mit Blätterteig auslegen. Mit einer Gabel einige Male den Teigboden einstechen.

Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in circa 3 cm große Stücke schneiden. Den Bärlauch ebenfalls waschen. Die Champignons und den Bärlauch in Streifen schneiden. Den gekochten Schinken und den Knoblauch würfeln. Die Kerne der Peperoni entfernen und in Ringe schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl den grünen Spargel andünsten. Nun den Knoblauch und die Peperoni dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Alles für fünf Minuten köcheln lassen.

In einer weiteren Pfanne die Champignons zusammen mit den Speckwürfeln anbraten. Anschließend den Bärlauch dazugeben. Von der Hitze nehmen und den gedünsteten Spargel unterheben.

In einer Schüssel die Schlagsahne mit dem Eigelb verrühren. Den geriebenen Bergkäse unterheben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die vorbereitete Quicheform die Gemüsemischung geben. Den gewürfelten Kochschinken darauf verteilen. Die Ei-Sahne-Käse Masse darüber geben. Die Quiche nun bei 180 Grad für circa 40 Minuten backen.