



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe Juni 2023

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser
unseres Hofladen Geschwätz,

Sommerzeit ist Gartenzeit: Endlich ist es wieder soweit die Setzlinge und Gemüsepflanzen sind da. Für uns eine der schönsten Zeiten im Jahr, wenn der Hof sich mit den Pflanzen füllt, die nur darauf warten in Ihrem Beet einen Platz zu finden.

Dabei ist es egal, ob Gartenbeet oder großer Blumenkasten, in allem lässt sich frisches Gemüse anbauen. Versuchen Sie einmal Salate im Blumenkasten anzubauen.

Kommen Sie vorbei wir beraten Sie gerne.

Viel Spaß beim Lesen des
Hofladen Geschwätz wünscht
Ihnen

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



Aus der Region - für die Region: Bio-Bier aus der Fächerstadt

Gemütlich im Garten grillen und dabei ein kühles Bier trinken, dass gehört zum Sommer einfach dazu. Seit kurzen bekommen wir von der Kuckucksbrauerei „Fächerbrau“ eine Auswahl an verschiedenen Bieren, wie Pils, Weizenbier, Festbier und Naturradler, geliefert. Doch auch nicht Biertrinker kommen mit dem naturtrüben Cider, dem It-Getränk des Sommers, auf Ihre Kosten. Wer es lieber Alkoholfrei mag, für den haben wir eine Bio-Zitronenlimo und eine Bio-Apfelsaftschorle, mit Äpfeln von Karlsruher Streuobstwiesen, im Angebot.

Egal ob, Bier, Cider oder Limo – in allen Getränkesorten werden nur regionale Bio-Zutaten verwendet. Ganz nach Ihrem Motto „Aus der Region – für die Region“. Das Wasser kommt aus dem Schwarzwald, das Malz von Badischen Mälzereien in Lahr und Heidelberg, der Hopfen wird am Bodensee angebaut und die Hefe kommt ebenfalls aus Baden. Dazu wird alles in Baden, also praktisch vor der Haustür hergestellt. Selbstverständlich wird das Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut.



Doch warum ist Fächerbräu eine Kuckucksbrauerei? Eigentlich ganz einfach: Fächerbräu verfügt derzeit über keinen eigenen Braukessel. Also müssen sie ihr Bier immer in anderen Brauereien brauen, wo gerade ein Kessel leer steht. So wie der Kuckuck seine Eier in ein anderes Nest legt. Daher der Name Kuckucksbrauerei. Derzeit darf Fächerbräu sein Bier in einer Brauerei in Lenzkirch brauen.

Neben der hohen Qualität und der Regionalität der Zutaten ist dem Team von Fächerbräu wichtig, dass alle Prozesse möglichst klimafreundlich sind. So beteiligt sich Fächerbräu am Karlsruher Klimafonds und schaffen mit Blühstreifen neben der Anbaufläche Lebensraum für Bienen und Schmetterlinge.

Jetzt wird angegrillt!

Leckeres für die Grillsaison aus dem Hofladen

Leckeres Grillfleisch und feine Bratwürste sind beim Grillen, das A und O. Eine schöne Auswahl an Grillgut bekommen wir von Metzgerei Dürr+Beier aus Remchingen, direkt aus der Region. Neben verschiedener Steaks und Grillbauch, haben wir auch verschiedene Bratwürste im Kühlregal. Besonders beliebt sind die Mini-Würstchen, als Käseknacker, grobe Bratwurst oder Putenbratwurst. Diese sind bei Groß und Klein der Hit.

Für den Fleischlosen-Genuss bekommen wir von der Käserei Sustainsus, leckeren Ziegenweichkäse in den Sorten Natur, Kräuter und Chili. Dieser eignet sich sehr gut zum Grillen in der Aluschale. Auch für knackiges Grillgemüse ist mit unseren Paprika, Zucchini und Auberginen gesorgt.



Unsere hausgemachte Kräuterbutter und Salatvariationen sowie die ausgefallenen Senfsorten der Manufaktur Kaltenthaler runden das Grillerlebnis ab.

Neuigkeiten aus dem Hofladen:

Zum frischen Spargel: die köstliche Sauce Hollandaise von „Lotti's Hofküche“ ist frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Doch auch die klassische Thomy's Sauce Hollandaise und die Hollandaise von Lukull haben wir im Sortiment.

Sommerliche Fruchtsecco-Sorten: Probieren Sie einmal unseren „Limberi“ einen Secco aus Himbeere, Rosmarin, Ingwer und Limette, perfekt für laue Sommerabende. Oder Erdbeeren mal anders als „Erdbeer mit weißer Schokolade Secco“.



Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa:

Bier-BBQ Sauce



Zutaten aus dem Hofladen:

Aus dem Hofladen:

- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 80 ml Fächerbräu Pils
- 4 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Waldhonig
- ½ Teelöffel Pfeffer

Außerdem:

- ½ Teelöffel Chilipulver
- 250g Ketchup
- 2 Esslöffel Worcestershiresauce
- 2 Teelöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel scharfer Senf

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf das Sonnenblumenöl erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln zusammen mit dem Chilipulver in den Topf geben. Für circa 5 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Mit dem Pils ablöschen. Nun das Ketchup, Worcestershiresauce und den Rotweinessig dazu geben. Alles gut vermengen. Als nächstes den Zucker, Honig und Sojasauce unter die Masse rühren. Zum Schluss den Senf und den Pfeffer mit in den Topf geben. Nun unter rühren zum Kochen bringen. Danach für weitere 15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Am Ende sollte die Sauce dickflüssig sein.

Danach in eine Schüssel füllen. Perfekt zu Steak oder Spare Ribs.



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