



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe September 2023

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser unseres Hofladen Geschwätz,

bei der Auswahl unserer Lieferanten steht bei uns neben der Qualität der Produkte auch die Regionalität im Vordergrund.

Bei unserem Apfel-Bauern haben wir seit Jahren das Glück, einen Partner an der Seite zu haben, der beide Merkmale erfüllt.

Die Familie Unterweger aus Walzbachtal achtet beim Anbau - wie wir - darauf, dass dieser nachhaltig und umweltverträglich ist.

Die Äpfel und Birnen werden dabei nur behandelt, wenn dies nötig ist. So werden die natürlichen Ressourcen geschont. Schon beim Anbau der Sorten wird darauf geachtet, dass eher robuste Sorten gewählt werden.

Viel Spaß beim Lesen des Hofladen Geschwätz wünscht Ihnen

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

Herbstliche Süße:

Die Früchte der Saison

Der Sommer ist fast vorbei, doch im Herbst sind noch einmal viele leckere Obstsorten reif. Zwetschgen, Birnen und Äpfel zählen zu den beliebtesten Sorten der Saison.

- **Zwetschgen:** haben eine oval-längliche Form und sind vor allem in unserer Region zu Hause. Wegen ihrem leicht säuerlichen Aroma werden sie besonders gerne auf dem Kuchen oder Datschi gegessen. Doch auch pur schmecken sie hervorragend.
- **Pflaumen:** sind rundlicher und haben etwas mehr Fruchtfleisch als Zwetschgen. Im Geschmack unterscheiden sich die Geschwister kaum. Durch den größeren Fruchtfleischanteil eignen sich Pflaumen besser zum Herstellen von Mus oder Kompott.
- **Mirabellen:** die kleinen gelben Früchte sind sehr süß. In den letzten Jahren erfreuen sie sich wieder einer größeren Beliebtheit. In der Küche lassen sie sich vielseitig einsetzen. Egal ob Marmelade, Kuchen oder Crumble sie schmecken immer gut.
- **Trauben:** weiß, rosé oder blau – unsere heimischen Trauben sind meistens Weintrauben. Diese haben durch ihre kleinen Kerne mehr Bitterstoffe als beispielsweise die Sultaninen. Sie sind sehr aromatisch und saftig.
- **Birnen:** im Herbst lockt diese Frucht mit vielen knackigen und sehr geschmackvollen Sorten. Diese eignen sich hervorragend als kleiner Snack für Zwischendurch oder zum Kuchen backen.
- **Äpfel:** von süßlich bis sauer – bei Äpfeln findet jeder seine Liebessorte. Natürlich sind sie bei uns das ganze Jahr erhältlich und gehören zu den beliebtesten Obstsorten. Jedoch schmecken sie im Herbst frisch geerntet am Besten.



Urlaubsgefühle für zu Hause: Urlaubsverlängerung mit unserem neuen Lieferanten „Marziale“

Der familiengeführte Betrieb „Marziale“ bringt den Geschmack Italiens in unsere heimische Küche. Hochwertige Nudelspezialitäten, eine große Auswahl an mediterraner Wurst und Schinken, Pizza und Anti-Pasti haben wir seit kurzem in unserem Sortiment.

Die Familie Marziale aus dem schwäbischen Nürtingen hat eine klare Mission: Sie möchte die besten italienischen Delikatessen auf dem deutschen Markt etablieren. Dabei ist es Ihnen jedoch wichtig, dass in Ihren Produkten echtes italienisches Lebensmittelhandwerk steckt. Jeden ihrer italienischen Produzenten kennen Sie persönlich und wählen die Produkte mit großer Sorgfalt aus. Dabei haben sie einen hohen Qualitätsanspruch.



Im Alltag kommt die Zeit zum Kochen manchmal zu kurz. Dafür haben wir mit den hochwertigen Fertiggerichten von Marziale die perfekte Lösung.

Grissinis, Focaccia, Pinsa oder Pan Bruschetta runden das italienische Geschmackserlebnis ab.

Holen Sie sich mit den feinsten Spezialitäten und einem schönen Glas Wein, an einen schönen Spätsommerabend Ihre Urlaubsgefühle nach Hause.

Neuigkeiten aus dem Hofladen:

Herbstsorten von Palio sind da: Die Secco Sorten Apfel, Sanddorn mit Grapefruit und Pflaume läuten in unserem Fruchtseccoregal den Herbst ein.

Herbstgenuss:

Zwiebelkuchen mit neuem Wein ist das kulinarische Zeichen für den Herbst. Nun ist es endlich soweit und es gibt wieder neuen Wein im Kühlregal des Hofladens. Den Zwiebelkuchen stellen unsere Hauswirtschafterinnen täglich frisch her.

Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschafterin Lisa: Broccoli-Gnocchi-Auflauf

Zutaten aus dem Hofladen:

1 Broccoli
200 g Kochschinken
3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Weizenmehl
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
Gnocchi
Bergkäse gerieben



Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kochschinken in Würfel schneiden. Die Broccoliröschen vom Stängel lösen.

In einem Topf die Butter schmelzen. Das Mehl mit in den Topf geben und unter Rühren mit Milch ablöschen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Broccoliröschen und die Gnocchi für 3 Minuten in kochendes Wasser geben. Danach in ein Sieb abgießen.

In einer Auflaufform die Gnocchi mit dem Broccoli und dem Kochschinken vermischen. Die Béchamelsauce darüber geben und mit Bergkäse bestreuen. Für circa 20 Minuten in den Backofen geben.



Impressum: **HOFLADEN GESCHWÄTZ** ist ein Informationsmedium des **Hofladens KRAUT + RÜBEN GbR**,
Steiermärker 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