



HOFLADEN

KRAUT + RÜBEN

Hofladen Geschwätz

Ausgabe Mai 2024

Vorwort

Liebe Leserinnen und
Leser unseres
Hofladen Geschwätz,

endlich ist es Frühling, damit können wir wieder mehr frisches Gemüse aus eigenem Anbau anbieten. Neben Salaten und Kohlrabi, haben wir vieles mehr aus der eigenen Gärtnerei im Angebot. Auf diese Zeit freuen wir uns immer sehr.

Jeden Tag bekommen wir außerdem frische Erdbeeren und Spargel von Partnererzeugern aus der Region geliefert.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie mit uns die ersten Produkte aus eigenem Anbau.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen des Hofladen Geschwätz

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

Frühling auf dem Teller: Leckerer Spargel und Vieles mehr

Kulinarisch gesehen steht für den Frühling nichts mehr, als Spargel und Erdbeeren. In den wenigen Wochen in denen es Spargel gibt, möchte man am liebsten so viel wie möglich davon essen. Schließlich muss danach wieder ein ganzes Jahr gewartet werden.

Wir beziehen unseren Spargel hauptsächlich vom Spargelhof Christ in der Pfalz. Der familiengeführte Spargelhof baut sowohl grünen als auch weißen Spargel an.

Um das Spargelerlebnis abzurunden, bieten wir Ihnen allerhand Passendes dazu an. Denn was wäre der Spargel ohne neue Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise.

Von der Metzgerei Dürr & Beier erhalten wir Wacholderschinken, Kräuterschinken, gekochten und rohen Schinken. Diese Sorten passen besonders gut zum Spargel.

Unsere köstliche Sauce Hollandaise erhalten wir von „Lotti's Hofküche“. Die Soße ist frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Auch die klassische Thomy's Sauce Hollandaise und die Hollandaise von Lukull haben wir im Sortiment.

Um den Spargelgenuss perfekt abzurunden, empfehlen wir unsere Spargelweine vom Amthof 12. Der trockene Rivaner, der feinherbe Riesling oder der Rosé ergänzen sich gut mit dem feinen Spargelgeschmack.

Zum Abschluss eines leckeren Spargelessens dürfen frische Erdbeeren nicht fehlen. Diese lassen sich am Besten mit Vanilleeis von der Eisfabrik in Keltern und frischer Sahne genießen.



Geräucherte Fischspezialitäten und mehr: Quellfisch, unser neuer Lieferant aus der Region

Anfang des Jahres hat zu unserem Bedauern leider die Forellenzucht Baden-Baden geschlossen. Nach langer Suche haben wir nun endlich eine regionale Fischzucht gefunden. Wir freuen uns sehr in Zukunft mit der Forellenzucht Quellfisch in Bruchsal zusammen zu arbeiten.

Seit 2019 betreibt Dominik Wozasek zusammen mit seiner Familie die Forellenzucht Quellfisch. Die Naturteichanlage gehört zu einer der modernsten in ganz Baden-Württemberg. Ganzjährig werden Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblinge gezüchtet. Diese verarbeitet er nach dem Räuchern zu feinen Fischspezialitäten wie Filets, verschiedene Sorten Stremel und ganzen geräucherten Fischen. Als besonderes Highlight hat er Lachswiener und Lachsmettwurst im Sortiment. Diese können sowohl kalt, als auch warm gegessen werden.

Wozasek ist es eine Herzensangelegenheit, dass die Umweltbelastung so gering wie möglich gehalten wird. Er setzt keine Chemikalien und keine Antibiotika ein. Er setzt auf hochwertige Futtermittel und hat hohe hygienische Standards. Sein Ziel ist es die schönste und größte Fischzucht mit Bio Qualität in Baden-Württemberg zu werden.

Neu im Hofladen:

Sommerliche Frucht-secco-Sorten:

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

Zum Grillen: in unserer Fleischtheke finden Sie nun wieder marinierte Steaks, Grill-Bauch und eine Auswahl an Bratwürsten. Besonders beliebt unsere verschiedene Mini-Bratwürste.

Rezept-Tipp von unserer Hauswirtschaftlerin Lisa: Spargelquiche mit Blätterteig

Zutaten:

aus dem Hofladen:

1 Packung Blätterteig
1 Bund grüner Spargel
250 g Schmand
50 ml Sahne
2 Eier
100 g gerieben Bergkäse
2 Esslöffel Olivenöl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Quichform einfetten.

Die Form mit dem Blätterteig auslegen, den überlappenden Teig abschneiden.

Den Unterteil des Spargels schälen. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.

Etwa 2/3 des Bergkäse in einer Schüssel mit dem Schmand und der Sahne verrühren. Die Eier dazu geben. Nach Belieben mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel in die Form geben und die Käse-Schmand-Masse dazu gießen. Mit dem restlichen geriebenen Bergkäse bestreuen.

Im Backofen circa 35 Minuten backen.



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