



Monatsbrief September 2019

Das Wandern ist des Gärtners Lust

Liebe Kunden,



die Ferienzeit ist vorüber und eigentlich kommen wir mit unserem Anliegen etwas spät.

Das Flugzeug besteigen und in nahe oder ferne Reiseorte zu fliegen ist doch etwas für Gestrige. Wandern und die eigene Umgebung intensiv kennenlernen, ist das neue Reisen und dafür braucht es nicht viel. Ein Bahnticket zum Bahnhof Hennef/Blankenberg und dann auf Schusters Rappen den wunderschönen Siegsteig entlang.



Ein Rundwanderweg führt einen dann in einen schönen Ort mit Namen Süchterscheid und jetzt kommen wir ins Spiel. Ein neuer Rastplatz an unserer Gärtnerei wurde von uns gestaltet, um den Wanderern eine Pause zu gönnen und um unseren Betrieb zu präsentieren. Nicht uneigennützig, geben wir zu. Unser Bestreben nicht abzuheben und mehr Menschen von klimaschädlichem Verhalten abzuhalten, ist der Beweggrund für den schönen Rastplatz und an Werktagen hat man gleichzeitig die Möglichkeit, uns über die Schulter zu schauen oder in unserem Hofladen zu stöbern. Zu sehen gibt es allerhand, denn

unser Gemüse steht gerade jetzt im Spätsommer in voller Pracht auf den Feldern und auch wenn das Fruchtgemüse schon wieder fast seinen Zenit überschritten hat, kommt doch jetzt schon das Herbstgemüse in die Erntezeit.

Trocken war es wieder und heiß und der Sommer war sehr anstrengend, aber das meiste Gemüse ist Dank der fleißigen Gärtnerhände wunderschön.



Die Auswirkungen des Klimawandels werden von uns ja schon seit 20 Jahren beobachtet, durch immer wiederkehrende Wetterextreme. Wir sind da unmittelbar betroffen, ist doch weder Trockenheit noch Hitze oder was noch schlimmer ist Starkregen oder Hagel, für unser Gemüse wirklich ein Spaß.

Unsere Bitte an Sie, Auto immer öfter stehen lassen, dass 20Euro Flugticket nach Barcelona ignorieren (da treten sich die Touristen eh die Füße platt) und dafür die eigene Heimat erkunden und das geht ganz einfach und klimaneutral. (Siegsteig Etappe 3 Blankenberg nach Merten, 12km, Wanderzeit ca. 3 Stunden)



Viel Freude am Wandern und an unserem Gemüse wünschen die Gärtner aus Süchterscheid.

Gemüse des Monats

Unser Mangold

„Ob Spargel des kleinen Mannes oder Spinatersatz, Mangold hat viele Namen und genauso viele leckere Zubereitungsmöglichkeiten.“

Inhalt:

Angebote	im September	Seite 2
Käserei Kalteiche	Neuer Lieferant	Seite 3
Aktuelles	Hektik in der Gärtnerei	Seite 4
Rezept	Mangold-Quiche mit Pilzen	Seite 4

DIE HOFKISTE, Inhaberin: Rita Lemmen-Hüsgen,

Biohof Hüsgen, Auf der Sandkaule 24, 53773 Hennef-Süchterscheid

Tel: 02248-4076 Fax: 02248-445356 www.bioland-huesgen.de email: info@bioland-huesgen.de

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Angebote im September

Tofu Mandel Sesam

2,99 EUR

Tofu Rosso

2,99 EUR

Wheaty Veg. Gran Chorizo Stange 200g

6,49 EUR

Kreta Sticks 175g

2,79 EUR

Mini Burritos 200g

3,29 EUR



Bratöl Olive mediterran

8,99 EUR

Himbeer Essig 500ml

6,29 EUR



Spirelli hell 2kg

5,10 EUR

Tortellini Family 400g

4,99 EUR

Pizzateig 400g

3,40 EUR



Backmischung Brownies Glutenfrei

3,79 EUR

Dinkel Apfelkuchen Glutenfrei

2,99 EUR



Blütensalz Flower Power

3,20 EUR

Pizzatomaten 330g

1,85 EUR



Haferflocken Kleinblatt 500g

1,85 EUR

Mond & Sterne Müsli 1kg

7,50 EUR

Cornflakes natural 250g

2,29 EUR



Käse

Mozzarella Stange 300g

3,29 EUR

Pizza Käse gerieben 200g

3,10 EUR

Mozzarella gerieben 150g

1,99 EUR

Rosenblütenkäse ca. 210g

ca.5,02 EUR (23,90/kg)

Ziegenbert Blütenzauber 150g

5,40 EUR

Schafbert Blütenzauber 150g

5,40 EUR

Rauchkäse 30% ca. 200g

ca.3,58 EUR (17,90/kg)



Antipasti

4,99 EUR

Olivenpaste schwarz 100g

2,99 EUR

Olivenpaste grün 100g

2,99 EUR

Getrocknete Tomaten mariniert 150g

4,99 EUR

Oliven-Mix ohne Stein mariniert 150g

4,89 EUR

Artischockenherzen natur 175g

5,99 EUR

Griechische Oliven m. Zitrone 175g

4,69 EUR



Alle Angebote in diesem Monatsbrief behalten Ihre Gültigkeit nur, solange die Ware verfügbar ist.
Für Druckfehler keine Haftung. Es gelten unsere AGB

Wein zum Genießen

Regent Rot trocken 0,75l

7,99 EUR

Regent rot trocken 6x0,75l

40,00 EUR



Kaleidoskop 0,75l

7,99 EUR

Kaleidoskop 6x0,75l

40,00 EUR



Portugieser und Regent 0,75l

7,50 EUR

Portugieser und Regent 6x0,75l

38,50 EUR



Assyrtiko weiß 0,75l

6,50 EUR

Assyrtiko weiß 6x0,75l

33,00 EUR



Neuer Lieferant: Edel Käserei Kalteiche

Angetrieben von der landwirtschaftlichen Tradition des Milchviehs führt Familie Kühn eine zukunftsorientierte **Käserei mit eigener Schaf und Ziegenmilch im Siegerland**.

Von Frühjahr bis Winteranfang weiden im Weißbachtal 90 weiße und braune Milchschafe und unterhalb des Berges Kalteiche 60 Edelziegen.

Die Schafe und Ziegen geben vom späten Herbst bis Januar keine Milch. In dieser Zeit tragen sie Ihre Jungtiere aus. Im Frühjahr nach der Geburt produzieren die Schafe 2,5 bis 4 Liter Milch. Weit mehr als die Lämmer trinken würden. Vom Sommer bis Spätherbst liefert jedes Schaf 1 bis 1,5 Liter Milch am Tag. Die Ziegen schaffen sogar 800-1000 Liter Milch im Jahr und das pro Ziege. Schafe wie Ziegen werden zweimal am Tag gemolken, wobei die Ziegen von der Seite gemolken werden, da die Ziegenlämmer auch von der Seite trinken. Familie Kühn liegt das Wohl Ihrer Tiere sehr am Herzen. Noch am selben Tag wird die frische Milch auf der hofeigenen Käserei frisch und sorgsam verarbeitet. Vom leichten Frischkäse bis zum Monate gereiften Schafs- und Ziegenhartkäse... über Geschmack lässt sich trefflich streiten. Über Qualität aber nicht!



Hier wird unter **modernsten Hygiene-Standards und Bio-Demeter Richtlinien** gearbeitet. Fleiß und Lust neue Geschmackserlebnisse zu kreieren, das macht die Edelkäserei Kalteiche aus.

Ziegenbert 150g

Ca. 3,58 EUR (23,90/kg)

Ziegenfrischkäse pikant 150-170g

Ca. 3,98 EUR (24,90/kg)

Schaf-Ziegen-Käse 150-170g

Ca. 4,78 EUR (29,90/kg)

Ziegenfeta Art spezial 150-170g

Ca. 4,14 EUR (25,90/kg)

Ziegenfeta Art natur 150-170g

Ca. 3,82 EUR (23,90/kg)

Hirtenkäse Kräuter 150-170g

Ca. 3,98 EUR (24,90/kg)

Hirtenkäse Bruschetta 150-170g

Ca. 3,98 EUR (24,90/kg)

Bruderhahn Eier 6er Packung

3,75 EUR



Zusätzlich zu den Schafen und Ziegen hat Familie Kühn auch **Hühner in Mobilställen**. Und wir freuen uns Ihnen mit zu teilen, dass wir ab September unsere **Bruderhahn Eier aus dem Siegerland** beziehen. Tierwohl und Regionalität. Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit.

Start ab dem 09.09.2019 KW 37

Mangold-Quiche mit Champions

Zutaten: 300 g Weizenvollkornmehl, ½ Würfel Hefe, 125 ml lauwarme Milch, 1 TL Honig, 1 TL Kräutersalz, 1 TL Oregano, 50 g Haselnüsse gemahlen, 2-3 EL Olivenöl, 150 g Champignons, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 1 Staude Mangold, 3 Eier, 200 ml Sahne, 100 g Emmentaler Käse gerieben, Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss

Weizenvollkornmehl und Hefe mischen. Mit Milch, Honig, Kräutersalz, Oregano, Haselnüssen und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Evtl. noch etwas lauwarmes Wasser zugeben. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten und zwei Drittel des Teiges auf den Boden einer Quiche- oder Springform verteilen. Das restliche Drittel zu einer langen Schlange rollen und daraus den Rand formen. Die Champignons putzen und vierteln. Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit den Pilzen in Butter anbraten. Den Mangold waschen, Blätter und Stiele in feine Streifen schneiden. Mangold zu den Pilzen geben und einige Minuten andünsten. Alles auf den Quiche-Boden geben. Die Eier schaumig schlagen, Sahne und geriebenen Emmentaler unterrühren, mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und über das Gemüse gießen. Bei 180 – 200 °C ca. 40 Min. backen.

Hektik in der Gärtnerei und die Frage, ist der Feldsalat vor dem Regen im Boden.

Da waren Sie wieder in der Gärtnerei. Drei wissenshungrige Büromenschen die einen Ausflug machen, um zu sehen was in unserer Gärtnerei gerade so los ist. Und ich kann Ihnen versichern, eine ganze Menge!

Gewächshäuser und Felder sind voll mit leckerem, frischem Gemüse und Salaten. Auf dem Feld in Bach sehen wir Salate soweit das Auge reicht. Auf der einen Seite den Sommer mit Eichblatt, Batavia, Eisberg und Kopfsalat und auf der Anderen schon der nahende Herbst



mit dem ersten Feldsalat aus dem Freiland, Zuckerhut, Radicchio und Endivien.



bekommen. kommen, der keine Zeit für

und Erklärungen, die Büromenschen müssen sich selbst ein Bild machen und stapfen also alleine über den Acker. Vorbei an Zuckermais der dieses Jahr von allerlei Vögeln geliebt wird, Kohl jeglicher Art, Frühlingszwiebeln, Porree, Mangold, Sellerie, und vielem mehr.



In den Gewächshäusern finden wir jede Menge Tomaten. Wunderschön anzusehen die Raritäten, da hat Mutter Natur sich ganz schön Mühe gegeben. Till und unsere Gärtner natürlich auch. Der Rucola steht kurz vor der Ernte und auch das leer geräumte Gewächshaus, dessen Inhalt, die Gurken, leider den



Läusen zum Opfer wurde, wird uns dieses Jahr nun noch reichlich mit Zucchini versorgen. Diese wurden neben dem Freiland dann dieses Jahr auch ins

Gewächshaus gepflanzt.

Sie sehen also, es wird uns nicht langweilig. Wir freuen uns, dass der Großteil von Ihnen nun aus dem Urlaub zurück ist. Vielleicht können wir Ihnen den Sommer und das Gefühl von Urlaub ja noch eine Weile mit kulinarischem aus der Region erhalten. Die Tomaten sind während der Ferienzeit reif geworden, daher freuen wir uns über Ihre Bestellung.

Kleiner Tipp Tomatensauce lässt sich wunderbar einkochen und dann haben Sie noch länger etwas vom Geschmack des Sommers.

Von: Melanie Bernards Verkaufsteam