

Genießerhof Blättle

Nr.1 Juli/August 2018



KORN-KAMMER

aktuell



 EXTRABLATT ZUM HERAUSNEHMEN 
UNSERE HOFLADENPRODUKTE

TIPP

DIE SCHLEMMERBOX
Einkaufen rund um
die Uhr

HEREIN SPAZIERT NEUES LADENKONZEPT





liebe Leserinnen und Leser,

heute halten Sie die erste Ausgabe unseres neuen Genießerhof-Blättles in Ihren Händen. Und nicht nur dieses Blättle ist neu, sondern auch unser Hofladen erstrahlt nach kurzem Umbau in neuem Glanz. Neu ist auch unser Lieferservice in der Gesamtgemeinde Dietingen. Was bleibt, ist unsere Philosophie: Alles echt, alles frisch, alles authentisch. Sämtliche Produkte und Rezepte stammen aus der Region und werden von uns persönlich getestet, um Ihnen beste Qualität zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis bieten zu können. Doch überzeugen Sie sich selbst, wir freuen uns auf einen netten Plausch mit Ihnen. Übrigens: Besonders beliebt sind auch unsere Erlebnisastronomie-Abende mit Gästen aus der schwäbischen Kleinkunst-Szene. Außerdem erhalten Sie bei uns Genuss-Gutscheine, die jedem eine Freude machen. Der besondere Clou: Sie sind sowohl in der Schlemmer-Scheune, als auch im Hof-Laden einlösbar.

Herzlichst

Petra & Jörg
Schittenhelm

INHALT

- S. 3**
- Die Schlemmer-scheune
 - Rezept von unserem Küchen-Chef Frank
 - Veranstaltungen



- S. 4&5**
- Der neue Hofladen mit Produktliste zum Herausnehmen
 - NEU:** Lieferservice
 - Petra's Kräutertipp



- S. 6&7**
- Die Korn-Kammer
 - Machen Sie eine kleine Wanderung zu uns



- S. 8**
- Rätsel
 - Schlemmerbox
 - Impressum



Wiesenblumenwurst 🌸

Schlemmen, wohlfühlen und genießen



REZEPT GEMÜSEBRATLINGE



unsere neue
Speisekarte



Zutaten für 4-6 Personen:

- 3 mittelgroße Karotten
- 1 Brokkoli
- 1 Kohlrabi
- 1 Blumenkohl
- 1 Zucchini
- 3 Eier
- 1 EL Ganzkorn-
senf
- 120 gr. Weizenmehl
- Prise Muskatnuss
- Prise Salz
- Pfeffer
- 1 EL Rapsöl



Gemüse putzen und fein hobeln, Blumenkohlröschen ebenfalls klein schneiden. Zutaten zugeben und alles zu einer Masse verkneten.

Kleine Portionen Formen und in heißem Rapsöl goldbraun beidseitig ausbacken.

Zubereitungszeit ca. 30 min

Sehr lecker mit Kräuterquark aus frischen Gartenkräutern oder Kräutermischung von Maiers, dazu einen bunten Sommersalat oder als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch.

Übrigens: Die Zutaten erhalten Sie bei uns im Hofladen.

VERANSTALTUNGEN

14.09.2018 "PETER FIDEL" und Lena
Schwäbische G'schichtle
inkl. deftigem Schmaus & Most
29,90 Euro p.P.

29.09.2018 TOMMY NOBE
Kabarett-Abend
inkl. leckerem 2-Gänge Menü
35,80 Euro p.P.

12.10.2018
13.10.2018 BURE ZUM ALANGE
Kabarett inkl. 2-Gänge Menü
ausverkauft

15.-18.11.2018 SCHLACHTPLATTE
DIFACH ANDERS
RESERVIERUNG ERFORDERLICH

1.12.2018 Bauernhof-Frühstück
RESERVIERUNG ERFORDERLICH

HEREIN SPAZIERT NEUES LADENKONZEPT



DIE GENIESSERKISTE

AB SOFORT BIS VOR DIE HAUSTÜR

NEU: Ab sofort beliefern wir die Gesamtgemeinde Dietingen mit unserer GenießerKiste! Egal, ob frische Bio-Wurst oder Bio-Fleischwaren aus unserer Korn-Kammer, ob Käse, Backwaren, Nudeln, Obst oder Gemüse usw. : Alles ab sofort per Lieferung zu Ihnen direkt nach Hause. Auch beim Hofladen hat sich nach dem Umbau einiges getan:

Auf nun doppelter Grundfläche können wir künftig dort noch eine größere Auswahl an Bio-Produkten präsentieren. Auch das leckere Grillsortiment ist ab sofort im Hofladen erhältlich. Und sollten Sie auf der Suche nach einem besonderen Geschenk sein, dann finden Sie bei uns tolle Geschenkkörbe, Gutscheine, hübsche Dekoartikel, oder als kleines Mitbringsel unser „Vesperpäsle“.

Testen Sie doch mal unseren Lieferservice, oder schauen Sie gerne vorbei, wir freuen uns auf Sie!

UND SO FUNKTIONIERT DER LIEFERSERVICE:

- Bestellung mit dem Bestellschein bitte per Mail an info@geniesserhof.de, oder direkt im Hofladen abgeben, gerne auch telefonisch unter 0741-94205867.
- Bestellungen bis donnerstags, 20Uhr, werden am Samstagvormittag direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.
- Ab 25 € erfolgt die Lieferung frei Haus (Unter 25 € Aufpreis Zustellung +3 €).
- Bezahlung ist bar oder auf Rechnung möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Aktuelle
PRODUKTE

Gundermann-Honig-Eis



Einkaufen & Erleben



Erweiterung der
Hofladengrundfläche
auf das Doppelte



neue Kühlgeräte für
vakuumiertes Fleisch,
Wurst und sonstige
Kühlwaren



mehr Fläche für
Gemüseverkauf



PETRA'S KRÄUTERTIPP

GUNDERMANN - DIE WÜRZE DER WIESE

Der würzige Gundermann ist eines der Wildkräuter, die mir besonders ans Herz gewachsen sind. Umso mehr freue ich mich, dass man diese Pflanze an so vielen Stellen entdecken kann, denn sie wächst in nahezu jedem Garten, unter Hecken und auf Wiesen. Je nach Standort bleiben die Blättchen klein und rund oder werden stattlich groß. Kleine violette Blüten schmücken die

bei Bienen beliebte, auch Gundelrebe genannte Rankenpflanze von März bis in den Sommer hinein. Die leicht gekerbten nieren- oder herzförmigen Blätter sind reich an Vitamin C, Kalium und Kieselsäure. Weil er als Einzelgemüse zu streng schmeckt, mischt man den Gundermann meist mit anderen Kräutern für Wildspinat, Salate, Kräuterbutter oder Kräuterquark. Mit seinem einzigartigen herb-aromatischen Geschmack gibt er

Fleischfüllungen, Eierspeisen, Eintöpfen und Suppen einen besonderen Geschmack. Auch selbst gemachtes Eis, Kräuterbowle, Tee, Wein, Likör und Öl erhalten durch ihn eine ungewöhnliche, aber angenehme Note. Die süßlichen Blüten eignen sich ebenso zum Aromatisieren und sind mit ihrer violetten Farbe auch eine wunderschöne und essbare Deko auf vielen Speisen.

Tradition & Moderne

**ALLES
NATÜRLICH**

Ab Herbst 2018
können wir Ihnen
Mehl aus eigener
Getreideproduktion
im Hofladen anbieten.



GETREIDEPRODUKTION IM EINKLANG MIT DER NATUR

Wir bewirtschaften mehr als 100 Hektar Land und verarbeiten das Getreide von der Aussaat bis zur Auslieferung an weiterverarbeitende Betriebe. Immer davon ausgehend, dass im Boden bereits alle wichtigen Nährstoffe für die Saat von Natur aus stecken und sich die Pflanzen am besten selbst gesund erhalten können, setzen wir bewusst auf eine Getreideproduktion im Einklang mit der Natur.

NEU! NATURLAND-ÖKO-ZERTIFIZIERUNG

Neuerdings bewirtschaften wir die Korn-Kammer mit Naturland-Öko-Zertifizierung. Im Zentrum aller Naturland Richtlinien steht ein ganzheitlicher Ansatz, nachhaltiges Wirtschaften, praktizierter Natur- und Klimaschutz, Sicherung und Erhalt von Boden, Luft und Wasser, sowie der Schutz des Verbrauchers. Naturland ist weltweit einer der bedeutendsten Verbände für Produkte aus ökologischem Landbau.

BESONDERS GENUSSVOLL DANK ARTGERECHTER HALTUNG

Unsere Schweine halten wir mit Stroh, vielen Aktivitätsmöglichkeiten und Auslauf. Deshalb schmeckt das kräftige Fleisch äußerst aromatisch. Es ist fest, etwas dunkler gefärbt und hält dank seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Natürlich werden sie ausschließlich mit bestem Korn-Kammer-Getreide gefüttert.

Keine Wachstumsförderer, Medikamente oder Antibiotika, sowie kein Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel machen das Erfolgsrezept für eine biologisch wertvolle Tierhaltung aus. Eine eigene Rinderaufzucht komplettiert unseren Hofbetrieb. Ach ja, Freilandhühner leben außerdem auf dem Hof, neben Hasen und Ziegen.





Hofhund Paul & das neue Familienmitglied Momo

HOFFÜHRUNGEN

LERNEN UND INFORMIEREN MIT ERLEBNISFAKTOR

Individuelle Hofführungen für Gruppen ab 15 Personen

Bei uns können Sie individuelle Korn-Kammerführungen (Preis auf Anfrage) rund um unseren landwirtschaftlichen Betrieb buchen.

Ganz gleich ob Kindergartengruppe, Schulklasse, Verein, Busreisegesellschaft, oder aber einfach eine Gruppe ab 15 Personen - hier können Sie die Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen, zeigen und erklären jeweils altersgerecht, wie artgerechte Tierhaltung und moderner Ackerbau von der Saat bis zum fertigen Produkt funktionieren. Es gibt allerhand zu entdecken und zu erleben. Wetterfeste Kleidung und Schuhe (die auch schmutzig werden dürfen) sind empfehlenswert. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Machen Sie doch mal eine kleine Wanderung zum Genießerhof und von dort aus zur Korn-Kammer



Sommerzeit ist Grillzeit...



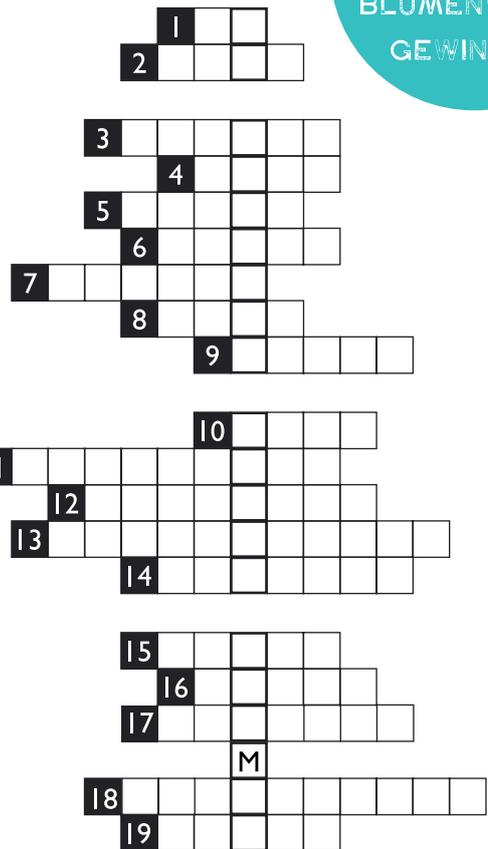
und mit unserer Schlemmerbox zu jeder Tages- und Nachtzeit möglich. Einkauf rund um die Uhr. Die Schlemmerbox finden Sie wieder an ihrem gewohnten Platz beim Wanderparkplatz am Friedhof.

RÄTSEL
AUSFÜLLEN-
WIESEN-
BLUMENWURST
GEWINNEN!

Essen und trinken Sie gern, oder sind Sie ein Liebhaber der Kochkunst? Dann versuchen Sie sich mal an unserem kleinen Rätsel, bei dem es um Redensarten geht, die mit dem Essen und Trinken zu tun haben.

1. Sie gleichen sich wirklich wie ein ??? dem anderen.
2. Du musst doch nicht immer deinen ??? dazu geben!
3. So kurz vor dem Ziel lasse ich mir nicht mehr die ??? vom Brot nehmen.
4. Schenk mir mal reinen ??? ein.
5. Hier sieht es wieder aus wie ??? und Rüben.
6. Ich hab's für'n ??? und'n Ei bekommen.
7. Lass dich nicht in die ??? hauen.
8. Bei dem ist Hopfen und ??? verloren.

9. Du musst nicht immer ein Haar in der ??? suchen.
10. Das macht den ??? auch nicht fett.
11. Das ist doch klar wie ???
12. Mit der ist nicht gut ??? essen.
13. Lange nichts gegessen, jetzt hab' ich aber einen ???
14. Geh doch hin, wo der ??? wächst!
15. Da hat man dich aber ganz schön durch den ??? gezogen.
16. Dem brauchst du nur ein wenig ??? ums Maul zu schmieren.
17. Unser neues Lehrwerk geht weg wie warme ???
18. Nun hab dich nicht so und spiele ständig die beleidigte ???
19. So, zum Schluss dürfen Sie sich einen hinter die ??? gießen.



Für das richtige Lösungswort erhalten Sie bis zum 1.9.2018 1 Paar Wiesenblumenwürste gratis bei uns im Laden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

.....

Name:

Anschrift:

E-Mail: