

MÄRZ 2016

PRODUKT DES MONATS!

Ab sofort **PRODUKT DES MONATS:** Unsere neuen Suppenmaultäschchen. Beim Kauf von zwei Packungen Suppenmaultäschchen gibt es einen Bund Schnittlauch oder Petersilie aus der Organix Gemüseabteilung gratis dazu.



SAMSTAGS-FRÜHSTÜCK IM ORGANIX-CAFÉ. Ab sofort wird der Samstagmorgen noch ein bisschen besonderer. Mit unseren wechselnden Frühstücksangeboten für Früh- und Spätstücker, Kinder und Familien.



04. März **BESTES AUS DER TOSKANA.** Heide Wagner präsentiert Antipasti und Weine von La Selva. (10-18 Uhr)



04. März Karin Lehmann präsentiert unsere neuen **SUPPENMAULTÄSCHCHEN** und versüßt Ihren Einkauf bei uns mit einem leckeren Probiererte. (10-14 Uhr)



05. März **LOVECHOCK VERKOSTUNGSAKTION.** Die Kombination von roher Schokolade und großen Stücken Superfoods soll „Liebesstoffe“ freisetzen. Probieren Sie doch mal, ob das stimmt. (10-17 Uhr)



11. März **PRIMAVERA DUFTÖLE FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE** mit Gabi Gäckle. Lassen Sie sich von Düften verzaubern, die Sie mannigfaltig einsetzen können: beim Kochen, zur Raumbedeftung und für die Körperpflege. (Fr 10-15 Uhr)



11./12. März **LECKEREIEN GANZ OHNE TIER.** Ideen, Anregungen und Rezepte rund um Sojamilch & Co mit Provamel. (Fr 10-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr)



12. März **WELEDA ELIXIERE** stärken und geben Schwung für den bevorstehenden Frühling. **LECKERE TEES** unterstützen Körper und Seele und geben ein Wohlgefühl. Mit Gabi Gäckle. (10-17 Uhr)



19. März **DAMENWAHL** Weinprobe mit Melanie Rosen und Sjrka Föhrenbach-Lohrer. (11-17 Uhr)



19. März Gudrun Hartman kocht für Sie mit **BYODO**. (10-17 Uhr)



19. März **KNOTEN, ZÖPFE, KRÄNZE.** Margret Tenta und Bärbel Hägele machen frisches Hefegebäck am laufenden Band (Showbacken von 8-14 Uhr, danach noch im Verkauf). Heute: **SCHOKOFRÜHSTÜCK** für groß und klein in Ihrem Café.



09. April **VORSCHAU - LANGE EINKAUFSNACHT:** Wir haben heute ausnahmsweise bis 23 Uhr für Sie geöffnet!



Langsame Schnellgerichte.



NEWSLETTER MÄRZ 2016

Klingt paradox, ist aber ganz einfach: Die Hofgenuss Produkte von Hoflieferant sind einerseits aus besten Bio-Zutaten, schonend und mit viel Liebe hergestellt. Auf der anderen Seite sind die praktischen Gläser einfach perfekt, um schnell ein leckeres Gericht auf den Familientisch zu zaubern. Ist das jetzt langsame Fast Food oder schnelles Slow Food? Die Entscheidung überlassen wir gerne Ihnen aber probieren sollten Sie in jedem Fall einmal. Mehr zu den Hofgenuss Produkten und zu deren Herstellung erfahren Sie bei Hoflieferant und in diesem Newsletter.



Viel Spaß beim Lesen und Probieren, Ihr Reiner Munz und das Team von Hoflieferant

KURZ & KNACKIG

Was drin ist und was nicht.

Alle Hofgenuss Produkte werden von uns in Handarbeit in traditioneller Art und Weise hergestellt. Wir verwenden dafür nur bestes Bio-Fleisch von Erzeugern aus unserer Region, Gemüse aus Bio-Landwirtschaft und besonders aromatische Bio-Gewürze. Was wir nicht verwenden sind Konservierungsstoffe, gentechnisch veränderte Zutaten, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Eine unserer wichtigsten Zutaten ist Zeit. Soßen und Fonds werden angesetzt und über Stunden so lange reduziert, bis die natürlichen Zutaten ihr volles Aroma entwickelt haben. Fein abgeschmeckt mit Bio-Gewürzen werden die Produkte anschließend in Gläsern schonend konserviert. Auf diese Weise bleiben die Hofgenuss Gläser auch ganz ohne Konservierungsstoffe haltbar – und schmecken nach dem Aufwärmen wie frisch gekocht.



Mit Leib und Seele dabei: unser Koch Herbert und Küchenhelfer Lukas.

Die ganze Hofgenuss Produktvielfalt.

Maultaschen: Traditionell schwäbisch mit Fleisch oder rein vegetarisch und ab sofort auch als leckere **Suppenmaultäschen**.

Serviettenknödel, Spinat- und Käsenocken sowie, in der Saison, **Bärlauchnocken:** Die ideale Ergänzung zu unseren Gläsern. **Bolognese:** Aus Rinderhackfleisch und Gemüse. **Eingemachtes Kalbfleisch:** Mit Weißwein und etwas Zitronensaft verfeinert. **Viel Gutes im Glas:** Siedfleisch und Gemüse in einer kräftigen Brühe. **Saure Kutteln:** Eine typisch schwäbische Spezialität. **Hühnersuppe:** Hühnerfleisch und Gemüse in einer kräftigen Hühnerbrühe. **Gulaschsuppe:** Aus Rindfleisch mit viel Paprika und Kartoffeln. **Albleisa:** Linsengericht aus einer alten Linsensorte von der Schwäbischen Alb und einem Stück geräucherten Bauch. **Sauerbraten:** Nach altem Familienrezept. **Rouladen:** In würziger brauner Soße. **Rotkohl:** Klassisch eingekocht mit fruchtiger Note und perfekt zu unseren Rouladen. **Bratensoße:** Aus gerösteten Rinder- und Schweineknochen und viel Gemüse, lange gekocht und fein abgeschmeckt. **Rinder, Kalbs- & Lammfond,** saisonal auch **Gänsefond:** Aus Knochen mit viel Gemüse lange gekocht und je nach Sorte speziell gewürzt.

GANZ NEU UND
PRODUKT DES MONATS!



Unsere Köchin Birgül kocht Schwäbische Gerichte ebenso gut wie Türkische.

Topfgucken willkommen! Werfen Sie ruhig mal einen Blick in unsere Hofgenuss Manufaktur und schauen Sie, wie aus guten Zutaten und fleißigen Händen unsere Maultaschen werden. >> Für die Füllung vermengen wir Brät, Hackfleisch, gedünstete Zwiebeln, Spinat, Lauch, Knödelbrot und viel frische Petersilie sowie etwas Salami und gerauchter Bauch mit feinen Naturgewürzen. >> Anschließend tragen wir die köstliche Füllung auf eine lange Bahn Nudelteig auf und verstecken das Gute im Teig. >> Ein wenig Ei am Rand dient als Kleber und verhindert, dass die Maultaschen wieder aufgehen. >>> Dann schneiden wir die Maultaschen in der richtigen Größe ab, garen sie vor, kühlen sie ganz schnell wieder herunter und verpacken sie für Sie.



HOF GENUSS