

der August fühlt sich hier am Hof immer auch ein bisschen wie ein Jahreswechsel an. Insgesamt ist es etwas ruhiger, viele fahren in Urlaub, weniger Bestellungen im Büro – und zeitgleich verabschieden wir uns von unseren lieb gewonnenen FÖJ'lerInnen. Ein großes DANKESCHÖN also an dieser Stelle an Marie, Marei und Finn und Euren täglichen Einsatz zwischen Hühnermobil, Kisten-Tüten, Backstube, Tiere versorgen, Unkraut jäten, Salate pflanzen .. und vielem mehr! Macht's gut ihr drei!

Schwarzwälder Buchenholzkohle – für echten Grillgenuss!

Wie im Märchen – „Das Kalte Herz“ – verwandelt Thomas Faißt, als einer der letzten Köhler Deutschlands, Holz in Kohle. Ein uraltes Handwerk, echt und natürlich! Seine Kohle ist zu 100 Prozent aus Buchenholz und kommt direkt aus dem Schwarzwald, was man sieht, hört und riecht. Das Besondere an diesem Stück verkohlter Natur ist der hohe Kohlenstoffanteil von 90 Prozent, wodurch sie heißer, intensiver und länger brennt als gewöhnliche Kohle. Wir finden richtig klasse, was unser Baiersbronner Nachbar macht und wollen Euch dieses kleine Stückchen Kulturgut nicht vorenthalten!

Zu finden im Shop unter > Neu im Angebot

****NEU** im Sortiment Hafer Joghurtalternative im Mehrwegglas!**

Die BlackForest GmbH aus Offenburg legt nach und bietet nun die vegane VeLike Joghurtalternative als Hafer-Naturjoghurt oder mit Mangoschmack an! Einfach mal ausprobieren!

Im Shop: Kühltheke > Vegane Kühlprodukte

Backstubenhinweis

Bis zum Ende der Sommerferien, also in KW 35 & 36 gibt es jeweils eine Sorte Brot und zusätzlich Laugengebäck zu bestellen.

Feine Dressingvariationen für die Salatsaison

Karin's Senf-Dressing

Zutaten für 1 Portion: 5 EL Joghurt, 2-3 TL süßer Senf, 3 EL Zitronensaft, etwas abger.

Zitronenschale, Kräutersalz, 2 EL geh. Kräuter (Schnittlauch, Karottengrün, Pimpinelle,...) 1 kl. Rote

Zwiebel **Zubereitung:** Die Zwiebel sehr fein würfeln und mit allen anderen Zutaten vermischen. Das Dressing etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Tahin-Dressing

Zutaten für 1 Portion: 2 EL Tahin (Sesammus), 3 EL Wasser, 2-3 EL Zitronensaft, etwas Sojasauce, ½

TL Agavendicksaft, 1 Knoblauchzehe **Zubereitung:** Den Knoblauch sehr fein hacken und mit den anderen Zutaten in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren, ggf. noch etwas mehr Wasser zugeben. Das Dressing schmeckt auch sehr lecker über Röstgemüse oder gebackenem Kürbis.

Schnelles Essig-Öl-Dressing

Zutaten für 1 Portion: 4 EL Apfelessig, 4 EL Olivenöl, 1 TL Agavendicksaft, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer,

gehackte Kräuter **Zubereitung:** Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft zu einer glatten Sauce rühren, die Kräuter unterrühren und mit dem Salat vermengen