

Hofläden/Direktverkauf

Wir sind für Sie da!



Die Früchte des Sommers genießen

Sommerzeit ist Beerenzeit – und die farbenfrohen Vitaminbomben schmecken frisch gepflückt vom Feld und direkt aus regionalem Anbau besonders köstlich.

Ob als Eis, Smoothie oder Kuchen – die saisonalen Früchte schmecken nicht nur köstlich, sich enthalten auch jede Menge Vitamine, Mineralien, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe. Ein kleiner Überblick:

■ **Brombeeren** enthalten sehr viel Vitamin A, das wichtig ist für Netzhaut, Haut und Schleimhäute.

■ In **Erdbeeren** steckt eine große Menge Folat, das der Körper für die Zellteilung benötigt. Hinzu kommen 57 Milligramm Vitamin C auf 100 Gramm – zum Vergleich: Zitronen enthalten „nur“ 50 Milligramm pro 100 Gramm.

■ **Heidelbeeren** punkten mit viel Vitamin E, das die Zellen elastisch hält und zu hohen Blutdruck senken kann. Die in Heidelbeeren enthaltenen Gerbstoffe wirken entzündungshemmend und sind gut für das Gehirn.

■ In **Himbeeren** steckt der eine gesunde Verdauung fördernde Ballaststoff Pektin. Hinzu kommen Anthocyane; diese sekundären Pflanzenstoffe sollen sogar vor Krebs schützen.

■ **Johannisbeeren** enthalten sogar dreimal mehr Vitamin C als die gleiche Menge Zitronen. Sie können außerdem gegen Rheuma und Gicht helfen, wirken harntreibend und fördern den Knochenaufbau.

■ **Stachelbeeren** helfen, dass das Bindegewebe der Arterien elastisch bleibt.



Foto: Fuchs/p

Zusätzlich sind sie dank ihres hohen Siliziumgehalts gut für Haare und Nägel.

Schnell, einfach und ganz ohne Backen für den Nachmittagskaffee gemacht ist eine leichte und frische Beeren-torte.

Zutaten (für 12 Personen):

- 100 Gramm Löffebiskuits,
- 50 g Amarettinis,
- 125 g Joghurtbutter,
- 300 g Naturjoghurt,
- 400 g Frischkäse mit Joghurt,
- 200 g Doppelrahmfrischkäse,
- 75 g Zucker,
- etwas Sofortgelatine, alternativ Blattgelatine (6 Blatt),
- Saft einer Zitrone,
- 300 g frische Beeren nach Belieben,
- auf Wunsch roter Tortenguss.

Zubereitung

Zunächst die Löffebiskuits und Amarettinis vollständig zerbröseln (Küchenmaschine oder im Gefrierbeutel mit Nudelholz bearbeiten). Dann die Joghurtbutter schmelzen und mit den Bröseln verkneten. Die Masse als Boden in eine Springform drücken und kalt stellen.

Unteressen Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft miteinander vermischen und zum Schluss sorgfältig die Sofortgelatine unterrühren.

Die Creme in die Springform füllen und zirka drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die frischen Beeren darauf verteilen. Darauf noch den Tortenguss geben und fertig ist die frische Beeren-torte! (red)

Direkt vom Bauernhof
Eigene Äpfel – Birnen – Kartoffeln – Dosenwurst – Gemüse
Wein
Edelbrände – Liköre

Hofverkauf geöffnet freitags von 15–18 Uhr



Familie Kutterer GbR
Poppenweiler, Grasiger Weg 2/1
Telefon (07144) 17117
Weingut und Besenwirtschaft

Eckstein Hofladen
www.gemuese-eckstein.de
Gemüse
BIO Ausfahrt Mönchingen
07150
914891
Öffnungszeiten: Di & Fr: 14 - 18 Uhr • Sa: 9 - 12 Uhr & 15 - 17 Uhr

Bestellen Sie unser Hähnchen von der Weide vor, aufgezogen an der frischen Luft, ganz ohne Antibiotika!

Abholung Wochenmarkt Ludwigsburg oder im Hofladen in Erdmannhausen: 24.07.2021



www.jennerhof.de
Tel: 07144-809665
(auch WhatsApp möglich)

Unsere Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 8.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr
Sa. 8.00 - 12.00 Uhr

Rösch SAFTMANUFAKTUR

Fruchtsaftkellerei Rösch
Kurfürstenstraße 67 · 71636 Ludwigsburg
Telefon (07141) 925151

Beeren + Kirschen

Di + Fr 9–18.30 Uhr Hofladen
Sa 7–12 Uhr Wochenmarkt Besigheim
Sa 7–12.30 Uhr Wochenmarkt Asperg
24h-SB-Automat am Hof

Meisterbetrieb Rolf Fritz
Im Schimmelfeld 17 · Besigheim
www.rolfs-frische-fruechte.de

Talhof
Geflügel + Obst
verschiedene Beeren
frische Kirschen
Neue Kartoffeln
Saftige Äpfel
Eier aus Freilandhaltung
und Bodenhaltung
In Erligheim – Richtung Freudental
Geöffnet: Mo.–Fr. 8.00–19.00 Uhr,
Sa. 8.00–18.00 Uhr
Telefon 07143/28371

Giek
Geflügelhof · Obstbau
24 h Eierautomat
Hofladen Thomas Giek Im Kornfeld 7
71696 Möglingen Tel.07141/482114

Der freundliche Milchhof
Familie GOMMEL
Herterhof 4 · Ditzingen · Tel. 07156 39 428
24/7 Einkaufen
auf dem Bauernhof
Kartoffeln eigene Ernte
Eier
Käse
von der eigenen Milch
Grillfleisch
Milchprodukte
Bauernhof-Eis
... und vieles mehr
www.milchhof-gommel.de



- Eigene Tierhaltung
- Schlachtung im eigenen EU-Schlachtbetrieb
- Eigene Zerlegung
- Eigene Produktion von Fleisch- und Wurstwaren
- Partyservice
- Fleisch- + Wurstaumotat 24/7

Werner Aberle
Aussiedlerhof Hag 3
Neckarweihingen
Telefon 07141 53637

Obergfäll
Produktion der frischen frische
www.erntefrische.de
Öffnungszeiten: Di.–Do. 8.30–13 und
15–18 Uhr, Fr. 8.30–18 Uhr, Sa. 8–13 Uhr
Aus eigenem Anbau: Beeren, Karotten,
Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zucchini uvm.
Jörg Obergfäll, Marbacher Str. 100,
71686 Remseck-Neckarrems
Telefon 0152/24538822

Giek
Geflügelhof · Obstbau
Öffnungszeiten Hofladen:
Mo. 15.00–18.30 · Di. 15.00–18.30
Mi. geschlossen
Do. 9.00–18.30 · Fr. 9.00–18.30
Hofladen Thomas Giek Im Kornfeld 7
71696 Möglingen Tel. 07141/482114
www.gefluegelhof-giek.de

Jetzt Zufahrt wieder frei!
wilmanns
HOFLADEN
+49 (0) 71 42 / 22 88 72
info@wilmanns-hofladen.de
www.wilmanns-hofladen.de

Einkaufen direkt beim Erzeuger
Leckeres für Genießer,
aus eigener Produktion
und Herstellung!
• Fleisch • Grillfleisch aller Art
• Wurstwaren • Partyservice
Hofmetzgerei Nägele GbR
Im Fetzer 3, 74394 Hessigheim
☎ 07143/50976
Öffnungszeiten Hofmetzgerei:
Freitag: 9:00 bis 18:30 Uhr
Samstag: 8:00 bis 13:00 Uhr
Unsere Automaten sind
rund um die Uhr geöffnet:
→ Wurst- und Grillbox mit Eis-
Automat, Standort „Im Fetzer“
→ Nägele's Schlemmerbox,
Standort „Ackerstraße 29“

Scheuler's Hofladen
Hofcafe
Mo.-Fr. von 9–18.30 Uhr
Samstag von 8.30–18 Uhr
Sonntag 10–16 Uhr
Scheuler GbR
Weißenhof 24
74369 Löchgau
Tel. (07143) 966588