

# KUNDENBRIEF & REZEPTE KW 38/2008



## HOFGUT LETTEN - DIE ÖKOKISTE

Letten 1 - 83670 Bad Heilbrunn  
Tel. 08046/891122 (23) - Fax 08046/891121  
E-Mail: [info@hofgut-letten.com](mailto:info@hofgut-letten.com)  
Internet: [www.hofgut-letten.com](http://www.hofgut-letten.com)  
DE - 037-Öko - Kontrollstellennummer

### UNSERE KUNDENTELEFONZEITEN

Montag bis Dienstag von 8.00 bis 14.00 Uhr  
Mittwoch bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr

Am Freitag, den 3. Oktober 2008, liefern wir wie gewohnt aus.

Bitte bestellen Sie Fleisch für die folgende Woche bis Donnerstag, 2.10.2008.  
Vielen Dank!

## „Werner“ - der samenfeste Münchner Radi pünktlich zur Wies'n

Jaja, früher ... da gab es sie noch, die Münchner Bierradi.

Früher hatte tatsächlich jeder Münchner Gärtner, der Radi (=Rettiche) angebaut hat, sein eigenes Saatgut. Die schönsten und schwersten Radi wurden ausgewählt und durften als Samenräger blühen. Das waren natürlich samenfeste Sorten. Nun sind sie fast ausgestorben, die Münchner Radi. Die meisten Gärtner bauen nur noch käufliches Hybrid-Saatgut an: schnell, schön, glatt ...



Nun gab es da den Gärtner Max Werner in Fahrzenhausen, der in den sechziger Jahren seine Meisterprüfung erfolgreich ablegte. Das war dem damals prüfenden Gärtner, dem Willi Böck, ein

besonderes Geschenk wert: eine Samentüte mit seinem Radi-Saatgut!

Dieser Radi zeichnet sich durch seinen hervorragenden Geschmack aus: saftiger Biss, mit der gelungenen Mischung von würziger Schärfe und abrundender Süße!

Dieses Saatgut pflegte Max Werner viele Jahre lang, bis er in den Ruhestand ging. Damit war auch die Geschichte seines Radi zu Ende ... fast, denn zur Probe gab er dem Obergrashof bei Dachau vor Jahren ein wenig Saatgut ab. Im Rahmen eines Züchtungsprojektes des Vereins „Kultursaat“ wird nun diese Sorte wieder gepflegt und vermehrt. Fast wäre „Werner-Radi“, wie einige andere bereits, ausgestorben.

Die Erhaltung regionaler Sorten ist eine Aufgabe des Vereines „Kultursaat“. Aus alten Landsorten können auch wertvolle neue Sorten für den gärtnerischen Anbau entwickelt werden. Näheres finden Sie unter [www.kultursaat.com](http://www.kultursaat.com).

Versuchen Sie doch einmal den Münchner Radi „Werner“, eine samenfeste Sorte!



### Samenfeste Sorten

Eine samenfeste Sorte produziert immer wieder Saatgut der gleichen Qualität, sie ist damit deutlich widerstandsfähiger gegenüber Schädlingen oder veränderten Boden- und Witterungsbedingungen, braucht i.d.R. weniger Dünger und entspricht damit auch ökologischen Vorgaben – einer Grundvoraussetzung im biologischen Anbau.

## Und noch eine Herbstspezialität: Federweisser!

Vor Beginn der Gärung ist der Most noch sehr süß, je länger er jedoch gärt, desto mehr geht die Süße verloren. Stellt man den Federweißen zu kühl, unterbindet man die Gärung und er verliert an Im Kühlschrank ist Federweißer etwa zehn Tage haltbar. Am besten servieren Sie den Federweißen leicht gekühlt. Solange die Temperatur des mit Hefe versetzten Mostes 10 Grad nicht überschreitet, kann der Most nicht gären, weil die Hefe Wärme braucht. Sie können also den gewünschten Süßegrad Ihres Federweißen selbst einstellen: Wenn er so schmecken soll, wie Sie ihn gekauft haben, lassen Sie ihn einfach im Kühlschrank, dann bleibt er so. Wenn er weiter gären soll, stellen Sie ihn bei Zimmertemperatur auf den Tisch (dann fängt er erneut an zu gären) und zum Stoppen wieder in den Kühlschrank.

Dazu passt natürlich ganz klassisch Zwiebelkuchen!

### Schwäbischer Zwiebelkuchen (4Portionen)

3 Pr. Pfeffer, 1 Pizzaboden RAPUNZEL, 750g Gemüsezwiebeln, 1El. Keimöl, 100g Schinkenwürfel, 1Pr. Salz, 1El. Kümmel, 200g Brotaufstrich Nuß-Paprika BRUNO FISCHER, 2 Eier, 75ml Milch ZIERER, 1El. Antersdorfer Mehl, 125ml Wasser

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Öl und Speck in eine Pfanne geben. Langsam erhitzen, Zwiebeln dazugeben und ca. 10 min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz Pfeffer und Kümmel abschmecken. Brotaufstrich, Eier, Milch und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Die Zwiebeln hinzugeben und auf den Pizzaboden streichen. Im vor geheizten Backofen ca. 40min backen.

Zubereitungszeit ca. 35 min

### Zwiebelkuchen vom Blech (12 Portionen)

700g Antersdorfer Mehl, 2 Pn. Trockenhefe, 1Tl. Zucker, 1,5kg Gemüsezwiebeln, 10 Eier, 800g Creme fraîche, 200ml. Sahne LEMBACH, 3 Msp. Muskat gerieben, 3 Msp. Pfeffer, 1El. Kümmel, 1Tl. Salz, 2El. Öl

Aus Mehl, Milch, Zucker und Hefe einen Hefeteig herstellen, den Teig 20min an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit Creme fraîche, Sahne und Eier verquirlen und Gewürze zufügen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in der Pfanne kurz anbraten oder, wenn man Fett sparen will und einen Dampfgarer besitzt, im Dampfdrucktopf 5 min vorgaren.

Den Teig auf dem Backblech in Größe eines Backbleches (70x40cm) ausrollen, auf das gefettete Backblech legen, mit der Gabel einstechen und mit Zwiebeln belegen. Alles mit der Eiermischung übergießen und im vor geheizten Backofen bei 175°C ca. 45min backen.

Zubereitungszeit ca. 35 min

### Weißer Rettich mit Basilikum und Thymian

1 Knoblauchzehe, 3 Stengel Basilikum, 2 Zweige Rosmarin, ½ l. Mehl mit Butter gemischt, 1 feingehackte Zwiebel, 3 weiße Rettiche, 1/8 l. Gemüse- oder Fleischbrühe

Die Rettiche würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne andünsten. Sie sollen aber nicht braun werden. Etwas fein gepressten Knoblauch dazu geben und ringsum anschwemmen. Die fein gehackten Kräuter hinzu geben. Immer dann mit etwas Brühe ablöschen, wenn die Rettiche braun zu werden beginnen. Nach 15 min sind die Rettiche einigermaßen weich. Mehlbutter dazu geben, kurz aufwallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dieses Gemüse passt zu kurz gebratenem Fleisch oder man reicht es zu Pellkartoffeln mit Sauerehrn.

### Rettichsalat

500g weißer Rettich, 4 el. Weißweinessig, 1 Tl. Sambal Olek, Salz, Schwarzer Pfeffer, 3El. Rapsöl

Rettich waschen, schälen und in hauchdünne Scheibe schneiden. Leicht salzen und einige Minuten ziehen lassen. Tupfen Sie die austretende Feuchtigkeit ab. Essig, Sambal Olek, Salz und Pfeffer mit dem Öl verrühren. Wenden Sie den Rettich in der Marinade. Dazu passt kräftiges Brot, wie z.B. das Steinofenbrot der Königsdorfer Backstube und- je nach Gusto- ein frisch gezapftes Bier!

### Für Ihre Bestellung in KW 39

<b>Pfälzer Federweißer</b>	Breiling/Bioland	3,95€/1l	....
<b>Pfälzer Federweißer</b>	Breiling/Bioland	21,90€/6x1l	....
<b>Münchner Radi</b>	Obergrashof/Demeter	1,45€/St.	....

Name .....

Kundennummer.....