



### Liebe Leut`,

unser diesjähriges Hoffest am vergangenen Sonntag ist vorbei und unser Hof sieht dank vieler helfender Hände schon wieder ganz aufgeräumt aus. In diesem Sinne zunächst: **Ganz herzlichen Dank an alle fleißigen Helfer!!!**



Dieses Jahr hat es Petrus zum Glück recht gut mit uns gemeint, zwischendurch kam sogar mal die Sonne raus. Der eine kurze Schauer konnte uns und unseren Besuchern gar nix. Vermutlich auch ein Grund, weswegen so viele Freunde, Bekannte, Kunden, Interessierte, Lieferanten, Bauern und Handwerker zu uns auf den Hutzelhof kamen.

**Wir sind völlig überwältigt von**

**der großen Zahl an Gästen und der super Stimmung.**

**Wir können festhalten:** Es war ein wirklich gelungenes Hutzelhof-Fest 2017!

**Und was gab es nicht alles zu erleben:**

> Unsere Bäckerei konnte ausgiebig besichtigt werden. Die stündlichen Führungen wurden sehr gut besucht.

> Alte und neue Handwerkskunst fand großen Anklang auf unserem Markt

> Ein kunterbuntes Kinderprogramm mit Bastelstand gestaltete den Tag auch für die Kleinsten kurzweilig  
> Bei den Felder- und Käseerführungen gab es wieder interessante Einblicke in den Öko-Landbau



> Kulinarische Köstlichkeiten hielten Leib und Seele zusammen

Sonst wurde fleißig probiert, gekostet, gefeiert, gelacht, geklettert, gerutscht, gebastelt, sich



gefremt und gestaunt. Hier schon mal die ersten Bilder. Mehr davon gibt's bald im Internet zu sehen.

**Unser herzlichster Dank geht an alle, die da waren: Besucher, Ständler, Partner, Landwirte, Mitarbeiter, Kunden sowie an alle, die schon im Vorfeld so fleißig mitgeholfen haben.**

Mit stets feierlichen Grüßen

Ihre Hutzelhöflinge 🍷

## UNSERE NEUE MITARBEITERIN: JULIA REICHHARDT

Heute möchten wir Ihnen unsere neue Auszubildende Julia Reichhardt vorstellen. Vielleicht haben Sie Julia ja schon auf unserem Hoffest getroffen oder am Telefon gesprochen oder Kontakt per Email gehabt.

Wir sind froh sie mit dabei zu haben, denn sie packt überall mit an wo Tatkraft gefordert ist.

Die gebürtige Ambergerin liebt das Kochen und Backen und verbringt ihre Zeit gerne in der Natur. Daher lag die Berufswahl mit täglichem Kontakt mit frischen Lebensmitteln nicht allzu fern. An der Stelle nochmal ein herzliches

Willkommen im Team, Julia.



### Bobal & Tempranillo

*rot, gelungenes Cuvée aus den Rebsorten Bobal (60%) und Tempranillo (40%), schöne intensive Frucht, im Bukett Kirsch- und Mandelaroma, angenehme Tanninstruktur, von Bodegas Palmera, Utiel Requena, Spanien, kbA*



0,75l **6,95** Euro

## Unser Angebot zum Start in den Herbst!

- Federweißer** 1l **4,49** Euro  
Als Federweißer wird ein noch nicht ganz durchgegorener, junger Wein bezeichnet, dem der Kohlensäuregehalt einen angenehm prickelnden Geschmack verleiht. Die frischen, gärenden Traubenmoste werden weder hocherhitzt noch geschwefelt und weisen somit den fast vollständigen Mineralstoff- und Vitamin-Gehalt auf. Einige nennen ihn auch "Sauer", da die berauschte Wirkung manch fröhlichen Zecher nahezu "übersausen" kann. Von Heiner Sauer, *Bioland*  
**6x1l 24,90** Euro
- Zwiebelkuchen** 1 Stück **1,75** Euro  
Saftig und herzhaft aus Bauernbrotteig mit würzigen Zwiebeln und Kümmel verfeinert. Von der Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*
- Käsestange** 1 Stück **1,45** Euro  
Herzhaftes Brotzeitstangerl aus 100% Dinkelmehl mit geriebenem Käse. Von der Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*
- Brotzeitschnecken "Schinken"** 2 Stück **5,90** Euro  
Herzhafte Schnecken aus 100% Dinkelmehl, gefüllt mit Kochschinken, Tomatenpesto & würzigem Emmentaler. Verfeinert mit Chillipulver. Von der Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*

Weitere Backwaren aus unserer hutzelhöfflichen Bäckerei, finden Sie in unserem Online-Shop unter [www.hutzelhof.de](http://www.hutzelhof.de)

**Name** \_\_\_\_\_

**Anschrift** \_\_\_\_\_

**Kundennummer** \_\_\_\_\_

Übrigens: Wir drucken mit ungiftigem Wachs (Solid Ink) auf FSC-zertifiziertem Papier!



## ERZEUGERPORTRAIT: HEINER SAUER

Die vielfach ausgezeichneten Weine des Winzers Heiner Sauer stammen von seinen 2 Weingütern aus der Pfalz und aus Spanien (Costa blanca). Bereits seit 1987 bewirtschaftet er seine Weinberge nach den Bioland-Richtlinien.

Nicht nur das Keltern hervorragender Weine in bester Bio-Qualität gehört für Heiner Sauer zum Winzersdasein. Sondern auch die Erhaltung eines artenreichen und bunten Weinbergs, in dem

sich nicht nur die Rebstöcke wohlfühlen. Ein wichtiges Instrument bei der Bodenbewirtschaftung der Weinberge ist die Pflege einer üppigen und vielfältigen Begrünung. Sie ist der Schlüssel für einen nachhaltigen ökologischen Weinbau.

Wir freuen uns Ihnen passend zur Herbstsaison den Federweißen von Heiner Sauer anbieten zu können. In diesem Sinne: Prost!



## Herbstliche Kürbissuppe

### Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 4 Kartoffeln, 100ml Sahne, 1 Bund Petersilie, 1 EL Gemüsebrühe, 30g Butter, 1 1/4 l Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

### Zubereitung

Den Kürbis in die in 3cm Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und den Kürbis grob raspeln oder in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis in einen Schnellkochtopf geben und weich kochen lassen und mit einem Esslöffel Gemüsebrühe würzen. Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln.

Die Würfel in zerlassener Butter glasig andünsten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und mit anbraten lassen. 1 1/4 l Wasser mit dazu gießen und Gemüse weich kochen. Dieses zusammen mit dem Kürbis mit einem Mixstab pürieren und je nach Geschmack würzen. Zum Schluss die Sahne unterrühren, bis die Suppe etwas dickflüssiger wird. Als Dekoration die Petersilie in kleine Stücke zupfen und über die Suppe streuen!

**Guten Appetit!**

