



Bauernhof Goehring ☼ Riedbachstraße 3 ☼ 88512 Mengen  
 ☎ 07576/1658 ☼ hubert-goehring@t-online.de ☼ www.bauernhof-goehring.de

*Du Gott der Reife, von dir nehme ich, was das Leben mir gegeben hat:  
 Das Frohe und das Traurige, das Schwere und das Leichte.  
 Ich darf mein Leben vor dir tanzen und feiern, vor dir trauern und klagen,  
 nun darf ich auch vor dir zur Ruhe kommen.  
 Segne mich mit einem wachen Blick, damit ich dich in deinen Gaben entdecken kann.  
 Segne mich mit einem offenen Herzen, damit ich deine Gaben aufnehmen kann.  
 (Kerstin Schmale-Gebhard)*

Rulfingen, im Herbst 2016

**Liebe Kund/innen und Freund/innen unseres Hofes,**

dieses Gedicht passt perfekt zu unserer Erntedank-Kartoffelpost in diesem Jahr. Wir blicken zurück auf ein schwieriges Jahr mit viel Hoffen und Bangen, aber jetzt überwiegt die Freude, die Ernte geschafft zu haben. Wir sind dankbar, dass der Hof Sie und uns trotz Dauerregen und Dürrezeiten mit hochwertigen Lebensmitteln versorgen kann.

Wir wünschen Ihnen, einen wachen Blick für die herbstliche Fülle der Früchte und ein offenes Herz, damit Sie diese Gaben mit Freude und Dankbarkeit aufnehmen können. Bevor sich der Sommer auf leisen Sohlen davonmacht, genießen Sie noch einmal das Licht und die Farben des Herbstes.

Einen wunderschönen Oktober wünscht

*Ihre Familie Göhring*

**Aktuelles aus dem Ackerbau - Ernten im Extremjahr**

Mit dem nassen Juni ging ein Teil unserer Getreideernte den Bach herunter. Unsere Kartoffeln hatten besonders mit dem nassen Frühjahr zu kämpfen. Der Boden war so verschlammmt, dass viele Pflanzen gar nicht erst hochkamen. Der dauerhaft nasse Boden machte die Kartoffeln empfänglich für Krankheiten und ließ einige Knollen sogar verfaulen. So mussten wir jede Stunde nutzen, um die Kartoffeln zu hacken und die Krautfäule im Zaum zu halten. Zur Erntezeit war es dann so trocken, dass wir die Knollen nur mit Mühe aus dem trocknen Boden holen konnten. Dadurch wissen wir umso mehr zu schätzen, dass wir Ihnen dieses Jahr wieder eine große Kartoffelvielfalt anbieten können. Unsere leckeren Sorten stellen sich Ihnen auf der Rückseite vor.

**Herbst in der Küche - Kartoffelmuffins, süß**

500 g gekochte Kartoffeln (mehlig)	Kartoffeln mit dem Messer schälen und durch die Spätzlepresse drücken.
4 Eier	Eier in die Rührschüssel der Küchenmaschine schlagen und sehr schaumig rühren (4 Minuten) dann Zucker zugeben und nochmals 3 Min. rühren.
120 g Zucker	
2 TL weiche Butter	Muffinblech mit weicher Butter auspinseln. Backofen auf <b>180°C Umluft</b> einschalten.
80 ml Öl	Alles zur Schaummasse geben und mit den Kartoffelbröseln kurz unterrühren.  Teig mit einem Löffel in die Muffinformen füllen und <b>25 Minuten</b> backen.
1 Prise Salz	
100 g Grieß	
160 g gemahlene Mandeln	
1 Backpulver	
3 EL Kaba oder Schokoladenpulver	