Hofstädtener

Dorfladenblatt

Aufstrich des Monats

Dattel-Frischkäse-Dip

Die Süße der Dattel und die Schärfe der Harissa-Paste bilden eine wunderbare Kombination. Da kommt exotisches Feeling auf.

Salat des Monats

Amerikanischer Coleslaw Salat

Perfekt zum Grillen: Coleslaw nach amerikanischem Rezept ist selbst bei Rohkostmuffeln schwer angesagt.

Aus der Dorfladenküche

Montag
Zwiebel-Leberkäse mit Kartoffelecken

Dienstag
Panini

Mittwoch
Stammessen

Donnerstag
Bratwurst Deluxe

Freitag
Backfischbrötchen

Samstag
Heißer Leberkäse

HOFSTÄDTENER DORFLADEN

>> UNSERE ANGEBOTE IM JULI <<

Neu im Sortiment!

€ 2,29
statt € 2,79
230 g
1 kg = € 9,96

Gebacken statt frittiert –
verschiedene Sorten

€ 1,49
statt € 1,79
10 g
1 kg = € 149,00

€ 2,19
statt € 2,79
400 g
1 kg = € 5,48

Verschiedene Sorten

€ 2,19
statt € 2,79
500 g
1 kg = € 4,38

Verschiedene Sorten

WALDER KÄSKUCHE
ERLEBNISKÄSEREI

2024: Silber für den Allgäuer Bergkäse und Sennkäse würzig

Simon Babel (Sohn)
Käsemeister

Neben dem bestehenden Landhotel mit traditionellem Wirtshaus und eigener Landwirtschaft entstand im Herbst 2010 die Walder Käskuche mit Schaukäserei, Brauerei und Hofladen. Der Traum, die eigene Milch direkt am Hof zu Käse zu verarbeiten, erfüllte sich somit. Tanja kennt Familie Babel seit nun fast 20 Jahren und bringt für den Dorfladen mind. einmal im Jahr Käse mit. Zwischendurch lassen wir uns den Käse per Post liefern. Regelmäßig bekommen sie Auszeichnungen für die verschiedenen Käsesorten.

Regional ist 1. Wahl

>> 01.07. – 31.07.2025 <<

HOFSTÄDTENER DORFLADEN

Neu im Sortiment!

€ 2,29
statt € 2,99
370 g
1 kg = € 6,19

Verschiedene Sorten

€ 1,29
statt € 1,99
250 g
1 kg = € 5,16

€ -,49
statt € -,60
50 ml
1 L = € 9,80

Reiseduschgel

€ 3,79
statt € 4,99
500 ml
1 L = € 7,58

Verschiedene Sorten

2025: Goldmedaille für den ALPKÄSE von der Alpe Breitengehren

Seit Sommer 2022 betreibt die Famile Babel zusätzlich die Alpe Breitengehren! Ein weiterer großer Traum ging für Herbert (Vater) Babel in Erfüllung. Einen Teil ihrer vierbeinigen Mädels verbringen somit ihren Sommerurlaub auf der Alpe und die Milch wird direkt auf der Alpe verarbeitet. Dieses Jahr waren sie mit ihrem Alpkäse beim internationalen Käsefestival in Oberstdorf und holten beim 68. Käseausstich die Goldmedaille.

BREITENGEHREN
Sennalpe

Alpe Breitengehren

Eukaafe – Babbele – Pause mache

Unser Rezepttipp — Pizzatomaten selber machen

Zutaten:
1500 g reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
2 Rosmarinzweige
4 Thymianzweige
1 EL Tomatenmark
½ Zitrone (Saft)
2 EL Zucker
1 TL Salz
Schraubgläser zum Einkochen

Zubereitung:
Zuerst die Gläser und Deckel für ca. 10 min in kochendem Wasser auskochen. Anschließend auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Inzwischen die Tomaten auf der unteren Seite kreuzweise einschneiden. Wasser zum kochen bringen und die Tomaten darin für ca. 3-4 min (je nach Größe) blanchieren. Anschließend in Eiswasser abkühlen lassen. Nun die Haut der Tomaten abziehen, den Strunk entfernen, die Tomaten klein hacken und in einen Topf geben. Kräuter waschen, trocken schütteln und nur die Blätter sehr fein hacken und mit in den Topf geben. Nun die Zitrone halbieren und den Saft durch ein Sieb in den Topf pressen. Zucker und Salz dazugeben. Knoblauch schälen und in den Topf pressen. Außerdem das Tomatenmark dazugeben. Alles einmal aufkochen und dann für ca. 10 min bei mittler Stufe köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Um die Pizzatomaten einzukochen, den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomatenmasse nun bis ca. 1cm unter den Rand in die ausgekochten Gläser füllen. Diese verschließen, in eine feuerfeste Form stellen und mit ca. 2-3 cm Wasser befüllen. Dabei dürfen sich die Gläser nicht berühren. Die Pizzatomaten auf der untersten Schiene für ca. 1,5 Std. einkochen. Dann den Backofen abschalten und alles für 30 Minuten bei leicht angekippter Ofentür auskühlen lassen. Zum Schluss die eingekochten Tomaten herausnehmen und die Gläser umgedreht auf einem Küchentuch abkühlen lassen.
Tipp: Die Säure und der Zucker unterstützen übrigens den Geschmack der Tomaten.

Spruch des Monats

Veranstaltungen

01.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten
02.07. Spielen für Senioren, Café Alte Schule Ernstkirchen
06.07. Museum im Sackhaus
10. - 13.07. Jugendlager "KABUM" in Münchsteinbach, Ev.-Luth. Kirchengemeinde Schöllkrippen
11.07. 1. Allg. Babenhäuser Pfarrerkabarett, Rathausgarten
12.07. Behind the Moon am Höllenbach
13.07. 3. vorsortierter Baby- und Kinderkleiderbasar im DGH Hofstädten
14.07. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
15.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten
16.07. Singen für Senioren, Café Alte Schule Ernstkirchen
19.07. Sommernachtsfest im Naturerlebnisbad, Wasserwacht
20.07. Sommerfest in der Grillhalle, Sangeslust Hofstädten
25.07. Weinfest, Sportverein Schöllkrippen
28.07. Gemeinderatssitzung Schöllkrippen
29.07. Seniorentreff im Dorfladen Hofstädten

Dorfladen Hofstädten UG
Spessartstr. 21
63825 Hofstädten
Tel. 0 60 24 / 5 09 88 09
Fax: 0 60 24 / 5 09 88 15

Öffnungszeiten
Mo – Fr 06.00 – 18.00 Uhr
Sa 07.00 – 12.00 Uhr