

Hofgschichten im Mai



Nach einer Woche Urlaub in Kroatien, sind wir überwältigt vom üppigen Grün. Auf den Feldern hat sich so viel getan. Der Raps hat Schoten und der Lein Kapseln gebildet, die Samen dürfen in der schützenden Hülle und in der heißen Sonne noch reifen. Die Leinfelder sind auch heuer wieder eine wahre Blütenpracht, wer sich einen herrlichen Blumenstrauß pflücken will, ist herzlichst dazu eingeladen.

Die Kartoffeln sind fleißig am Wachsen, bei diesem Frühjahrswetter (ein optimales Verhältnis von Regen und Sonne) ist das auch kein Wunder. Der Kürbis wurde angebaut und die ersten Keimblätter sind schon zu erkennen.

Hauptsächlich sind wir am Feld mit Hackarbeiten beschäftigt. Leider wurde eines unserer Sojafelder zu sehr von den Feldhasen in Mitleidenschaft gezogen, wir mussten es umbrechen und neu anbauen. Jedoch spricht diese Tatsache dafür, dass die Hasen bei uns einen guten Lebensraum vorfinden. Für Niederwild wird es zunehmend schwieriger auf den intensiv bewirtschafteten Feldern ein Zuhause zu finden.



Im Folientunnel wird es auch immer grüner, die Babywampe und Georg verlangsamen jedoch die Arbeit. Für den Hofladen hoffen wir jedoch, bald frisches Gemüse von einem Biobetrieb aus OberRegau zu beziehen. Wir rechnen mit Zucchini, Tomaten und Gurken. Erdäpfel gibt es noch, aber nicht mehr lange. Ein bis zwei Wochen werden wir noch welche im Geschäft haben. Auch das Erdäpfelbrot wird es erst wieder ab der neuen Ernte geben. Dafür haben wir noch Jungpflanzen: Paprika, Kürbis, Gurken, Melonen usw. Wer selbst keine Zeit zum Holler brocken

gefunden hat, trotzdem nicht auf den süßen Sirup verzichten möchte, findet bei uns ein paar Fläschchen. Weiter unter gibt es ein Rezept für einen Holler-Spritz. Ein leckeres Getränk für gemütliche Sommerabende.



Die Dorfladenbox wurde eröffnet. Hier handelt es sich um einen kleinen regionalen Selbstbedienungsshop bei der Faie in Regau. Zugang und Zahlung erfolgen mithilfe einer App. Auch wir haben dort einige unserer Produkte in den Regalen stehen. Unser Highlight des Sommers könnt ihr dort auch kaufen: Reiseckers Eis! Michi Reisecker produziert nur ein paar Häuser vom Hof entfernt sein regionales, saisonales

und biologisches Eis. Momentan gibt es ein Erdbeersorbet als vegane Variante und bei der Milchvariante handelt es sich um ein Kürbiskerneis mit unserem Öl und unseren Kernen. Schaut



vorbei auf seiner Homepage: <https://reiseckers-eismanufaktur.jimdosite.com/>

Ein Geheimitipp von uns: Am 1. Juli gibt es im Dorfsalon Lenzing einen Mini Street Food Market mit vielen regionalen Schmankerln. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall.



Holler-Spritz

Zutaten

200 ml Holunderblütensirup

100 ml Zitronensaft

1,5 l Weißwein

Eiswürfel

Mineralwasser

5 Stiele Zitronenmelisse



Zubereitung

Melisse waschen, trocken schütteln und die Stiele abzupfen. Sirup, Zitronensaft, Eiswürfel, Melissenblätter, Weißwein und Mineralwasser in einem großen Gefäß vermengen und anschließend in einzelnen Gläsern abgefüllt servieren.