

Hofgschichten im September

Im September ist noch einiges am Feld passiert. Die ehemaligen Kartoffelfelder wurden zweimal gegrubbert und dann geackert. Sie sind die zukünftigen Leinfelder. Lein als Schwachzehrer wird in der Fruchtfolge nicht gut gestellt, damit weniger Energie in das Faserwachstum fließen kann. Für die nächste Saison machen wir aber einmal den Vergleich und bauen einen Teil des Saatguts auf ein ehemaliges Kleefeld an und wie wir ja schon wissen, ist Klee eine Bombenvorfrucht. Klee ist im Biolandbau eines der zentralen Elemente. Kein Wunder, dass es Georgs Lieblingsessen ist 😊. Heuer haben wir auch zum ersten Mal den Kleesamen gedroschen, welcher für uns ein unglaublich wertvolles Saatgut ist. Eigenes Saatgut schafft Unabhängigkeit! Weiters sprechen wir uns ganz klar gegen die Patentierung von Pflanzen und Tieren aus. Es darf keine Patente auf Leben geben!



Die Tage werden merklich kürzer. Und der Herbst zeigt sich in seiner vollen Pracht. Das Mostobst fällt von den Bäumen und verrottet in der Wiese. Früher wurde am Hof Most hergestellt, leider sind wir in unserer Arbeit so eingespannt, dass wir dafür überhaupt keine Zeit finden. Wenn jemand Zeit und Lust hat, Mostobst bei uns zu sammeln, kann er sich gerne bei uns melden.

Apropos Obst, es gibt wieder Äpfel im Hofladen. Wie lange es sie geben wird, wird sich zeigen. Heuer war ja ein sehr schwieriges Jahr für die Obstbauern (Frost und Hagel). Karotten gibt's auch wieder und daraus wurde gleich ein leckerer Karottenkuchen gezaubert. Obwohl wir die Linsen schon gedroschen haben, wird es trotzdem noch ein wenig dauern bis sie im Hofladen stehen. Trotzdem schon mal ein kleines Intro zu unseren Linsen. Wie alle Hülsenfrüchte sind auch Linsen echte Eiweißpakete. In Kombination mit anderen eiweißhaltigen Lebensmitteln entwickeln sie sich zu einem vollwertigen Fleischersatz. Am besten ergänzt man sie mit Kartoffeln, Gemüse, Getreideprodukten, Nüssen und Samen, aber auch mit Eiern und Milchprodukten. Und für die kalte Jahreszeit gibt es nichts Besseres als einen heißen Linseneintopf.



Ab sofort kann man sich auch Einlagerungserdäpfel holen. Einfach kurz vorher anrufen, damit auch wer zuhause ist. Unser Service besteht darin, die schweren Säcke ins Auto zu hieven.

Während die herrliche Herbstsonne unsere Kürbisse am Feld fertigreifen lässt, werden wir kreativ. Mit Eberesche, Hagebutte und Schlehdorn lassen sich wunderschöne Kränze binden. Sie zieren Haus und Hof und bringen den Herbst auch in die



Wohnräume. Ein Wahnsinn was wir alles mit den Schätzen der Natur machen können.

Jakob und ich sind Verfechter des Selbermachens und des materiellen Minimalismus. Viele Dinge kaufen wir gebraucht oder verzichten ganz darauf. Unser Konsumverhalten sagt vieles über uns aus und wir steuern damit auch, welche Produkte am Markt sind und wie die Landschaft um uns aussieht. Andrea Hartl hat hier in Vöcklabruck mit anderen tollen Menschen einen Verein gegründet: die „Arche 21“ (Jakob und ich sind auch Mitglieder). Ihre zentrale Frage ist: „Wie können wir gemeinsam wieder gut auf diesem Planeten leben, ohne ihn gleichzeitig dabei zu zerstören?“ Über die Vereinshomepage www.arche21.net findet man Lösungen z.B.: den Regional-Marktplatz. Also unbedingt mal reinschnuppern!

Wir durften dieses Jahr Teil der Kinderuni sein mit dem Kurs „Pflanz mich doch. Der Boden ist unser größter Schatz“. Für uns war dieser Tag eine willkommene Abwechslung und wir tun nichts lieber als über unseren Boden und seine Wichtigkeit zu schwafeln. Auch die Location war toll, das OKH in Vöcklabruck bietet wirklich sehr viel Raum für Kreatives. Unter anderem befindet sich darin auch die Foodcoop Vöcklabruck. Was ist eine Foodcoop überhaupt? Per Definition ist



eine Foodcoop der Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien etc. beziehen. Die Foodcoop Vöcklabruck hat bereits ein sehr gutes Netzwerk an Lieferanten. Für weitere Informationen schaut mal auf der Seite <https://vb.foodcoopshop.com/> vorbei.

Ein Rezept für Groß und Klein Apfelringerl

Zutaten:

2 Stk. Äpfel
250g Mehl (Weizen, Dinkel oder Emmer)
1 Prise Salz
200ml Milch
2 Stk. Eier
Prise Zimt



Zubereitung:

Für die Apfelringe zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, salzen, Milch, Ei und Zimt dazugeben, gut verrühren sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. In einer Pfanne das Fett heiß werden lassen. Die Apfelringe in den Teig tauchen und im heißen Fett ausbacken. Öfter wenden, sobald sie schön goldbraun gebacken sind, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Noch heiß mit Staubzucker bestäuben und servieren.