

Hofgschichten im Jänner



Diesen Monat haben wir uns ganz viele Gedanken gemacht über die kommende Anbausaison. Viele unserer Feldfrüchte wurden schon im Herbst angebaut, wie z.B.: der Lein, der Raps und das Wintergetreide (Gerste, Triticale, Weizen). Auf den Feldern mit Zwischenfrüchten, werden dann im Frühjahr die Kartoffeln, der Hanf und der Ölkürbis angebaut. Wir haben eine Fruchtfolge von ca. 7 Jahren, das bedeutet, dass auf einem Feld erst in sieben Jahren wieder die gleiche Kultur steht wie im ersten Jahr.

Diese zeitliche Abfolge stärkt den Boden und somit die Pflanzen.

Jedes Jahr hat seine besonderen Herausforderungen. Die letzten zwei Jahre waren besonders trocken, was sich im Erdäpfelertrag bemerkbar gemacht hat. Aber es ist unsere Aufgabe die Herausforderungen zuerkennen und dementsprechend darauf zu reagieren. Dieses innige Wechselspiel mit der Natur macht unsere Arbeit so unheimlich spannend. Und selbst eine Kultur, die schon seit 30 Jahren angebaut wird, kann jedes Jahr Überraschungen bereithalten.

Fürs heurige Jahr haben wir uns viel Neues überlegt, aber wir müssen aufpassen uns nicht zu verzetteln. Aber so viel sei einmal verraten, dass mindestens eine neue Kultur angebaut wird.

Momentan sind wir, neben dem Windeln wechseln, sehr mit der Lektüre über Betriebswirtschaft, Anbaumethoden, Vermarktung und Maschinen beschäftigt.

Das Kartoffelsaatgut ist bereits bestellt und teilweise lagert es schon in unseren Hallen und wartet darauf in die Erde gesetzt zu werden. Apropos Kartoffel, leider sind unsere Kartoffelvorräte schon sehr knapp. Wir hoffen, dass wir noch ein, zwei Monate das Geschäft bestücken können.



Im Hofladen gibt es jetzt unseren wertvollen Ölpressekuchen zu Mehlen verarbeitet (Leinmehl, Hanfmehl, Kürbiskernmehl). Jakob und ich haben das Kürbiskernmehl gleich für die Schnitzelpanier ausprobiert (Die Brösel wurden durch geriebene Kürbiskerne ersetzt).

Zusätzlich zu unseren bisherigen Sämereien gibt es jetzt auch geschälte Hanfsamen und wer sie noch nicht probiert hat, sollte das schleunigst tun. Egal ob aufs Brot, ins Müsli, über den Salat usw. sie schmecken hervorragend!

Alles Liebe und bis bald

Eure Steffi+Jakob+Georg



Statt Pralinen und Blumen zum Valentinstag, backe lieber einen Kuchen mit wertvollen BioLebensmitteln.

Hanf-Schokokuchen

Zutaten:

200g Schälhanf
4 Eier
200g Butter
200g Zucker
100g Schokolade (min. 60% Kakaoanteil)
100g Dinkelvollkornmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz



Zubereitung:

Backrohr auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann zum Abkühlen zur Seite stellen. Zucker und Dotter schaumig aufschlagen. Eiklar mit dem Salz zu schmierigem Schnee schlagen. Mehl mit dem Backpulver vermischen.

Anschließend alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen. Ins Rohr schieben und 30-35 Min. backen (Stäbchenprobe).

Den fertigen Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen, anzuckern und servieren.