

Hofgschichten im Februar



Der Frühling ist da!!! Und mit ihm beginnt die Anbausaison. Wir haben schon das gesamte Saatgut für unsere Anbauprojekte eingekauft und auch der Folientunnel wird schon startklar gemacht. Die ersten Salate wurden gezogen und eingepflanzt. Jetzt dürfen wir ihnen beim Wachsen zusehen. In den nächsten Wochen werden die ersten Äcker gepflügt und wenn es das

Wetter erlaubt, bauen wir Ende März unsere Linsen an, die wir heuer zum ersten Mal ausprobieren.

Wir ernten jedes Jahr unseren eigenen Dinkel. Einen Teil verkaufen wir als ganzes Korn im Hofladen, den anderen Teil wollen wir jetzt zusammen mit unserem Hanf-, Lein- und Kürbiskernpresskuchen zu Nudeln verarbeiten lassen. Die Nudelmanufaktur Schäffler im Mühlviertel kümmert sich darum. Wir sind schon gespannt darauf, wie unsere Pasta schmecken wird.



Auch die ersten Wildkräuter (Vogelmiere, Bärlauch, Brennnessel) sprießen, die sich zu leckeren Pestos verarbeiten lassen. Hierfür eignen sich vor allem unser Sonnenblumen- oder Hanföl. Mit Salz, Knoblauch, Hanfsamen oder gerösteten Sonnenblumenkernen ergibt sich ein würziges Pesto - ein richtiger Vorgeschmack auf den Frühling.

Jakob und ich haben uns für kommendes Monat überlegt eine Ölverkostungswoche einzuplanen. Nun gibt es von 16. März bis 20. März jeden Tag ein anderes Öl zu kosten. So können unsere Öle am besten für sich selbst sprechen. Wer in dieser Woche keine Zeit hat, hat am 28ten März im OKH (offenes Kulturhaus Vöcklabruck) noch einmal die Möglichkeit unsere Öle zu verkosten. Dort wird von uns Biobauern wieder ein **BioGenussMarkt** veranstaltet.



Wir sind ein **BioAustria Betrieb**, das bedeutet, wir arbeiten nach strengeren biologischen Richtlinien als der europäische Standard. Ein wertvoller Umgang mit unserem Boden ist uns sehr wichtig, leider müssen wir zusehen, wie rund um uns die Anbauflächen immer weniger werden. In Österreich werden pro Tag ca. **12ha** Boden versiegelt!! Wenn wir so weitermachen, stellt sich bald einmal die Frage, wo wir unsere Lebensmittel anbauen sollen?



Darum möchten wir uns sehr herzlich bei euch bedanken, denn euer Einkauf ist ein wertvoller Beitrag gegen den verschwenderischen Bodenverbrauch und gegen die Vergiftung unserer Umwelt. Der Anbau und die Ernte sauberer Lebensmittel liegt uns sehr am Herzen und diese Ideologie verfolgen wir auch in unserem Hofladen. Wir bieten nur regionale und hochwertige Produkte an und wir wissen es sehr zu schätzen, dass ihr bei uns einkauft!

Wir sind auch immer offen für Anregungen und Ideen, also spricht uns einfach an oder schreibt uns ein Mail (info@leitnersbiohof.at).

Mit den allerliebsten Grüßen Steffi + Jakob + Georg

Buchweizenlaibchen mit Ziegenkäse

Zutaten:

200g Buchweizen
400ml Wasser
120g Ziegenkäse
1 kleine Zwiebel
1 kleine Karotte
1 Ei
3 EL Mehl (Buchweizen, Dinkel, Weizen)
2 EL Semmelbrösel
Sonnenblumenöl
Petersilie
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebel und Karotten klein schneiden, ev. Karotten fein hackeln, und in Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Buchweizen in den Kochtopf dazu geben und unter Rühren 3-4 Minuten mitrösten. Mit Wasser aufgießen, würzen, den gepressten Knoblauch dazugeben und aufkochen. Auf kleiner Stufe 20 Minuten kochen lassen und weitere 20-30 Minuten zum Ausquellen beiseitestellen. Den Ziegenkäse grob reiben, mit Ei, 3 EL Mehl und gehackter Petersilie unter die ausgekühlte Buchweizenmasse rühren. Laibchen formen, in den Semmelbröseln andrücken und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl herausbraten. Servieren mit speckigen Erdäpfeln, Salat und Sauerrahmsoße.