

Hofgeschichten im Juli

Sich über den Regen zu beschweren, nachdem wir die Jahre zuvor die nassen Tropfen so sehnhchtest herbeigewünscht haben, scheint irgendwie makaber. Für die Ernte bräuchten wir jedoch zwei regenfreie Wochen. Die Kulturen sollten beim Dreschen rascheltrocken sein. Wenn das nicht der Fall ist, muss man z.B. das Getreide mit viel Aufwand und viel Geld trocknen lassen. Diese Trocknungskosten in die Preiskalkulation miteinzuberechnen, würde viele Kunden abschrecken. Heuer ist einfach ein brutal schwieriges Jahr für die Landwirtschaft und schlimm fühlt es sich an, wenn die Felder üppig dastehen, aber man die Ernte nicht einfahren kann. Die starken Unwetter lassen uns zittern und irgendwie ist es unnatürlich still bei uns am Hof. Um diese Zeit herrscht sonst immer reges Treiben, davon fehlt heuer jede Spur. Hoffentlich kommt bald stabiles Wetter, damit wir wenigstens die ersten Erdäpfel ausgraben können. Unser Hofladen wirkt einfach so leer, wenn wir keine Erdäpfel haben. Ein kleiner Trost ist das Gemüse (Gurken, Tomaten und Paprika) vom Biohof Gertl aus Oberregau, welches wir montags und donnerstags frisch geliefert bekommen. Unsere eigenen Zucchini gibt es auch schon im Hofladen und deshalb auch wieder unser leckeres eingekochtes Zucchini Süss-Sauer, das bei keiner Jause fehlen darf. Das Kürbiskernöl ist leider aufgebraucht. Wir bemühen uns trotzdem, auch in dieser Erdäpfel-freien-Zeit, ein halbwegs attraktives Angebot an Produkten für euch bereitzustellen und vielleicht gibt es in zwei Wochen dann endlich die ersten Erdäpfel.



Wir wollten diese Ausgabe der Hofgeschichten schon beinahe Hanfgeschichten nennen, weil wir von dieser Pflanze so begeistert sind. Ihre Auferstehung nach dem Hagelschauer, ihr Duft, ihre Vielseitigkeit bringt uns einfach nur ins Schwärmen. Um unseren Hanf noch besser zelebrieren zu können, haben wir uns ein kleines Plätzchen im Feld hergerichtet. Mit Stockbrot und Knacker wurde das Plätzchen eingeweiht und von dort aus können wir dem Hanf jeden Tag beim Wachsen zusehen. Die höchsten Pflanzen sind schon zwei Meter!! Momentan kochen und backen wir sehr viel mit Hanf. Ob Kuchen, Pizza, Strudel und Aufläufe – der Hanf darf dabei nicht fehlen. Heuer haben wir auch zum ersten Mal Hanfblätter getrocknet und diese gleich in Teige eingearbeitet. Mit so kleinem Aufwand kann man so große kulinarische Erfolge erzielen.

In unserem Gemüsegarten beginnen die Früchte endlich zu reifen. Und die ersten eigenen Tomaten sind immer etwas ganz Besonderes. Georg nascht von allen Sträuchern und Pflanzen und seine Neugier scheint kein Ende zu kennen. Unser kleiner feiner Gemüsegarten ist ein Ort des Lernens und Verstehens. Selbst

Gemüse anzubauen, sei es noch in so einem kleinen Rahmen, lehrt uns geduldig und dankbar zu sein.

Und fast hätten wir vergessen zu erwähnen, dass ein Traum wahr geworden ist – regionales Bio-Masthendl. Ulli und Günther vom Biohof Schusterbauer machen es möglich. Reserviert euch unbedingt eines vor und genießt es mit euren Lieblingsmenschen.

Liebste Grüße von Jakob, Steffi und Baby G

PS: Sobald es Erdäpfeln gibt, stellen wir die Info auf die Homepage (www.leitnersbiohof.at)

Buchweizentorte mit Beeren

Für eine 20cm Form

Für den Kuchen

- 230g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt oder 2 EL Vanillezucker
- 5 Eier
- 240g Buchweizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 3 Karotten, geschält und sehr fein

geraspelt

Für den Kuchen

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter, Salz, Vanilleextrakt und Zucker so lange mit dem Mixer verrühren, bis die Masse sehr schaumig und fast weiß ist.
3. Unter Rühren die Eier einzeln zugeben und weiterrühren.
4. Backpulver und Buchweizenmehl gut miteinander vermischen, zur Butter-Zucker-Eimasse geben und alles schnell verrühren.
5. Die Karottenraspeln gut ausdrücken und zusammen mit der Milch zum Teig geben. Gut unterheben.
6. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im Ofen ca. 40 - 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme

1. Mascarpone, Schlagobers, Magertopfen und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer erst 5 Sekunden bei kleiner Geschwindigkeit, dann 15 Sekunden bei höchster Geschwindigkeit verrühren.
2. Bis zur Verwendung kühlstellen.

Zusammensetzen

1. Den vollständig ausgekühlten Kuchen 2 Mal horizontal durchschneiden.
2. 1/3 der Creme auf den untersten Boden geben, mit 1/4 der Beeren belegen.
3. Den zweiten Boden daraufgeben und wie zuvor mit Creme und Beeren belegen.
4. Mit dem dritten Boden abschließen, das letzte Dritte der Creme auf die Torte geben und mit den restlichen Beeren dekorieren.
5. Bis zum Verzehr kühl stellen.

- 3 EL Milch

Für die Creme

- 300g Mascarpone
- 100ml Schlagobers
- 250g Magertopfen
- 80g Puderzucker

Außerdem

- mindestens 400g frische Beeren, mehr nach Geschmack

