

Hofgschichten im Jänner

Was machen die LeitnerBauern im Jänner? Wenn wir nicht gerade mit der Direktvermarktung beschäftigt sind, räumen wir auf. Auf so einem Mehrgenerationenhof gibt es immer was zum Aufräumen und wir finden allerlei Schätze - im positiven wie auch im negativen Sinne. Als



Aufräumprofis sind wir natürlich im ASZ Vöcklabruck schon bekannt. Hier an dieser Stelle einmal ein großes Lob an das ASZ Team. Sie helfen uns immer, schnellstmöglich unsere Müllberge in die richtigen Container zu werfen. Dafür sind wir wirklich sehr dankbar!

Um Betriebsblindheit zu vermeiden, versuchen wir hin und wieder uns selbst aus dem gesamten Betriebsgeschehen herauszunehmen. Nüchtern

und objektiv betrachten wir dann unsere Arbeit. Wo liegen unsere Ziele? In welche Richtung soll sich unser Betrieb weiterentwickeln? Treten wir auf der Stelle und zeigen zu wenig Innovation? Wo vergeuden wir unnötig Energie? Welche Prozesse könnten effizienter gestaltet werden? Sich aus der Gleichung zu nehmen hilft enorm Druck, Verantwortung und Verbissenheit abzuschütteln und gibt uns Kraft neue Denk- und Handlungsprozesse anzustoßen.

Mitte Jänner legt sich nochmal eine schützende Schneeschicht über unsere Felder. Sie dient als Isolation und beugt vor, dass es bei den Winterungen zu keinen Erfrierungsschäden kommt. Was natürlich immer wieder vorkommt. Georg liebt es die Spuren von Menschen und Tieren im Schnee zu bestimmen. Durch prall gefüllte Vogelhäuschen können wir Meisen, Finken und Co. direkt vom Fenster aus beobachten. Um ihnen eine besondere Freude zu machen, haben wir heuer aus unseren eigenen Samen Knöderl geformt. Einige davon gibt es auch im Hofladen zu kaufen. Auf Nachfrage können wir euch einen individuellen Sack Vogelfutter mischen bestehend aus Sonnenblumenkernen, Hanfsamen und Getreide.



In unserem Shop gibt es viele Veränderungen. Die liebe Gerlinde Gröstlinger liefert leider nicht mehr zu uns, dafür versorgt uns unsere Milchbäuerin Anita Offenhauser nun mit Joghurt, Topfen und Frischkäse. Und dieser Frischkäse in Kombination mit einem von unseren Ölen eignet sich für jede Jause. Unser Vorrat an Hanfschokolade neigt sich langsam dem Ende und Nachschub wird es erst wieder im Herbst geben. Also unbedingt noch eine Tafel sichern! Ihr könnt auch ab sofort bei uns im Hofladen mit den Regauer Gutscheinen bezahlen. Die Marktgemeinde Regau hat sich was Tolles einfallen lassen, unter diesem Link findet ihr nähere Informationen: https://www.regau.at/UNSER_REGAU/Wirtschaft/Regauer_Gutscheine



Wir haben euch eine kleine geographische Karte zum Mitnehmen erstellt. Auf diesem Orthofoto sind unsere Felder eingezeichnet. Bei Spaziergängen könnt ihr nun den Jahresverlauf unserer Felder mitbeobachten. Hiermit wollen wir Transparenz schaffen und euch die Möglichkeit geben, euch stärker mit uns, unserer Arbeitsweise und natürlich mit unseren Produkten zu identifizieren.

Unser Hof zeichnet sich vor allem durch seine Erdäpfel aus!

Kartoffel - Schokoladen - Torte

Zutaten

250 g Kartoffeln mehligkochend, am Vortag in der Schale gekocht
2 Eigelbe
40 g Butter weich
150 g Zucker
1 Zitrone
150 g Haselnüsse gemahlen
Ein halbes Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Kakaopulver gehäuft
2 Eiweiße
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform von 18 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Rand aufsetzen. Backpapier und Formenrand bebuttern und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen. Die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine kleinere Schüssel drücken. In einer weiteren Schüssel Eigelbe, Butter und Zucker etwa 8 Minuten zu einer fast weißen, dicklichen Masse aufschlagen. Die Schale der Zitrone fein dazureiben. 1 Teelöffel Zitronensaft beifügen. Nacheinander Haselnüsse, Backpulver, Kakaopulver sowie die passierten Kartoffeln untermischen. Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. In 3 Portionen unter den Teig ziehen. Diesen sofort in die vorbereitete Form füllen. Die Kartoffel-Schokoladen-Torte im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 60 Minuten backen. Die Torte herausnehmen und 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und mithilfe des Backpapiers auf einen großen Teller oder eine Tortenplatte ziehen. Vollständig erkalten lassen.