

# Hofgschichten im April

„Setzt mi im Aprü daun kum i waun i wü, setzt mi im Mai daun kum i glei!“



Unsere Erdäpfel sind schon gesetzt, weil Anfang April das Wetter für die Bodenbearbeitung gepasst hat. Letztes Jahr haben wir erst Mitte Mai setzen können, weil es so trocken war. Auch jetzt hat die anhaltende Trockenheit unseren Kulturen stark zugesetzt. Unser Raps, der als Winterung angebaut wurde und ca. Mitte Juli druschreif ist, ist schon sehr durstig. Zum Glück regnet es gerade!

Wir versuchen immer so viel Regenwasser wie möglich aufzufangen um unseren Garten und den Folientunnel damit zu bewässern. Man sollte vermeiden kostbares Grundwasser für die Bewässerung zu benutzen, da der Grundwasserspiegel am Sinken ist. Wir träumen davon, dass Firmen mit großen Dachflächen dazu verpflichtet werden, Auffangbecken für Regenwasser zu bauen, das dann der Bevölkerung zur freien Verfügung steht. (Träumen darf man ja)



Im Folientunnel wird es auch immer grüner. Salat, Spinat, Radieschen, Kohlrabi usw. wachsen und gedeihen. Leider können wir aus Zeitgründen nicht genug für unseren Hofladen anbauen, aber der Belehof aus Rutzenmoos beliefert uns wöchentlich mit frischem Gemüse. Leider ist die Haltbarkeit gerade von Salat sehr kurz, deswegen ist es schwierig die Verfügbarkeit über die gesamte Woche zu garantieren. Wir bitten darum sehr um euer Verständnis. Montag und Freitag sind aber sehr gute Tage um ein bisschen frisches Grün zu ergattern.

Immer wieder werden wir gefragt, ob wir die Ölflaschen zurücknehmen, weil doch sehr schade darum ist. Leider haben wir keine Waschanlage, deswegen können wir sie nicht wiederverwenden, aber wir befüllen sie gerne wieder. Einfach mit der alten Flasche vorbeikommen, dann gibt es das Öl sogar um 50 Cent günstiger.

Vielleicht hat der eine oder andere unseren Erdsack vor dem Hofladen schon entdeckt. Jakob hat eine Kartoffel eingesetzt und wer sie aufmerksam beobachtet, kann ihr beim Wachsen zusehen.



Übrigens unsere Nudeln sind fertig und wir sind vollauf begeistert. Hanfspaghetti, Kürbisspiralen und Leinfleckerl - jede Sorte zeichnet sich durch ihren individuellen Geschmack aus. Auch stecken mehr Ballast- und Mineralstoffe in ihnen als in herkömmlichen Teigwaren, was dem Bauch sehr freut!

Wie letztes Jahr haben wir auch heuer wieder unseren eigenen Bienenstock. Die Bestäubung durch Bienen und Hummeln vervielfacht den Ertrag unserer Kulturen. Jeder der einen Garten hat, kann mit einfachen Mitteln, die Bestäuber unterstützen: Blühstreifen anlegen, nicht die gesamte Wiese mähen, Insektenhotel aufstellen und unbedingt Pestizide vermeiden!



Jakob und ich haben auch wieder einen Buchtipp für euch. „Der große Weg kennt kein Tor“ von Masanobu Fukuoka - hier handelt es sich um ein Grundlagenwerk alternativen Lebens und der alternativen Ernährungsbewegung. Es inspiriert Menschen weltweit, neue Wege zu gehen.

---

Und wer sich unsere leckeren Dinkelcracker selber zuhause machen will - hier das Rezept mit Suchtgarantie:

## Dinkelcracker

- 40g Leinsamen (Mohn, Sesam etc.)
- 100ml Wasser
- 170g Dinkelvollkornmehl
- 1TL Weinsteinbackpulver
- Rapsöl zum Bestreichen
- Salz
- Kräuter (Rosmarin, Majoran etc.)

Leinsamen im Wasser für 10 Minuten einweichen, dann Mehl, Backpulver, Salz und Kräuter dazugeben und für drei Minuten durchkneten. Anschließend den Teig auf einem Backpapier ganz dünn ausrollen, mit Rapsöl bestreichen und nochmals Salz darüberstreuen. Währenddessen das Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf ein Blech geben und für 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in kleine Stücke brechen.

Was wir so toll an dem Rezept finden ist seine Vielseitigkeit. Je nach Lust und Laune kann man die Zutaten variieren.

Viel Spaß beim Lesen und ganz liebe Grüße

Eure Steffi + Jakob + BabyGeorg

