

# Hofgschichten im Mai

Wann können wir endlich anbauen? Kaum gibt es Tage, an denen man auf dem Feld arbeiten kann. Wann hat es das letzte Mal so viel geregnet? Unser gesamtes Sonnenblumenfeld wurde



von den Schnecken verspeist. Eine Tragödie! Gut, dass wir uns in den Süden vertschüssst haben. Gebräunt, gut gelaunt und ausgeruht kommen wir zurück nachhause. Mittlerweile gibt es hier auch Sonnenschein, da kann die Anbausaison nun endlich beginnen. Die Sonnenblumen wurden nochmal angebaut, Sojabohnen und Kürbiskerne sind nun auch endlich in der Erde. Hoppla warum ist das Kürbiskern-Saatgut so türkis? Hierbei handelt es sich um

eine Beize, die das Korn vor Pilzkrankheiten schützen soll. Natürlich ist das Ganze biokonform!!

Die Erdäpfel konnten wir zum Glück noch vor dem Urlaub setzen. Seniorchef Rudi hat sich, während unserer Abwesenheit, sehr liebevoll um sie gekümmert. Der Damm wurde hinaufgefahren und mit dem Striegel gekämmt und die ersten



Erdäpfelpflänzchen sind schon zu sehen. Erdäpfel zum Kaufen bieten wir momentan keine mehr an. Die Knollen treiben einfach schon zu sehr aus. Somit ist das Gemüseangebot im Hofladen derzeit auf ein Minimum geschrumpft, aber wir hoffen ganz bald, die ersten Tomaten, Zucchini und Gurken anbieten zu können.



Die Baustelle vorm Hofladen geht auch stetig voran. Wir haben alte Pflastersteine gesetzt und bald bekommt der Holzvorbau sein Dach. Wenn die Baustelle beendet ist, gibt es ein kleines Sommerfest. Schreibt euch Freitag den 30ten Juni mal in den Kalender. Bei Saft und Kuchen wollen wir mit euch auf die Gesundheit, die Liebe und das gute Leben anstoßen.

Heuer wird es über den Sommer hinweg eine Besonderheit im Hofladen zu kaufen geben. Vom Biohof Reisenberger werden wir erstmalig mit Blumen versorgt. Unter dem Namen „petite pleasures“ werden saisonale Blumensträuße angeboten. Ein wenig müssen wir uns aber noch gedulden, die Blumen dürfen noch auf dem Feld wachsen. Weitere besondere Neuheiten sind das Maismehl vom Biohof Schusterbauer und Rotkleesprossen. Wer nicht die Geduld hat, kann jetzt unsere Rotkleesprossen fix fertig kaufen und sie gleich zuhause genussvoll auf dem

Butterbrot verspeisen. Die Rotkleesprossen findet ihr bei uns im Kühlschrank. Sie sollten kühl und dunkel gelagert werden und schnellstmöglich verzehrt.

Weiters hat uns die Motivation gepackt und wir haben ein bisschen mit unseren Kürbiskernen experimentiert. Wir bieten sie jetzt auch in karamellisierter Form an. Ins Müsli, Joghurt oder auf dem Eis sind sie ein wahrer Genuss. Hier öffnet sich eine Tür für weitere tolle Produktideen. Seid gespannt, was der Sommer noch so bringen wird.



## Gebackene Holunderblüten

Zutaten:

4-5 große Holunderdolden

1 Ei

1/8TL Salz

2TL feiner Kristallzucker

110 ml Bier

70 g Mehl

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Staubzucker zum Bestäuben

**Zubereitung**

Für den Bierteig Ei, Salz, Zucker und rund die Hälfte des Biers in einem tiefen Teller mit einem Schneebesen verquirlen. Das Mehl zugeben und rasch zu einem sehr dickflüssigen Teig rühren. Erst wenn der Teig glattgerührt ist, das restliche Bier einrühren - so entstehen weniger Klümpchen. Die Holunderblüten von kleinen Käfern befreien (nicht waschen), am Stiel halten und durch den Bierteig ziehen. Reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Dolden frittieren. Die gebackenen Holunderblüten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren. Dazu passen gut Früchte, Fruchtkompotte oder Vanilleeis.

