

Hofgeschichten im Dezember

Nachdem im November kein Newsletter erschienen ist, hier die neuesten Neuigkeiten vom Hof. Viele Leute meinen, dass der Dezember bei uns wohl der ruhigste Monat sein müsse. Doch als Direktvermarkter herrscht in der Vorweihnachtszeit noch einmal Hochbetrieb. Heuer haben die Feldarbeiten durch die nasse Witterung sowieso erst spät geendet. Nachdem wir die Maschinen eingewintert, die Ernte eingelagert und einmal tief Luft geholt haben – gings ans Vermarkten. Und wir sind wirklich dankbar, dass so viele Menschen regionale Produkte zu Weihnachten verschenken. Auch wir achten darauf, Produkte bzw. Dienstleistungen aus der Region zu verschenken. Sei es ein Gutschein von der MasseurIn nebenan oder Selbstgemachtes aus dem Ort. Mit diesen kleinen Gesten unterstützt man die Vielfältigkeit bei sich zuhause.

Seit 31.12 steht fest, was schon lange befürchtet wurde: In der neuen österreichischen Agrarförderperiode werden leider wichtige Fördermittel von der Bio-Landwirtschaft abgezogen und für sehr fragwürdige andere Projekte eingesetzt. Viel Geld davon wird eingesetzt um der intensiven Landwirtschaft ein grünes Deckmäntelchen umzuhängen. Unterm Strich wird der Beruf des Biobauers in Österreich weniger attraktiv, dabei stehen die Zeichen der Zeit auf einem ganz anderen Kurs.



Wir selber werden uns davon bestimmt nicht unterkriegen lassen, jedoch ist dies ein großes Armutszeugnis für die österreichische Agrarpolitik.

Mehr Infos findet ihr unter: <https://www.viacampesina.at/mahnfeuer-8-12-2021/>

Wie viele von euch wahrscheinlich mitbekommen haben, war der Hofladen nach Weihnachten für eine Woche geschlossen. Jetzt sind wir wieder für euch da! Uns hat die Pause sehr gutgetan und auch wenn wir die Landwirtschaft über alles lieben – ist es oft gut und wichtig, nicht nur Bauer und Bäuerin zu sein. Zurzeit haben wir Schwierigkeiten manche Lücken im Hofladen zu füllen. Gründe dafür sind Lieferengpässe bzw. manche unserer Lieferanten sind noch auf Urlaub. Im Laufe des Jänners sollte sich dieses Problem aber beheben.

Momentan mangelt es uns aber nicht am Kürbiskernöl. Endlich ist dieses dunkelgrüne Gold wieder verfügbar. Da die Qualität der Kerne nicht so gut ausgefallen ist (für das Ölpresen hat dies überhaupt keine Nachteile), wird es heuer wohl keine Knabberkerne geben. Dieses Jahr war einfach zu nass und zu kalt für unsere Kürbisse. Die Linsen wurden immer noch nicht gereinigt und die Gerste noch nicht geschliffen. Wir hoffen wirklich, dass wir euch im Jänner wieder mit unseren Linsen und mit unserem neuen Produkt der Rollgerste versorgen können. Drückt uns die Daumen! Zum Glück aber wurde endlich unser Dinkel entspelzt und gereinigt, was bedeutet, dass es endlich wieder 5 kg Dinkelpackerl im Hofladen gibt.



Jakob und Georg inspizieren unseren Winterlein. Er wächst und gedeiht, zwar ist er an manchen Stellen sehr unkrautig, wir hoffen aber, dass er sich im Frühjahr behaupten kann. Letztes Jahr hatten wir das Problem, dass es uns die Pflänzchen aus der Erde gefroren hat. Heuer haben wir vorgebeugt und die Samen nach dem Säen angewalzt, somit haben sie einen besseren Bodenschluss. Über den Raps lässt sich noch nicht so viel sagen. Bis jetzt schaut er zumindest besser aus als in den letzten Jahren.

Auch im Wald hat sich bei uns viel getan. Da der Holzpreis einigermaßen gepasst hat und wir etwas hiebreifes Holz im Wald hatten, unter dem die Naturverjüngung schon sehr gut hochgekommen ist, haben wir uns entschlossen, ein paar Festmeter zu entnehmen. Der Wald ist sein eigenes Universum. Leider kommen wir viel zu selten in den Wald. Vielleicht ergibt es sich in der Zukunft, dass wir uns den Bäumen viel mehr widmen können.



Für die Feiertage noch eine kleine Leckerei, die ruckizucki fertig ist und super schmeckt!

Rumkugeln

Zutaten:

150 g Butter, in Stücken
200 g Zucker
20 g Vanillezucker
70 g Kakao
325 g Haferflocken, zart
20 g Rum
100 g Sahne
Geschälte Hanfsamen



Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer miteinander mischen. Die Masse im Kühlschrank für eine Stunde kühl stellen. Anschließend kleine Kugeln formen und in geschälten Hanfsamen rollen.