

## Hofgschichten im Jänner



Wie verbringen wir LeitnerBauern, wenn wir nicht gerade KnabberSoja futtern, den Jänner? 1. Kartoffeln absackerln, 2. Öl abfüllen und 3. den Schnee genießen. Ob auf den Schlitten oder zu Fuß, wir finden den Schnee einfach traumhaft. Unser Vorteil ist natürlich, dass wir nicht erst Eis kratzen müssen um in die Arbeit zu kommen.

Unsere Felder befinden sich mitten im Winterschlaf, aber langsam regt sich in uns wieder die Vorfreude auf kommende Saison. Wir spüren ein Kribbeln in den Beinen und ein Zucken in den Fingern. Die ersten Saatgutkataloge werden durchgeblättert und wir träumen von frischen Salaten und knackigen Radieschen und dem erdigen Duft warmen Bodens.

Momentan sind wir dabei, bisherige Arbeitsabläufe zu verbessern bzw. Altlasten aufzuarbeiten. Um euch ein Beispiel zu nennen, suchen wir ein Mähwerk bzw. wollen uns ein altes Mähwerk umbauen lassen. Der Lein wird zum Dreschen nämlich abgemäht, auf Schwad gelegt und dann gedroschen. (Nur die Mutigsten und Waghalsigsten unter den Bauern dreschen den Lein im Stehen.) Wir besitzen bis jetzt kein optimales Mähwerk, obwohl der Lein zu unseren wichtigsten Kulturen zählt. Sozusagen arbeiten wir gerade eine ToDo-Liste um top vorbereitet in die neue Saison zu starten. Wir lieben es, wenn wir einen Punkt abhaken können, aber wer tut das nicht?

Was wir euch vorenthalten haben und schon im Dezember passiert ist: Im Auftrag vom ORF wurde bei uns am Hof gefilmt. Hauptdarsteller waren unsere Linsen, die in der Kochshow „**Silvia kocht**“ in der 17. Kalenderwoche zu sehen sein werden. Wir sind richtig baff, dass so großes Interesse an unseren neuen Produkten besteht und fühlen uns darin bestärkt weitere neue Projekte anzugehen. Auch wenn die Umsetzung nicht immer gelingt (siehe Leindotter 😊).



Die letzten Tage wurden wir immer wieder darauf hingewiesen, wie wichtig Social Media in der Direktvermarktung ist. Bis jetzt haben wir uns ganz bewusst gegen Facebook und Instagram entschieden, weil der Zeitaufwand, diese Kanäle regelmäßig zu bespielen immens ist und wir hoffen mit unserer Website ([www.leitnersbiohof.at](http://www.leitnersbiohof.at)) und unserem kleinen Blog genug Einblick in unseren bäuerlichen Alltag geben zu können. Uns würde es trotzdem sehr interessieren, wie ihr darüber denkt oder ob ihr euch noch mehr Informationen oder Geschichten wünschen würdet. Bitte schreibt uns doch ein kurzes Feedback an [info@leitnersbiohof.at](mailto:info@leitnersbiohof.at).



Ihr seht hier unsere sechs Öle aufgereiht und weil wir neugierig sind wie gut ihr unsere Öle an der Farbe kennt, wollten wir fragen, ob ihr die einzelnen Gläser zuordnen könnt. Schreibt uns eine Mail mit eurer Antwort (von links nach rechts). Wer es schafft alle Öle richtig zu benennen, bekommt ein Flascherl von unserem neuen Sojaöl. Probiert also euer Glück!

---

**Wir lieben Tortillas und warum sie einfach nicht selber machen?**

## **Selbstgemachte Tortillas**

### **Zutaten:**

- 375 g Weizenfeinmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 60 ml Pflanzenöl z.B.: Rapsöl
- 160 ml warmes Wasser

### **Zubereitung:**

Das Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Dann das Öl und Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren bis der Teig zusammenklumpt. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen ca. 2-3 Minuten kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zu einem Ball formen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Nun den Teig-Ball in 8 gleich große Stücke schneiden, abhängig davon wie groß die Tortillas werden sollen. Jedes Teigstück mit etwas Mehl bestäuben, zu einer Kugel formen und mit der Handfläche flachdrücken. Nun die plattgedrückten Teigstücke nacheinander mit einem Nudelholz dünn ausrollen (ca. 1,5mm). Eine große Antihaft-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit etwas Öl bepinseln. Die Tortilla-Fladen ca. 30-45 Sekunden pro Seite braten oder bis bräunliche Flecken erscheinen. Sobald die Tortillas ausgebacken sind, am besten sofort in ein sauberes feuchtes Geschirrtuch wickeln. Alternativ in einen luftdichten Behälter, damit sie schön weich bleiben.



**Befüllen könnt ihr sie wie ihr wollt, im nächsten Newsletter stell ich euch unsere Lieblings-Winter-Fülle vor.**