

Hofschichten im Juni



Im Juni waren wir jetzt zwei Wochen auf Urlaub. Manch einer fragt sich, ob ein Bauer überhaupt Urlaub machen kann. Wir meinen ja, einfach mal rauskommen tut einfach gut und mit der richtigen Organisation klappts zuhause auch! Wir verbrachten viel Zeit auf einem Kärntner Milchviehbetrieb und waren wieder einmal baff wieviel Arbeit, Mühe und Liebe hinter einem Liter Milch steckt. Schade finden wir es aber, dass der Hauptteil der österreichischen Milch in Molkereien geliefert und nicht vor Ort veredelt wird.



Am Hof beginnt die Erntezeit!

Wir lieben es, wenn der Sommer den Speiseplan vielfältigt und die Teller bunter werden lässt. Im Hofladen gibt es Zucchini, Gurken und hoffentlich auch bald Tomaten aus dem Folientunnel. Auch die ersten Erdäpfel sind wieder da, sie sehen prächtig aus und schmecken so gut. Die Haupternte beginnt aber erst im Herbst, wenn die Erdäpfel schalenfest und somit gut lagerfähig sind. Bis dahin sind

die Knollen und Pflanzen am Feld weiterhin Krankheiten und Schädlingen ausgesetzt. Der prominenteste

Schädling ist der Kartoffelkäfer. Er beginnt ab Juni seine Eier auf die Blattunterseite der Kartoffelpflanze zu legen. Die Larven fangen sofort nach dem Schlüpfen mit dem Fressen an und lassen nicht viel von der Pflanze übrig. Bei der Krautfäule sind Pflanze und Knolle betroffen, wenn man nicht rechtzeitig handelt, kann sich der Befall über Nacht dramatisieren.



Vor welchen Herausforderungen stehen wir noch? Den richtigen Erntezeitpunkt abzuschätzen braucht viel Erfahrung. Fragen wie: Wird es regnen? Ist der Boden zu feucht? Legt man die Feldkultur auf Schwad oder drischt sie im Stehen? Wo reinigt, trocknet man das geerntete Korn? Oft kann die Kultur am Feld sehr gut aussehen, aber durch Fehler beim Ernten oder nachgelagerten Prozessen kann sich der Ernteertrag vermindern.



Linsen, Speisekürbis und Hanf vertragen das Wetter nicht so gut. Eigentlich haben wir ein Leindotter-Linsen-Gemisch angebaut. Der Leindotter wollte aber einfach nicht wachsen. Problematisch ist nun, dass die Linsen keinen Kletterpartner haben und somit in der feuchten Erde liegen.

Nachdem die ersten Feldfrüchte gedroschen werden, wird idealerweise sofort eine Zwischenfrucht angebaut. Wir befinden uns

im System Immergrün. Ihr handelt es sich um eine freiwillige ÖPUL- Maßnahme, die vorschreibt, den Boden ständig zu begrünen. Also muss jetzt schon feststehen, welche Zwischenfrucht folgt und welche Hauptfrucht danach kommt.

Auch stand uns die Biokontrolle ins Haus. Wir finden es toll, dass wir durch die Biozertifizierung unseren Kunden die Sicherheit geben können, wertvollste Produkte zu konsumieren, die ohne Gift und mit umweltschonenden Maßnahmen kultiviert und verarbeitet werden. Trotzdem fühlen wir uns manchmal von der Bürokratie erschlagen und in unserer Kreativität gehemmt.

Unser Buchtipps dieses Mal für euch ist „Starkes weiches Herz“ von Madeleine Alizadeh. Sie ist im Internet als „dariadaria“ bekannt und beschäftigt sich mit all den kleinen großen Fragen: Ist mein Leben erfüllt? Was ist mir wichtig und wie stehe ich dafür ein? Wie kann ich in einer Welt voller Krisen optimistisch bleiben?

Ribiselschnitten

Zutaten

- 70 g Rapsöl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 370 g Zucker, fein
- 5 Eier, getrennt
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Wasser
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 130 g Milch
- 500 g rote Ribiseln, entstielt, frisch oder gefroren



Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehle mit 120g Zucker und Backpulver mischen. 5 Eidotter, 10g Vanillezucker, Salz und Wasser zugeben - danach Milch und Rapsöl einrühren. Teig auf ein vorbereitetes Backblech geben, gleichmäßig glattstreichen und ca. 12 Minuten hellbraun vorbacken. In der Zwischenzeit 250 g Zucker, 10g Vanillezucker und 5 Eiklar zu einem sehr steifen Schnee aufschlagen. Ribisel zugeben und mit einem Spatel unterheben. Schneehaube auf den vorgebackenen Teig häufen und dabei mit dem Stapel Spitzen bilden. Backofentemperatur auf 160°C reduzieren. Ribiselschnitten mit Schneehaube ca. 10 Minuten backen, dann die Backofentemperatur auf 210°C Oberhitze erhöhen und die Spitzen der Schneehaube unter Beobachtung ca. 5 Minuten bräunen. Ribiselschnitten abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Unser Tipp: Stachelbeeren eignen sich auch hervorragend für dieses Rezept!