

Hofgschichten im Juni



Wir warten gespannt auf unseren Nachwuchs. Aber auch unsere Felder beobachten wir mit größter Neugier. Die Erdäpfelacker sehen heuer besonders schön aus und wir hoffen, mit einem frühen Erntezeitpunkt dem Drahtwurmproblem entgegenzuwirken. Gerade bei den speckigen Erdäpfeln hatten wir die letzten Jahre Probleme. Die Fraßgänge der Drahtwürmer reichen oft tief in die Knolle. Von außen kann man oft kaum erkennen, wie stark ein einzelner Erdäpfel wirklich betroffen ist. Dieser Umstand macht die Arbeit beim Sortieren deutlich schwieriger. Leider passiert es immer wieder, dass schadhafte Erdäpfel ins Sackerl gelangen und wir möchten uns dafür entschuldigen. Wir geben unser Bestes

und auch wenn wir dem Drahtwurmproblem ein bisschen Abhilfe schaffen können, werden wir leider mit dieser Problematik leben müssen.



Die Ölpresse läuft auf Hochtouren und wir sind glücklich, dass die Ernte vom letzten Jahr noch reicht um alle unsere Öle bereitstellen zu können. Viele Kunden wissen oft gar nicht, dass wir die Sämereien nicht nur hier am Hof verpressen, sondern auch selbst anbauen. Ölsaaten sind nicht leicht zu kultivieren und brauchen viel Zuwendung beim Anbau, der Pflege und der Ernte. Für uns sind sie jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung, die

wir aber sehr gerne annehmen. Und wenn die Mühen mit einer reichen Ernte belohnt werden umso besser 😊. Unsere Öle lassen sich nicht nur für die leichte Sommerküche, sondern auch für deftige Grillgerichte einsetzen. Und wie immer wollen wir euch ermutigen, sich von der Natur inspirieren zu lassen. Im Gemüsegarten wird es immer bunter, die ersten Beeren werden reif und Wildkräuter gibt es überall zu finden. Weiter unten präsentieren wir euch ein Rezept für eine glutenfreie Sommerquiche. Lasst es euch schmecken!

Unsere Kleefelder, diesmal Rot- und Weißklee, sind auch heuer wieder wahre Bienenweiden und unser Haus- und Hofimker Franz Hangweirer kümmert sich um ihre optimale Bestäubung. So wie er es bereits beim Raps und Lein gemacht hat. In jedem Glas Honig, das es im Hofladen zu kaufen gibt, findet ihr somit unsere Blühkulturen.



Den Raps haben wir bereits gedroschen. Aufgrund einer Unwetterwarnung haben wir uns dafür entschieden, die Ernte vorzeitig einzubringen. Der Hagel ist einfach unberechenbar.

Vegane & Glutenfreie Gemüsequiche

Wieder einmal ein hervorragendes Rezept vom DorfCafé aus Lenzing

Für den Mürbeteig-Boden

- 100 g Hanfmehl
- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g Kürbiskerne, feingemahlen
- 50 g Leinsaat, feingemahlen
- 50 g Sesamsaat, feingemahlen
- 30 g Zucker
- Prise Salz
- 1 TL Natron
- 2 EL Tahini
- 120 g pflanzliche Margarine

Füllung

- 400 g Seidentofu aus Österreich
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Mais Stärke
- Salz, bunter Pfeffer, Zucker
- 1/2 Zitrone als Saft
- 1 EL Estragon Senf
- 1 EL Hefeflocken
- Ordentlich Salz und Pfeffer

500g Gemüse nach Wahl

Zubereitung

Für den Boden das Hanfmehl und das Buchweizenmehl in eine Schüssel geben. Die Kürbiskerne, sowie den Leinsamen und die Sesamsaat feinmahlen. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen und mit der Margarine und dem Tahini in der Küchenmaschine zu einem Mürbeteig verarbeiten. Ggf. braucht es dabei 1-2 EL Wasser. Eine Form mit Backpapier auslegen oder sehr gut einfetten. Den Mürbeteig nun in die Form drücken, und einen Rand formen. Mindestens 30 min kühlstellen. Vor dem Füllen evtl. 15 min bei 180 °C vorbacken - falls das Gemüse, das du gewählt hast, superschnell gar ist, wie z. B. bei Blattspinat oder bunten Tomaten im Sommer. Für die Füllung nun 500 g beliebiges Gemüse putzen und fein schnippeln. Wir nehmen hier eine Handvoll grünen Spargel, drei Frühlingszwiebeln und ein paar Kirschtomaten. Das gewählte Gemüse kurz mit den entsprechenden Gewürzen in etwas Öl scharf angebraten werden. Für den Guss alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab miteinander vermischen. Abschmecken. Der Guss stockt dann beim Backen durch die Maisstärke. Auf den Quicheboden jetzt das Gemüse verteilen. Den Guss darüber gießen und die Quiche im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze 30-40 min backen. Das Gemüse separat in einer Pfanne mit etwas ÖL bissfest anbraten. Alles für die Fülle in einen Hochleistungsmixer geben und dann kräftig abschmecken. Gemüse auf den Teigboden verteilen und die Fülle drüber geben. Optional mit Saaten bestreuen.

Dazu passt ein Curry Senf Dip:

- halber Becher Soja Joghurt
- 1 EL Estragon Senf
- 1 EL Honig
- 1 TL Curry Pulver mild
- etwas Salz

