

## Hofschichten im Juli



Endlich ist der Sommer da! Trotzdem sind die heißen Tage rar und das Wetter sehr unbeständig. Die Leinernte war wieder einmal eine Herausforderung: für uns und unsere Maschinen. Der Lein als Faserpflanze ist sehr schwierig zu dreschen. Für die Ernte wird er gemäht und idealerweise zum Abtrocknen ein paar Tage am Feld liegen gelassen bevor er gedroschen wird. Beim Lein und der Hälfte

unserer Getreidefelder wurde als Untersaat Weißklee mitgesät. Daraus ergibt sich eine 1½ - jährige Bodenruhe, die unseren Boden und seine Lebewesen stärkt.



Neben dem Lein wurden auch der Raps, die Futtererbse und das Wintermenggetreide (Gerste, Triticale, Weizen) geerntet. Die Linsen brauchen noch eine Weile zum Reifen. Das Wintermenggetreide und die Erbse verkaufen wir an Biobauern aus der Region als Futter für Rinder, Schweine und Schafe. Einen kleinen Teil behalten wir für uns als Saatgut zurück.



Die Rapsenernte viel nicht sehr üppig aus. Wie schon erwähnt, ist es sehr schwierig Bioraps zu kultivieren. Warum ist das so? Dem Kulturraps wurden Inhaltsstoffe (z.B. Erucasäure) herausgezüchtet, um ihn überhaupt verzehren zu können. Diese Inhaltsstoffe machen ihn jedoch resistenter gegen Schädlinge. Wir im Biolandbau verwenden keine Pestizide und müssen mit dieser Tatsache leben. Umso kostbarer ist für uns das Rapsöl mit seiner herrlich goldgelben Farbe und seinem unverkennbaren Geschmack. Wann ist das Korn druschreif? Mit einem Messgerät stellen wir die Feuchtigkeit fest. Lein z.B. braucht eine Feuchtigkeit von 7% um lagerfähig zu sein. Wenn das geerntete Korn eine zu hohe Feuchtigkeit aufweist, müssen wir es trocknen lassen.



Danach wird es gereinigt: über Siebe werden andere Sämereien ausgesiebt. Für die Trocknung und Reinigung unserer Feldfrüchte fehlt leider die richtige Infrastruktur in der näheren Umgebung. Viele Lagerhäuser sind nur darauf spezialisiert Tonnen von Getreide, Soja und Mais zu reinigen. Kleinbauern fallen da unter den Rost.



Von unseren drei Hanffeldern wurde eines umgebrochen, weil der Hanf einfach nicht wachsen wollte. Welche Umstände dazu geführt haben, gilt es herauszufinden. Fehler passieren einfach, sei es aus Zeitmangel, Unwissenheit oder Unachtsamkeit. Wir müssen daran wachsen.



Hanf- und Kürbiskernöl gibt es dann wieder ab November bei uns im Hofladen zu kaufen. Momentan bieten wir Buschbohnen und die ersten Tomaten an. Zu unserer großen Getreideauswahl (Weizen, Dinkel, Roggen, Einkorn, Buchweizen - hier handelt es sich genau genommen um ein Pseudogetreide) hat sich jetzt auch das Urgetreide Emmer gesellt. Georg mampft liebend gern einen Getreidebrei aus frischvermahlenem Korn, Obst oder Gemüse und einem Schuss Öl (Sonnenblume, Raps, Lein, Hanf).

Mitte August beginnen wir schon mit der Haupternte unserer Kartoffeln. Ab Oktober gibt es dann wieder eine Einlagerungsaktion bei uns am Hof. Wir verkaufen unsere Sorten in je 25kg Säcken zu einem günstigeren Preis. Wenn ihr Interesse habt, meldets euch einfach bei uns.

---

Wer unsere großartigen Kräutersirupe vom Mathiasnhof aus Ottnang noch nicht kennt, sollte besser einmal zuschlagen! Man kann sie auf vielfältige Weise einsetzen.

## Joghurt-Blüten-Mousse mit Beerenpüree

### Zutaten:

Mousse

250g Topfen

100g Frischkäse natur

250 ml Joghurt

100g Honig

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

4 Blatt Gelatine

2 cl Kräutersirup (Lavendel, Rose,...)

2 Handvoll Blüten (Mädesüß, Rotklee, Ringelblume, Malve - je nach Saison)

250 ml Obers

Beerenpüree

250g Heidelbeeren und Brombeeren

2 EL Zitronensaft

Vanillezucker



### Zubereitung:

Für die Mousse den Topfen mit dem Frischkäse cremig rühren, das Joghurt, den Honig und den Zitronensaft einrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im leicht erwärmten Sirup auflösen. Die Gelatine-Sirup-Mischung sofort zügig unter die restliche Creme rühren. Die Blüten zerschneiden oder klein zupfen. Das Obers steif schlagen und mit zwei Drittel der Blüten unterheben, die Creme in eine Schüssel füllen und ca. 2 Stunden kaltstellen.

Für das Beerenpüree die Beeren pürieren und mit Zitronensaft und Vanillezucker verfeinern.

Von der gekühlten Mousse Nockerln abstechen, auf Desserttellern anrichten und mit etwas Beerenmus und den restlichen Blüten garnieren.