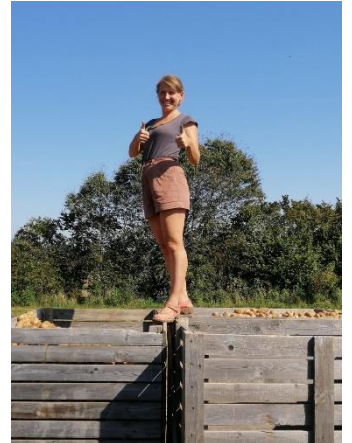


Hofgschichten im September

Die Erdäpfelernte ist heuer rasant über die Bühne gegangen. Wetter hat gepasst, Erntehelfer waren voll motiviert, Jause war saugut und die Maschinen haben alle funktioniert. Was will man mehr und momentan scheint uns der goldene Herbst weiter zu belohnen mit seinen warmen Sonnenstrahlen. Wenn das Wetter so toll bleibt, haben wir für unsere späträumenden Kulturen (Ölkürbis, Sonnenblumen und Sojabohne) gute Erntebedingungen.



Unseren Hokkaido-Kürbis haben wir auch schon vom Feld geholt und er wartet darauf zu leckerer Kürbissuppe verkocht zu werden. Auch möchten wir erinnern, dass sich heuer unsere Einlagerungsaktion nicht nur auf Erdäpfel beschränkt. Wir bieten euch auch unseren Kürbis in 10 kg Säcken an. Zuhause im Vorhaus hält er sich über die gesamte Winterzeit.

Im Hofladen gibt es wieder alle Erdäpfelsorten, abgepackt in 5 kg Säcken oder lose! Und für die Einlagerungsaktion sind wir bestens vorbereitet. Bitte kurz vorher melden, wenn ihr die Säcke abholen kommen möchtet. Wochentage und vor allem Freitage sind uns für die Abholung am angenehmsten. Da wir immer noch nicht selbst am Hof wohnen, müssen wir am Wochenende für die Ausgabe der 25 kg Säcke immer hin- und herfahren, was einen gemütlichen Familientag ziemlich durcheinanderbringen kann. Seniorchef Rudi zieht sich aus der Landwirtschaft zurück um seinen Ruhestand zu genießen. Also sollten wir darauf Rücksicht nehmen. Bitte nicht mehr beim Einfamilienhaus klingeln.



Wir feiern schon wieder neue Produkte. Unsere Rollgerste ziert endlich unsere Hofladen-Regale. Als Getreidereis eignet sich die Gerste zu allerlei Gerichten. Dem Ideenreichtum sind hier keine Grenzen gesetzt. Auch unsere Linsennudeln kommen frisch vom Nudelmacher und können sich ruhig sehen und schmecken lassen. Wir bemühen uns, attraktive neue Produkte anbieten zu können, damit es auf euren Tellern nie langweilig wird.





Unsere Jungs gedeihen prächtig. Das erdige Leben gepaart mit frischer Luft und viel Bewegung bekommt ihnen gut. Sie erleben mit uns den Wechsel der Natur hautnah am Feld. Bei der Ölkürbisernte betrachten die Jungs begeistert, wie die Kürbisse in Reihen zusammengeschoben werden und welche Farben und Formen die Natur hervorbringt. Auch wenn unsere Arbeit so viele Herausforderungen birgt, würden wir sie für nichts auf der Welt eintauschen. Für uns ist die Biolandwirtschaft und damit einhergehend eine an materiellen Gütern bescheidene Lebensweise, pure Glückseligkeit. Wenn wir in die Zukunft blicken, wollen wir

auf unserem Hof einen Ort der Begegnung schaffen, wo das vielfältige Leben sich trifft und wir voneinander lernen, gemeinsam arbeiten und uns kreativ erleben.

Erdäpfelsuppe mit Rollgerste

200 g Rollgerste
1 Zwiebel
1 Lauch
2 Karotten
500 g Erdäpfel
1 l Gemüsefond

250 ml Sauerrahm
1 EL Mehl
Sonnenblumenöl
Majoran (getrocknet)
1 Schuss Essig
Salz und Pfeffer

Für die Erdäpfelsuppe die Rollgerste über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken, Lauch und Karotten putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Das Gemüse und die Rollgerste zugeben und kurz rösten. Mit Gemüsefond aufgießen und bei geringer Hitze etwa 25 Minuten kernig weich garen lassen.

Den Sauerrahm mit Mehl verquirlen und in die Erdäpfelsuppe rühren. Mit Majoran, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

