

Hofgschichten im August

Unser Highlight diesen Monat ist nicht nur das tolle heiße Wetter, sondern auch unsere Hanfschokolade. Schwitzend und erschöpft gibt er uns die nötige Energie um auf dem Feld durchzuhalten. Bei der Leinernte kapitulieren wieder einmal Mähwerk und Drescher. Jedes Jahr plagen wir uns aufs Neue mit unserem Lein. Wir wissen nicht, wie wir die Situation handhaben sollen. Ein Endrezept wird es für eine problemlose Ernte nicht geben. Die Leinfaser ist einfach zu widerspenstig und zwingt selbst hochklasse Drescher in die Knie. Hinter jedem Liter Leinöl steckt so viel Schweiß und Mühe! 😊



Neu im Hofladen ist nicht nur unser Hanfschoki, sondern auch Zwiebeln und Karotten. Außerdem verarbeiten wir unseren Hokkaido Kürbis momentan auch zu leckeren Kürbispesto. Eignet sich besonders toll für die schnelle Küche. Da wir so viele Kürbisse haben, möchten wir euch ein kleines Geschenk anbieten. Drückt euch unsere Hofgschichten aus und schneidet den eingezeichneten Abschnitt aus. Im Hofladen braucht ihr diesen Abschnitt nur in die blaue Kassa zu werfen und ihr dürft euch einen Kürbis gratis mit nach Hause nehmen. Diese Aktion bieten wir den gesamten September an. Der Kürbis ist ein vielfältig einsetzbares Lebensmittel, ob süß oder deftig. Wir haben immer Hunger darauf!



Die Erdäpfelernte hat begonnen. Auch unsere 5 kg Sackerl gibt es wieder zu kaufen. Momentan bieten wir aber nur die speckige Sorte Anuschka an. Die heurige Ernte wird voraussichtlich nicht so gewaltig ausfallen wie letztes Jahr, aber mit der Qualität sind wir bis jetzt sehr zufrieden. Einen Erntetag mit zwei kleinen Kindern zu planen ist oft eine ziemliche Herausforderung, aber für uns ist die Erdäpfelernte immer eine willkommene Abwechslung. Weil Freunde, Nachbarn, Bekannte und die Familie zu Besuch kommen um uns tatkräftig zu unterstützen.

Wir haben eine neue Technologie am Hof. Unser Grubber wurde mit einem Saatkasten für Begrünungen aufgemotzt. Er ermöglicht uns zwei Arbeitsschritte in einem zu vereinen. Jakob und ich versuchen unsere Arbeit so effizient wie möglich zu gestalten. Manchmal gelingt es uns sehr gut, aber manchmal auch gar nicht. Manchmal geht es auch einfach nur drunter und drüber und man wurschtelt sich einfach so durch den Alltag. Das Idyll Bauernhof, das Viele als Konstrukt im Kopf haben, existiert nicht. Oft ist unsere Arbeit sehr gefährlich, äußerst



dreckig und vor allem körperlich wie geistig anspruchsvoll. Wir verrichten sie mit viel Idealismus und einer riesigen Portion Liebe. Eure Wertschätzung spornt uns jeden Tag megamäßig an und wir danken euch sehr dafür!

Kürbispasta mit Feta

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Sonnenblumenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Chilliflocken
- 1 Prise Zimt
- 400 g Spaghetti
- 150 g Feta oder vegane Alternative
- 2 EL gehackte, geröstete Haselnüsse oder Walnüsse
- 2 EL frisch gehackte Petersilie



Anleitungen

Den Hokkaido-Kürbis waschen, trocken die Enden abschneiden, vierteln, entkernen und in kleine mundgerechte Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und klein hacken. 4 EL Sonnenblumenöl in eine tiefe Pfanne geben und den Knoblauch und die Zwiebeln kurz andünsten. Den Kürbis dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15-20 Minuten braten, bis der Kürbis weich ist.

Die getrockneten Tomaten sehr fein hacken, mit Tomatenmark, Chiliflocken und Zimt in die Pfanne geben und nochmals 5 Minuten dünsten.

Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit ca. 150-200 ml Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen.

Die Spaghetti in die Pfanne zum Kürbis geben und alles gut vermischen. Dabei nach und nach das Nudelwasser zugießen. Den Feta zerbröseln, mit den Haselnüssen und Petersilie über die fertige Kürbispasta streuen.

Für brave Hofgeschichten-Leser gibt es einen gratis Kürbis! Abschnitt einfach ausschneiden und im Hofladen einlösen!

