

Hofgschichten im März



Seit Februar kränkeln wir, darum gab es auch keine Februarausgabe unserer Hofgschichten. Alle möglichen Beschwerden plagten uns. Unterkriegen lassen wir uns aber trotzdem nicht. Die warmen herrlichen Tage, die ab und an „Hallo“ sagen, lassen uns Aufleben. Dann werden die Vögel lebendiger und die Insekten fliegen. Die kommende Anbausaison rückt in greifbare Nähe bzw. wurden die ersten Feldarbeiten schon erledigt. Unter anderem wurde der Raps gehackt um ihm einen guten Start in den Frühling zu ermöglichen (Unkrautbekämpfung, Bodenbelüftung, Nährstoffmineralisierung usw.).



Das benötigte Saatgut steht für den Anbau bereit. Das Erdäpfel-Saatgut machen wir heuer selbst, darum können wir auch welches anbieten. Wer also Ditta (speckig), Agria (mehlig) oder Red Lady (vorwiegend festkochend) zum Selberanbauen für Zuhause braucht, soll sich bei uns melden. Anbautipps gibt es natürlich dazu. Auch im Hofladen haben wir 2 kg Säcke für euch bereitgestellt.



Im Frühling beginnt bei uns auch immer die Zeit, in der es uns wieder stark nach frischem Gemüse verlangt. Deswegen werden Sprossenglas und Tonigel aus der Küchenkastl-Verbannung geholt und mit leckeren Samen befüllt, die auf dem Fensterbankerl fröhlich vor sich hin keimen dürfen. Donnerstags ist bei Georg im Kindergarten immer die gesunde Jause. Jedes Kind soll Obst und Gemüse mitnehmen. Eine Handvoll Sprossen peppt jedes Butterbrot auf, darum geben wir Georg auch gerne einmal gekeimten Rotklee, Kresse oder Brokkoli mit.

Karotten gibt es leider keine mehr im Hofladen und auch die Vorräte unseres Apfelleieferanten neigen sich dem Ende zu. Doch wir beginnen schon mit den ersten Spinat-, Radieschen- und Kohlrabipflanzerl im Folientunnel. Sie vertragen kalte Nächte sehr gut. Außerdem sprießen schon die ersten Wildkräuter, also macht euch ans Ausschwärmen und bringt euch Vielfalt und frische Vitamine auf den Frühlingsteller. Bärlauchpesto gibt es wie jedes Jahr bei uns im Shop zu kaufen und eine kleine Verkostung gibt es auch. Der Bärlauch leitet für uns auch immer die Pestozzeit ein. Wir lieben Pestos und wenn es mittags einmal schnell gehen muss, kann man damit gesunde schmackhafte Pasta in Windes Eile kreieren.



Da der Frühling die neue Anbausaison einleitet, pausiert unser Entrümpelungsprojekt vorerst einmal wieder. Wir konnten diesen Winter aber vieles erreichen und sind richtig stolz auf unsere Arbeit. Nun wandert unser Fokus wieder mehr zu den Maschinen, zu den Wirtschaftsgebäuden und der ganzen Büroarbeit, die hinter einem Betrieb wie unserem steckt. Manchmal fühlen wir uns von der gesamten Bürokratie erschlagen. Aber wie Georg sagen würde: „Des gherd dazua!“.



Rotklee, Sojabohnen und Sojaöl machen unsere Produktpalette wieder komplett. Lange und geduldig mussten wir, aber auch ihr darauf warten. Bei der Sojabohne handelt es sich heuer um eine hellnarbige Sorte. Das Öl hat eine herrlich satt-gelbe Farbe und zeichnet sich durch seinen neutralen Geschmack aus - Perfekt zum Weiterverarbeiten!

Leider wird es heuer bei uns keine bunten Ostereier geben. Aber warum nicht einfach welche selber färben? Gerade mit Naturmaterialien lassen sich wunderschöne Eier zaubern (z.B.: Zwiebelschalen). Und den Kindern macht es natürlich auch Spaß.

Und für alle Pferdebesitzer momentan gibt es wieder ganz frischen Hanfpresskuchen. Bei Interesse einfach melden!

Ziegenkäs-Spinat-Schiffchen

Ein Rezept unserer Ziegenbäurin Ulli Kostial, nur ein bisschen abgeändert

Zutaten Teig:

750 g Mehl
1 EL Zucker
1 Pkg Trockenhefe (11g)
1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
180 ml lauwarme Milch
170 ml lauwarmes Wasser
170 ml Sonnenblumenöl
1 Eigelb

Zutaten Füllung:

250 g Ziegenkäs (fein würfeln)
1 Becher Sauerrahm
500 g Spinat
1 große Zwiebel
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Zum Bestreichen: Eiklar
Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und gut gehen lassen. Während der Gehzeit die Füllung vorbereiten. In einer Pfanne kurz die Zwiebeln und den Spinat anschwitzen, Knoblauchzehe hineinpressen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Ziegenkäse hineinbröseln, Sauerrahm dazugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach der Gehzeit zwei Bleche mit Backpapier auskleiden. Teig nochmals durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Fladen von 0,5 cm Dicke ausrollen, weitere 15 Min. ruhen lassen, dann Ränder nach innen klappen. Die spitzen Ecken gut zusammendrücken, damit ein Teigschiffchen entsteht. Mit der SpinatKäseMasse befüllen. Ränder mit dem Eiklar bestreichen und mit Schwarzkümmelsamen oder Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min. backen. Herausnehmen und sofort servieren. Der Teig ist einfach der Wahnsinn. Und statt Spinat lässt sich jedes andere Gemüse nehmen z.B.: Erdäpfel.

