

Hofschichten im April

Dieser Monat ist von Nässe und Kälte geprägt (schon wieder). Auf den Feldern können wir wenig tun bzw. sind die Zeitfenster für die Feldbearbeitung extrem kurz. Zum Glück konnten wir aber die ersten Saaten anbauen und alles fürs Kartoffelsetzen vorbereiten. Außerdem gibt



es jetzt drei vollwertige Traktoristen am Hof. Ich (Steffi) habe meinen Traktorführerschein mit Erfolg bestanden. Es fühlt sich gut an, alle Arbeiten aufteilen zu können - für die geistige und körperliche Gesundheit ist das einfach nur ein Gewinn.

Ende April will die Natur nicht mehr länger warten und innerhalb von zwei schönen Tagen, erwacht das Leben aus seinem Dornröschenschlaf. Die längeren Tage machen Lust auf Mehr. Wir wünschen uns warme Temperaturen. Einfach mal ärmellos in der Wiese liegen und den Insekten beim Surren und Brummen zuhören. Apropos Insekten, heuer legen wir 3,2 ha Blühkulturen für unsere kleinen Freunde an! Nicht nur für Wirbellose wird hier ein Zuhause geschaffen.

Wir waren wieder einmal auf der bundesweiten BANG-Exkursion (Veranstaltung von BioAustria) mit. Jedes Jahr ist ein anderes Bundesland dran. Das Veranstaltungsprogramm soll vor allem junge bio-interessierte Menschen ansprechen, die im Rahmen der Exkursion die Möglichkeit haben, Betriebe näher kennenzulernen, Fragen zu stellen und gutes Essen zu genießen. Für uns immer wieder eine Inspiration und Ansporn und natürlich eine jede Menge Spaß (Georg und Paul waren selbstverständlich mit dabei).



An unsere Linsen- und Dinkelkunden, die letzten Chargen waren nicht ordentlich gereinigt bzw. entspelzt (die neuen Chargen sind viel besser). Mit dieser Problematik haben wir Direktvermarkter immer und immer wieder zu kämpfen. Die Reinigung unserer Saaten und Sämereien machen wir nicht selbst, weil wir weder die Maschinen noch das Know-How dafür haben. Ausgelagerte Arbeitsprozesse sind aber oft sehr schwer zu beeinflussen, daher passiert es immer wieder, dass die Qualität einfach nicht stimmt. Ein Zukunftsprojekt und eine Herzensangelegenheit wäre eine hofeigene Getreidereinigung.



Ein Projekt, das wir momentan verwirklichen, ist eine kleine Hofladenerweiterung. Mittels eines Holzvorbaus schaffen wir nicht nur neuen Platz zum Gustieren, sondern er dient auch als Schmutzschleuse und Sonnenschutz. Das Holz, das wir verwenden ist Tanne aus dem eigenen Wald. Unsere Waldwirtschaft erinnert mehr an eine Plenterwirtschaft. Wir entnehmen oft nur punktuell einzelne Bäume, unsere Naturverjüngung kommt gut auf, der Verbiss hält sich in Grenzen. Wir könnten das

Laubholz mehr unterstützen, was wir in den nächsten Jahren auf jeden Fall mehr fokussieren wollen.

Im Hofladen gibt es immer noch Äpfel und jede Menge Erdäpfel. Auch selbstgemachter Löwenzahnhonig ist erhältlich (eine vegane Alternative zu Honig - gut geeignet für Süßspeisen und Salatdressings). **Ab 20. Mai bis einschließlich 31. Mai ist unser Hofladen geschlossen!** Wir liegen zu dieser Zeit faul am Strand - so gut, dass halt geht mit zwei kleinen Kindern. 😊 Also unbedingt noch alles Notwendige einkaufen, damit es dann keine traurigen Gesichter gibt. Ab sofort besteht aber auch die Möglichkeit unsere Produkte im Lagerhaus Regau zu kaufen.

Herzhafter-Vogelmiere-Erdäpfelsalat

Zutaten: 6 mittlere Erdäpfel (speckige), 2 Karotten, 1 Stange Lauch (nicht zu groß), 2 Hand voll Vogelmiere, Apfelessig, Hanföl, Kräutersalz, frisch gemahlene Pfeffer und geröstete Sonnenblumenkerne (ev. Kürbiskerne oder Hanfsamen geschält oder ungeschält)

Zubereitung:

Erdäpfel kochen, überkühlen lassen und schälen. Erdäpfel blättrig schneiden, grob geriebene Karotten, nudelig geschnittenen Lauch mit den abgezapften Blättchen Vogelmiere und den übrigen Zutaten zu einem Salat verarbeiten. Mit Kräutersalz und Pfeffer pikant abschmecken. Sonnenblumenkerne darüberstreuen. Tipp: Salat kann man je nach Saison und Gusto wunderbar abwandeln. Z.B. mit Jungzwiebeln, Radieschen, gelben Rüben, Schinkenstreifen, hart gekochten Eiern u.v.m. Erlaubt ist, was schmeckt. Mit einem Butterbrot ist der Vogelmiere-Erdäpfelsalat ein wunderbares Abendessen.



Vogelmiere: liefert uns Eisen, Kalium und Vitamin C. Verwenden kann man das frische Kraut:

als Gemüse, Spinat, zu Salaten und Topfenaufstrichen, als Würze beim Erdäpfelkäs, in der Kräutersuppe, um den Brotteig zu verfeinern.