

Hofgschichten



Die letzten warmen Tage haben wir hier am Hof voll ausgenutzt. Neben der Kürbiskernernte wurden die Sonnenblumen und der Hanf gedroschen. Letzteres hatten wir heuer zum ersten Mal angebaut. Das Endergebnis kann sich sehen lassen, unser Hanföl schmeckt wahnsinnig lecker!



Das Wintergetreide wurde angebaut und die Zwischenfrüchte, die unserem wertvollen Boden so unheimlich guttun, nutzen die warmen Temperaturen, um noch ein gutes Stück zu wachsen bevor der Winter kommt.



Auch unser Lein fürs nächste Jahr steht schon am Feld. Der Winterlein hat sich die letzten zwei Jahre gut bewährt, weil er mit der Trockenheit im Frühjahr besser umgehen kann.

Wie jedes Jahr fand den ganzen Oktober die Erdäpfel-Einlagerungsaktion statt. Max und Moritz, unsere feisten Hofkater, haben uns beim Abfüllen der 25 Kilo Säcke brav Gesellschaft geleistet.



Wenn die Temperaturen sinken verlagern sich die Arbeiten vom Feld ins Warme. Nun hat man endlich Zeit Liegengebliebenes aufzuarbeiten und ein bisschen zu verschnauften. Und natürlich um kreativ zu werden! Jetzt werden Geschenkspackerl für Weihnachten geschnürt und Obst und Gemüse verarbeitet. Auch wenn das Herstellen von Hagebuttenmarmelade eine mühselige Gschicht ist, der Geschmack machts wieder gut.

Leider ist es eher ein Mus geworden als eine Marmelade. Aber es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen.

Im Hofladen hat das Wintergemüse das Sommergemüse abgewechselt und vielleicht gibt es ab November auch Speisekürbisse und Pastinaken bei uns zu kaufen. Die Verhandlungen laufen gerade.



Für November ist neben dem gewöhnlichen Arbeitsalltag (Erdäpfel absackerln und Öl abfüllen) eine Aufräumaktion geplant. Alle Maschinen werden gesäubert und gewartet um für die nächste Saison wieder voll einsatzbereit zu sein.



Bis zum nächsten Mal und liebe Grüße Steffi+Jakob

Hanftaler



Zutaten: 225g Butter

200g Zucker

2 Eier

350g Dinkelvollkornmehl

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

100g geschrotete

Hanfsamen

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren.
- Dann Mehl und Backpulver vermischen und unter die Buttermasse heben.
- Den weichen Teig zu einer Rolle (ca. 4cm Ø) formen, davon ca. 2cm dicke Scheiben abschneiden, diese leicht flachdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Die Taler im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.