

Hofgschichten im März

Zuerst frieren wir uns nochmal richtig den Hintern ab bevor wir endlich mit warmen und sonnigen Tagen belohnt werden. Wir schleichen immer mehr um unsere Maschinen herum und können es kaum erwarten in den Sattel zu springen und loszulegen. Höchst motiviert und top vorbereitet startet Team Leitner in die neue Saison. Mit einem Staunen beobachten wir das Erwachen der Natur und erfreuen uns Teil von ihr zu sein, mit ihr arbeiten zu dürfen und sich von ihr ernähren zu können. Frühling bedeutet für uns auch immer Wildkräuter sammeln. Die ersten Blätter von Giersch, Bärlauch, Vogelmilch etc. werden zusammen mit unseren Ölen zu herrlichen Pestos und Aufstrichen verarbeitet. Ihre wertvollen Inhaltsstoffe stärken uns und bringen Abwechslung auf dem Teller. Wir ermuntern euch selbst rauszugehen, vor allem mit Kindern, und mit dem Sammeln loszulegen. Wer keine Zeit und Lust zum Sammeln hat, hat die Möglichkeit trotzdem eine wilde Gaumenfreude zu ergattern - ein paar Bärlauchpesto-Glaserl machen wir wie jedes Jahr auch für den Hofladen.



Die letzten Erdäpfelsackerl werden gefüllt. Heuer bauen wir die Erdäpfel nach, das heißt, wir kaufen kein bzw. fast kein Originalsaatgut zu. Sondern setzen eigene Erdäpfel von letzter Ernte ein. Wir bieten auch für Hobbygärtner Erdäpfel zum Einlegen an. Schreibt uns einfach eine Mail, wieviel kg ihr braucht, und wir melden uns sobald die Bestellung fertig ist. Auch für die Futtergetreideernte im Herbst nehmen wir bereits jetzt Bestellungen entgegen. Gleiches Prozedere wie bei den Erdäpfeln, einfach eine Mail an uns schreiben. Wir merken euch vor uns kontaktieren euch, wenn es soweit ist 😊.

Eine Neuerung am Leitners Biohof wollen wir euch jetzt schon verkünden: Im Juni wird es zum ersten Mal in der Geschichte unseres Hofladens geschlossene Türen geben. Ein genaues Datum wird auf jeden Fall rechtzeitig bekanntgegeben, damit ihr euch alle noch reichlich mit unseren leckeren Sachen eindecken könnt. Grund fürs Zusperrn sind Urlaubspläne und weil man nicht jeden Tag Wirtschaften muss und einfach einmal faul sein möchte.

Bis dahin wird aber noch viel am Hof passieren. Die ersten Hektare werden schon gegrubbert. Der Grubber ist im Gegenteil zum Pflug ein Gerät zur nichtwendenden Bodenbearbeitung. Auf Deutsch heißt das, dass er die Erde nicht umwirft. Er dient vor allem zur Lockerung und Krümelung des Bodens sowie zur Unkrautbekämpfung und Einarbeitung von humosen Materialien in den Boden. Manche Felder werden danach gepflügt, andere werden mehrmals gegrubbert, wie zum Beispiel die Erdäpfelfelder. Durch eine schonende Bodenbearbeitung versuchen wir Humus aufzubauen und unsere Felder nicht auszulaugen. Auch zukünftige Generationen haben das Recht fruchtbare Böden vorzufinden. Auch wenn man in Regau manchmal das Gefühl hat, dass die Politik hierauf völlig vergisst.



Die Frühlingszeit leitet wieder die Salatzeit ein. Bei uns könnt ihr euch jetzt schon kleine Salatpflänzchen für den Garten

holen. Wir werden im Laufe der Saison immer mal wieder Jungpflanzen zum Verkauf anbieten. Das Garteln macht uns so große Freude. Leider versteht Georg noch nicht, dass man die Pflänzchen einpflanzen muss statt sie auszureißen.

Im Hofladen gibt es hoffentlich bald die ersten Radieschen. Statt Knoblauch bieten wir jetzt Knoblauchpulver an. Und leider sind die Einkornvorräte unserer Lieferanten aufgebraucht, es wird keine Nachbestückung mehr Hofladen geben. Auch das Einkornbrot wird erst wieder nach der nächsten Ernte gebacken werden können. An seine Stelle tritt jetzt das Haferbrot (Haferflocken, Weizenmehl, Roggenmehl, Buttermilch und Germ). Endlich sind auch unsere Sojanudeln da, sie bestehen aus 3/4 Dinkelvollkornmehl und 1/4 Soja. Wer also momentan Kohlenhydrate einsparen möchte, trotzdem nicht auf Pasta verzichten will, hat mit unseren Nudeln die Lösung.



Wir sind sehr traurig, dass das Einkorn aufgegessen ist, weil wir ihn so sehr lieben - in all seinen Variationen.

Als Hommage stellen wir euch folgendes Rezept vor:

Kürbiskern-Walnuss-Strudel mit Einkornmehl

Der Teig ist saftig und super geschmackvoll. Aus Teig und Fülle lassen sich auch liebe Hasen formen - was gut für Ostern passt. Traut euch mit Einkornmehl zu backen, ihr werdet begeistert sein.

Für den Teig braucht ihr:

80 g Butter
200 ml Milch
30 g Germ (oder ein Päckchen Trockengerme)
400 g Einkornmehl
80 g Honig
1 Prise Salz
2 Eier

Für die Fülle braucht ihr:

300 ml Milch
4 EL Honig
100 g geriebene Kürbiskerne
100 g geriebene Walnüsse
80 g Brösel
4 cl Rum
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung: Für den Teig die Butter in kleine Stückchen schneiden und auf Zimmertemperatur bringen, einen Teil der Milch erwärmen, den Germ darin auflösen und mit den übrigen Teigzutaten zu einem glatten, geschmeidigen Germteig verarbeiten, den Teig so lange durchkneten, bis er seidig glänzt und Blasen wirft, dann an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle die Milch (wer es ein wenig cremiger will, kann einen Teil der Milch mit Schlagobers ersetzen) mit Honig, Kürbiskernen und Walnüssen einmal aufkochen, zum Binden die Brösel beifügen, den Rum einrühren und die Fülle erkalten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, die Fülle darauf verstreichen, eventuell die Ränder gerade schneiden und die Teigreste für die Verzierung aufbewahren.

Den Teig zu einem Strudel rollen, diesen in Hufeisenform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, nochmals mit Ei bestreichen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach den Strudel im vorgeheizten Backofen, bei 180°C etwa 50 Minuten backen, den Strudel erst nach dem völligen Erkalten portionieren.