

Hofgschichten im April

Der April zeichnet sich durch sein gutes Wuchswetter aus. Mal regnet es, dann scheint die Sonne wieder. Für unseren Geschmack könnte es nur eine Spur wärmer sein. Die Jungpflanzen im Folientunnel wachsen sehr langsam, ihnen ist es einfach noch zu kalt. Die ersten Salat- und Kohlrabipflanzerl gibt es aber bereits im Hofladen. Zucchini-, Tomaten- und Gurkenpflanzerl werden noch folgen. Die Frage, ob wir heuer noch mit den Eisheiligen rechnen müssen, bleibt offen. Was meint ihr?



Auf unseren Feldern tut sich viel. Wir haben unsere Linsen in Mischung mit Hafer angebaut (sie keimen bereits) und die Erdäpfelacker wurden bestellt. Das Getreide wurde gestriegelt und wir wollten es auch noch düngen lassen. Da es aber ständig feucht war, haben wir uns dagegen entschieden. Mit den schweren Maschinen aufs nasse Feld zu fahren ist einfach eine Katastrophe und wir würden uns mehr kaputt machen als es hilft. Da wir ein viehloser Betrieb sind, haben wir

eine Güllekooperation (wir tauschen Gülle gegen Klee gras - Kreislaufwirtschaft) mit einem biologischen Milchviehbetrieb. Kooperation, Teamarbeit und Nachbarschaftshilfe bestimmen unseren Hofalltag. Wir sind der Meinung, dass wir nicht alles alleine schaffen müssen. Oft ist es einfach viel effizienter und schöner um Hilfe zu fragen und zusammenzuarbeiten.

Wir sind immer ein gutes Stück erleichtert, wenn wir die Erdäpfel angebaut haben. Für uns sind sie die wichtigste Kultur und eine fundamentale Säule unseres Betriebes. Vor allem sie sind einfach ein tolles Produkt. Momentan haben wir nur mehr die speckige Sorte Princess im Sortiment, davon haben wir aber noch reichlich 😊. Sie ist besonders schmackhaft und eignet sich hervorragend als Beilagenerdäpfel.



Nicht nur die Ostereier machten den Hofladen im April bunter, sondern auch die große Auswahl an Gemüse. Spinat, Radieschen, Pastinaken und vieles mehr gibt es gerade bei uns zu kaufen. Auch süßen Löwenzahnhonig haben wir gezaubert. Hierbei handelt es sich um eine vegane Alternative zu Bienenhonig. Der Löwenzahn verwandelt unsere Wiesen nicht nur in einen wunderschönen gelben Teppich, sondern versorgt uns zudem mit viel Vitalität und Gesundheit. Blätter, Wurzeln und Blüten des Löwenzahns aktivieren den gesamten Stoffwechsel. Die zahlreichen Inhaltsstoffe wie Bitterstoffe, Vitamin A, B, C, D & E und Mineralien wie Kalium, Kalzium, Eisen, Zink & Magnesium reinigen und verjüngen den Körper und regen die Selbstheilungskräfte an.



Die fleißigen Bienen bestäuben bereits unsere gelben Rapsblüten. So ein schönes Rapsfeld haben wir am Leitnerhof schon lange nicht mehr gesehen. Immer wieder wollen wir betonen und darauf aufmerksam machen, wie schwierig der biologische Rapsanbau und wie wertvoll das Öl ist. Kritischer betrachten wir momentan wieder dem massiven Bodenverbrauch, nicht weit von unserem Rapsfeld entfernt. Kostbare fruchtbare Erde wird

einfach von Baggern weggeschoben und für nachfolgende Generationen zerstört.

Erdäpfel-Spinat-Auflauf

- 750 g Erdäpfel
- 250 g Spinat frisch
- 125 g Sauerrahm
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 200 g Käse
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Erdäpfel müssen vorgekocht werden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten. Den Spinat gut waschen und abtropfen. Mit einem Messer sehr grob hacken und mit der Zwiebel kurz mitrösten. Sobald der Spinat zusammenfällt wird er noch mit dem zerdrückten Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Die Mischung kann nun in eine große Schüssel gefüllt werden. Sobald die Erdäpfel gar sind werden diese geschält, dünn-blättrig geschnitten und zur Spinat-Zwiebel Mischung gegeben. Den Sauerrahm und die Eier dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Auflaufmasse gut durchmischen. Eine Auflaufform mit etwas Öl ausschmieren. Die Auflaufmasse in die Form füllen und mit reichlich geriebenem Käse bestreuen. Den Auflauf bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) für zirka 25 bis 30 Minuten backen. Die Käsekruste sollte leicht gebräunt sein und am Rand dampft der Auflauf. Dann ist der Auflauf gar. **Tipp:** Vor dem Anrichten sollte der Auflauf zirka 10 bis 15 Minuten rasten. Das ergibt zwei Vorteile: Der Auflauf ist nicht mehr so heiß, dass man sich den Mund verbrennt. Außerdem lässt er sich viel besser schneiden und portionieren.