

Hofgschichten im Aprü

Der Monat beginnt mit der großen Frage: Wo bleibt der Frühling? Als Antwort bekommen wir 15 cm Schnee. Die blühenden Bäume, bunten Blumen und summenden Insekten sind aber Zeugen dafür, dass er schon da ist. Dem Gemüse im Folientunnel ist die nächtliche kalte Brise wurscht, sie gedeihen unter tropischen Bedingungen. Trotzdem sind wir heuer mit der Jungpflanzenanzucht vorsichtig. Wir glauben nicht, dass uns die Eisheiligen, trotz des langen Frostes, erspart bleiben.

Die letzte Aprilwoche machts möglich, dass wir doch noch endlich den Boden bearbeiten, Untersaaten einsäen, Lein nachsäen, unsere Erdäpfel setzen und vieles mehr können. Da ist ordentlich viel Koordination, Teamgeist und Motivation gefragt. Pflug, Grubber, Kreiselegge, Sämaschine, Walze,



Striegel und vieles mehr kommen abwechselnd zum Einsatz. Wie viele Arbeitsschritte es braucht um ein Feld saatbeetfertig zu machen, kann man erst verstehen, wenn man selbst stundenlang am Traktor sitzt. Jede Kultur braucht ihre eigenen individuellen Vorbereitungen. Und alles sollte am besten gleichzeitig passieren und am besten wäre es, wenn es dann noch Regnen könnte, damit unsere Samen perfekte Bedingungen zum Keimen vorfinden.



Heuer haben wir uns auf den Erdäpfelfeldern den Luxus gegönnt, eine Maschine kommen zu lassen, die das Steineklauben für uns übernimmt. Wirklich eine tolle Sache! Mit den Steinen vom Feld werden große Steinhäufen aufgeschüttet, die wiederum großartige Lebensräume für allerlei Getier sind.

Den Hofladen versuchen wir ständig mit frischem Gemüse zu bestücken: Spinat, Salat und Radieschen. Statt dem Einkornreis bieten wir einstweilen Emmerreis an und die Äpfel sind jetzt wirklich bis zur nächsten Ernte komplett aus. Für leidenschaftliche Erdäpfelfans haben wir jetzt noch die 2te Wahl Erdäpfel ins Geschäft gestellt. Man kann sich die Schönsten selbst heraussuchen und dafür zahlen was man will.

Auch die Biokontrolle haben wir erfolgreich hinter uns gebracht und endlich waren wir in der Sendung „Silvia kocht“ zu sehen. Silvia Schneider und Lukas Nagl haben uns wirklich toll in Szene gesetzt und dafür möchten wir uns herzlich bedanken. Aber wir bedanken uns bei euch

allen! Danke, dass ihr zu uns kommt und uns weiterempfiehlt. Ihr stärkt das Fundament unseres Hofes und helft uns dabei uns immer mehr entfalten zu können.

Zum Abschluss möchten wir noch zwei Dinge erwähnen. Erstens wenn ihr Plastiktöpfe vom Garteln übrig habt, könnt ihr sie gerne vorbeibringen. Wir brauchen für die Jungpflanzenanzucht immer eine riesige Menge davon. Und Zweitens habt einfach einmal Murenen Rasen wachsen und die Blumen blühen zu lassen. Wir finden solche Gärten wunderschön und ihr leistet damit einen wertvollen Beitrag für unsere Umwelt.

Vom DorfCafè haben wir euch schon einmal erzählt. Neuerdings stellt Kristina Mayr jeden Samstag eine BrunchBox zum Abholen zusammen. Nähere Infos findet ihr unter <https://www.dorfsalon.at/dorfcafe/>. Wir dürfen hier ein Rezept von ihr präsentieren:

Rote Beete Sojabohnen Aufstrich

Zutaten

- 250g Sojabohnen (trocken)
- 50g Sonnenblumenkerne (eingeweicht in Wasser für ca. 3 Stunden)
- Ca. 450g Rote Beete gekocht
- 6 EL Joghurt nach Wahl
- Zum Abschmecken: Apfelessig, Salz, Pfeffer, flüssiges Süßungsmittel nach Wahl (Honig, Agavendicksaft,...)
- Optional: Schnittlauch/ geriebener Kren

Zubereitung

Sojabohnen weichkochen und das Wasser der Sonnenblumenkerne abgießen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Nach Belieben abschmecken und je nach Konsistenz kann man noch mehr Flüssigkeit (Wasser oder Joghurt) hinzufügen. Wenn es fester sein soll kannst du noch etwas Sonnenblumenkerne hinzugeben.

