



## Hofgschichten im Mai

Der Mai hat uns jetzt endlich Regen gebracht. Jetzt braucht's dann noch ein bisschen Wärme und unsere Pflanzen haben beste Voraussetzungen zum Wachsen. Aber der liebe Wettergott macht was er will und so können wir nur hoffen, dass wir diesen Sommer Beides genügend bekommen.

Der späte Frost hat uns ein bisschen Angst gemacht, wies momentan aber aussieht hats nur die Marillen und die Kirschen getroffen.



Am Kartoffelacker schaut es schon üppig aus. Voraussichtlich können wir im Juli die ersten Kartoffeln ernten. Endlich! Doch davor müssen wir noch den Ernter generalsanieren, das kostet Zeit und viel Geld.

Linse und Hanf sind auch am Wachsen, vom Leindotter fehlt einstweilen aber jede Spur. Unser Leinfeld ist nicht nur ein wahrer Hinkucker, sondern auch eine herrliche Tracht für Bienen und andere bestäubende Insekten. Wer es noch nicht gesehen hat, unbedingt vorbeikommen! Der

Lein selber ist schon verblüht und bildet Kapseln, in denen der Leinsamen heranreift.

Unsere Arbeit am Hof liegt momentan darin, die Felder im Auge zu behalten. Wir beobachten wie sich die Kulturen entwickeln, mit welchen Schädlingen wir es zu tun haben, wie hoch der Unkrautdruck ist usw. Als Biobetrieb dürfen wir keine Herbizide spritzen, was tun wir also um die Unkräuter in Schach zu halten? Wir setzen auf mechanische Bodenbearbeitung (Striegeln und Hacken). Gleichzeitig kurbeln wir dadurch die Mineralisierung der Nährstoffe im Boden an und steigern somit ihre Verfügbarkeit für unsere Feldfrüchte.



Moritz genießt im Folientunnel den Schatten von Kohlrabi und Tomaten. Dank Brennnesseljauche wucherts schon ordentlich. Bei unserer Kartoffelstaude im Erdsack hab ichs zu gut gemeint. Wenn die Kartoffeln beim Kochen schwarz werden, ist das ein Zeichen für zu viel Stickstoff. Also beim Düngen ein bisschen aufpassen.

Die Bienen sind uns jetzt zweimal geschwärmt. Schwärmen ist ein natürliches Verhalten und dient der Gesundheit des Biens, der Imker hats aber nicht so gern, weil es den Honigertrag mindert und wenn das zurückbleibende Volk keine

eierlegende Königin hat, kann es zu Komplikationen kommen. Franz Hangweirer unser Hofladen-Imker greift uns ein wenig unter die Arme, damit es unseren Bienen gut geht.



Die Gemüseauswahl im Hofladen ist leider sehr geschrumpft, wir freuen uns schon auf die Tomaten, Zucchini und Gurken, die es hoffentlich bald geben wird. Einstweilen kann man sich mit unserem Teegebäck die Zeit versüßen.



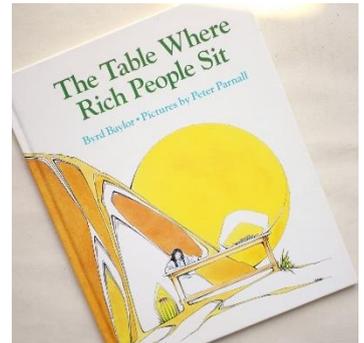
Die letzten Säcke vom Hanf und den Kürbiskernen sind verpresst, erst im November gibt es dann wieder Nachschub. Also unbedingt noch eine Flasche auf Vorrat sichern! Im Hofladen gibt es jetzt für alle Brotbackbegeisterte Roggensauerteig. Im Internet findet man endlos viele Brotrezepte. Wir empfehlen aber den Blog von Kruste & Krume (Wiener Unternehmen) - hier wird das Brotbacken Schritt für Schritt erklärt.



Wegen der großen Nachfrage, gibt es bei uns jetzt auch Geschenkgutscheine zu kaufen. Sind sind ganz einfach im Hofladen einzulösen!

Zum Abschluss gibt es wieder einmal einen Buchtipp „The Table Where Rich People Sit“ von Byrd Baylor - ein Buch für Groß und Klein. Das Buch lässt uns auf die Wertigkeit ganz alltäglicher Dinge ganz anders blicken.

Wir wünsch euch wie immer viel Spaß beim Lesen. Bleibt gesund und bis bald!  
Eure Familie Leitner



Diesmal ein tolles Rezept von Ulli Kostial, unserer Eier-, Ziegen- und Mehlbäurin.

## KÜRBISKERNPESTO BROT

### Zutaten:

- 300g Weizenfeinmehl
- 300g Weizenvollkornmehl
- 400ml Milch (Buttermilch, Molke, Joghurt)
- 4 EL Rapsöl
- 2 Würfel Germ
- 18g Salz
- 1 Glas Kürbiskernpesto

### Zubereitung:

Teig kneten, rasten lassen (30 Minuten), ausrollen, mit 1 Glas Pesto bestreichen, einrollen und zu einem Zopf binden. Wieder aufgehen lassen (15 Minuten), inzwischen das Rohr auf 220°C vorheizen, das Brot hineingeben, mit Wasser gut einsprühen, dann auf 180°C zurückschalten. Nach 10 Minuten Dampf rauslassen. Ca. 30 Minuten backen, bis es eine schöne Farbe hat.

