

Hofgschichten im Juni

Weil wir im Urlaub natürlich viel zu faul waren die Hofgschichten zu schreiben, bekommt ihr sie jetzt nachträglich von uns zugeschickt. Wir hatten wirklich tolle zwei Wochen Urlaub. Ob am Meer, in den Bergen oder in der Stadt, überall ging es uns supergut und wir konnten enorm viel Kraft tanken. Überhaupt Georg hat es genossen, die ungeteilte Aufmerksamkeit beider Elternteile zu haben. Kurz vor Urlaubsbeginn war es am Hof aber noch richtig turbulent. Der Schrecken der Bauern, der Hagel, hat uns erwischt. Wir sind aber zum Glück noch mit einem blauen Auge davongekommen. Unser Hanf sah nach dem Hagelschauer katastrophal aus, ein Anruf beim Hanfpapst (Riegler-Nurscher) hat uns davon abgehalten, das Feld umzubrechen. Wir hätten es nie für möglich gehalten, dass sich dieser Bestand von seinen Folgen erholt, aber ein Wunder ist passiert. Als wir vom Urlaub zurückgekommen sind, stand uns ein Hanffeld mit 1,50 m hohen Pflanzen gegenüber.



Vor dem Urlaub hatten wir quasi schon einen Miniurlaub mit landwirtschaftlichem Hintergrund. Wir waren Teil der ÖBV-Exkursion im Oberen Mühlviertel. Jetzt fragen sich viele, was die ÖBV ist. Die ÖBV ist die Österreichische Berg- und KleinbäuerInnen Vereinigung. Sie sind seit 1974 eine bäuerliche Basisbewegung und ein überparteilicher Verein, der Agrarpolitik und Bildungsarbeit betreibt. Wir durften viele tolle Biobetriebe und die Menschen dahinter kennenlernen. Nähere Infos zur ÖBV findet ihr unter dem Link <https://www.viacampesina.at/>. Es gibt keine Vorraussetzungen um Mitglied zu sein, Unterstützer kommen aus allen Ecken der Bevölkerung und bei den Exkursionen dürfen alle Interessierten teilnehmen.



Ein großes Event in diesem Monat war auch der Mulchtransfer bei unseren Erdäpfeln. Wir haben auf einen halben Hektar Erdäpfel eine Mulchschicht mit dem Kompoststreuer ausgebracht. Diese Schicht sorgt dafür, dass der Boden bei langanhaltender Trockenheit vor Hitze und Austrocknung geschützt wird. Wir fragen uns, wie gut die Erdäpfel unter Mulch im Gegensatz zu den anderen Erdäpfeln gedeihen und wie hoch der Drahtwurmschaden im Vergleich ist. Auf dem Bild sieht man schon die ersten Erdäpfelpflanzen durch die Mulchschicht

stoßen. Jakob würde sich am liebsten ein Zelt am Feld aufstellen um den gesamten Versuchsverlauf hautnah miterleben zu können.

Als Mulch wurde der Alleskönner, unser Rotklee, verwendet. Wie auch letztes Jahr wollen wir auch heuer wieder den Rotklee dreschen, dafür braucht es einen Reinigungsschnitt und diesen haben wir für

unseren Versuch verwendet. Wir wagen es zu behaupten, dass unser Rotkleefeld die größte Bienenweide in Regau ist. Ein Wahnsinn wie viele Bienen, Hummeln und Schmetterlinge über die rosa Köpfchen summen und brummen.



Sojabohnen - Gemüse - Bratlinge

Zutaten:

100 g getrocknete Sojabohnen
350 ml Brühe
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Zucchini
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Salz und Pfeffer
Chili
Öl zum Braten
Evtl. Haferflocken und Semmelbrösel



Zubereitung:

Die Sojabohnen 24 Stunden einweichen und abgießen und dann etwa 1,5 Stunden in der Brühe kochen, danach pürieren. Die Zucchini raspeln, Zwiebel schneiden, die Knoblauchzehe auspressen oder sehr klein schneiden. Die Petersilie waschen und klein hacken. Alles Gemüse mischen und sehr gut würzen. Nun das ganze Ei in die noch warme Bohnenmasse gut einrühren. Das Gemüse mit den Bohnen verrühren. Kleine feste Kugeln formen. Wenn die Masse zu feucht ist, einfach Haferflocken und Semmelbrösel dazugeben. Öl oder Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen und die Kugeln in der Pfanne flach drücken, sodass runde Taler entstehen, die etwa 1 cm hoch sind. Von beiden Seiten je 2 - 3 min. stark anbraten. Erst, wenn die Unterseite richtig braun ist, den Bratling vorsichtig in einem Schwung wenden. Evtl. auch von der Seite anbraten. Die Herdplatte auf kleine Stufe stellen und noch 4 - 5 min. in der Pfanne ziehen lassen, damit auch das Innere heiß wird. Zu den Bratlingen passt ein Sauerrahm - Dip und grüner Salat.