

# Hofgschichten im März

Wir feiern den Frühling! Jubelnd und jauchzend widmen wir uns unserer Arbeit. Die warmen, sonnigen Tage und der Gesang der Feldlerche motivieren uns. Nachdem die ersten Traktorarbeiten geschafft sind, versuchen wir für die nächsten Arbeitsschritte die Füße still zu halten. Die sonnigen Tage täuschen uns nicht über die kalten Nächte hinweg. Ach wie schön



sind diese Tage, wo das Leben draußen passiert mit beiden Händen in der Erde!

Raps und Lein strecken sich der Sonne entgegen und wir hoffen, dass sich beide Kulturen im Laufe der Saison gut entwickeln. Wir sind schon gespannt, wie hoch heuer der Schädlingsdruck beim Raps sein wird. Im Grunde hatten wir einen milden Winter und der lässt vermuten, dass es viele Schadinsekten geben wird.

Im Folientunnel werden die ersten Samen in feuchte Erde gedrückt und jeden Tag beobachten wir, beinahe ungeduldig, wann sich das erste Grün zeigt. Viel Grün dagegen sehen wir schon bei den ersten Wildkräutern. Bärlauch, Giersch und Vogelmiere zieren unsere Teller und weil sich daraus leckere Pestos machen lassen, werden gleich ein paar Gläser für den Hofladen abgefüllt. Für alle die aber einen leistungsstarken Mixer zuhause haben, findet ihr weiter unten eine Rezeptvariante für ein Hanf-Vogelmiere-Pesto. Wildkräuter helfen bei der Reinigung des Körpers und machen uns munter für den Frühling. Das Sammeln von Bärlauch und Co. kann auch zum schönen Familienausflug werden.



Was ihr momentan auch noch im Hofladen finden könnt sind Erdäpfel zum Anbauen. Wir haben 2 kg Sackerl vorbereitet, mit denen ihr selbst im Garten den Versuch wagen könnt, ein Erdäpfelbauer zu sein. Eine Anleitung wies angestellt wird, findet ihr in jedem Sackerl. Egal ob am Balkon oder im Garten, Erdäpfel lassen sich superleicht kultivieren und ihnen beim



Wachsen zusehen macht nicht nur den ganz Kleinen unter uns Spaß. Auch bunte Ostereier gibt es schon bei uns. Wer welche fürs Osterkörberl erwischen möchte, sollte möglichst bald vorbeikommen - sie sind leider immer sehr schnell vergriffen.

Es war einmal eine kleine Linse, die stand am Feld und wollte nur geerntet und als leckeres Gericht verkocht werden. Da sie aber keinen Termin fand um ordentlich gereinigt zu werden, musste sie lange warten bis sich ihr Traum erfüllte. Aber nun ist er endlich in Erfüllung gegangen! Wir haben wieder unsere Tellerlinsen im Sortiment. Frühlingshafte Rezepte dazu haben wir im

Hofladen ausgelegt. Aber die Überraschungen nehmen kein Ende: auch die Kürbisknabberkerne sind wieder da!

Durch die tragische Situation des Krieges wäre es nun an der Zeit eine ökologische Wende für Europa einzuleiten. Die österreichische Landwirtschaftsministerin empfiehlt jedoch eine weitere Intensivierung unserer Landwirtschaft um die Lebensmittelproduktion abzusichern. Wir meinen, dass es sich hier um einen falschen Ansatz handelt. Die Lösung kann nur lauten: weniger fossile Ressourcen für die Produktion zu verbrauchen und weitestgehend unabhängig von Agrarimporten zu werden. Dies könnte erreicht werden, wenn wir als Gesellschaft weniger und nachhaltig produziertes Fleisch konsumieren (2/3 der Ackerfläche in Österreich wird allein zur Futtermittelherstellung verbraucht) und wenn wir einfach weniger wegschmeißen (mehr als 1/3 unserer Lebensmittel landen im Müll). Die biologische Landwirtschaft hat dabei großes Potential diese Ziele zu erreichen. Dieser Gedanke ermutigt uns bei unserer Arbeit umso mehr.

---

## Vogelmiere-Hanf-Pesto

### Zutaten für 1 Portion:

Handvoll Vogelmiere

2 gehäufte EL geschälte Hanfsamen

3 EL Hanföl

Salz



### Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer zu einer feinen Masse verarbeiten. Je nach gewünschter Festigkeit noch etwas Öl, Kerne oder Vogelmiere hinzugeben. Mit Salz abschmecken und mit der Pasta deiner Wahl servieren.

**Alternativ kann Giersch, Brunnenkresse, Bärlauch etc. verwendet werden bzw. Sonnenblumenöl und-kerne.**

**Tipp von uns: Pesto in einen Topfenaufstrich einrühren und zur Jause mit frischen Radieschen genießen.**