## Hofgschichten im Oktober

Unsere letzten Feldfrüchte wurden vom Feld geholt. Sonnenblume und Sojabohne wurde unter



perfekten Bedingungen gedroschen. An solchen Dreschtagen bräuchte der einzelne Tag einfach mehr Stunden. Alles scheint irgendwie gleichzeitig passieren zu müssen und du weißt gar nicht, was du zuerst machen sollst. Mit zwei kleinen Kindern ist es eine Kunst solche Tage zu organisieren. Nachdem man die Ernte gut eingefahren hat, beschleicht einen so ein wohliges Gefühl. Wir können gar nicht beschreiben, wie stolz wir auf uns und wie dankbar wir gegenüber der Natur sind.

Auf meine erste Traktorausfahrt ins Lagerhaus mit vollem Kipper war ich (Steffi ) richtig stolz. Zum Glück ist alles gut gegangen! Bei uns am Hof gibt es zwischen Jakob und mir bestimmte Zuständigkeitsbereiche, was im Alltag sehr wichtig ist. Ohne langes Gerede, weiß jeder genau, was er zu tun hat. Trotzdem ist es essentiell, dass der eine den anderen auch ersetzen kann. Darum entwickeln wir uns ständig weiter und das Lernen hört nie auf.

Besonders als Frau muss man sich auf einen landwirtschaftlichen Betrieb behaupten können. Gerne spiele, tanze und bastle ich mit den Kids. Gerne bin ich aber auch Bäuerin - plane, entwickle und entscheide. Umso mehr freut es mich, wenn an manchen Tagen sich alles stimmig ineinanderfügt. Viel zu oft beobachte ich, dass gerade uns Frauen das nötige Selbstbewusstsein fehlt um ein glückliches und vor allem zufriedenes Leben zu führen.



Nach dem Dreschen wird nun das Wintergetreide angebaut. Grubbern, Ackern, Eggen und Anbauen - das bedeutet sehr viele Stunden am Traktor wofür man gutes Sitzfleisch braucht. Mit diesem Akt sollte die Feldarbeit für heuer abgeschlossen sein. Nach den vielen Sonnen-



stunden, lassen sich die immer kürzer werdenden Tage viel leichter akzeptieren und vor allem genießen. Auch in stressigen Zeiten ist es wichtig, die kleinen Dinge im Leben zu feiern und sie als nicht selbstverständlich anzusehen. Wie zum Beispiel die Morgendämmerung, Duft meines Kindes oder eine herzliche Umarmung.

Die Einlagerungsaktion läuft auf Hochtouren, gefühlt verbringen wir ganze Tage in der Sortierung. Toll, wenn unsere Produkte so gut bei euch ankommen. Im Hofladen bieten wir immer noch eine große Auswahl an Gemüse an. Und auch das leckere Kartoffelbrot vom Biohof Mittermayr gibt es jetzt wieder jeden Freitag ab 10 Uhr. Ein kleiner Tipp von uns: Das Kartoffelbrot schmeckt besonders lecker mit Knoblauchöl bestrichen und knusprig gebacken aus dem Backofen.



Ein kleines, aber feines Rezept für kalte Herbstabende.

## Milchgraupen

720 ml Milch 80 g Gerstenreis (Graupen) 20 g Honig Vanille

Alles bei kleiner Hitze in etwa 30 Minuten weichkochen, dabei gelegentlich umrühren und, wenn nötig, noch etwas Wasser zugeben. Honig und Vanille dazugeben. Zum Abschluss mit Zimt und Zucker oder Früchten verfeinern.

