

Hofgschichten



Der Dezember war ein sehr aufregender Monat hier am Hof. Und das Jahr hat mit der Geburt unseres Sohnes Georg seinen Höhepunkt erreicht. Während wir nur Augen für unser kleines Wunder haben, kümmern sich Max und Moritz darum, dass unsere Kartoffeln nicht von den Mäusen angenagt werden.



Leider neigen sich unsere Kartoffelvorräte schon dem Ende, da die heurige Ernte eher mager ausgefallen ist. Die mehligste Sorte Agria ist bereits vergriffen. Als Alternative eignet sich jedoch unsere Sorte Red Lady.



Mit unserem kleinen Georg sind wir viel draußen unterwegs, um zu schauen was sich so auf unseren Feldern tut. Weniger erfreulich ist der Müll, der achtlos auf unsere Äcker geworfen wird.

Der Dezember bringt warme Temperaturen mit sich. Jakob wäscht die Ölfässer im kurzen Leibchen und der Boden will nicht ordentlich





gefrieren. Frosttemperaturen sind aber wichtig für die Vegetationsentwicklung (Stichwort: natürliches Gleichgewicht).

Auch auf dem Weihnachtsmarkt im OKH ist uns richtig warm geworden. Unsere Ölverkostung kam sehr gut an und wir wurden in tolle Gespräche verwickelt. Mehrmals wurden wir darauf



hingewiesen, dass es schwierig ist unseren Hofladen zu finden.

Straßenschilder sollen in Zukunft die Anfahrt erleichtern. Jedoch mahlen die Mühlen der österreichischen Bürokratie sehr langsam. Wir hoffen jedoch, dass sie im Frühjahr schon stehen. Jakob kümmert sich auch um eine Homepage. Unter der Web-Adresse www.leitnersbiohof.at kann man uns bereits finden.

Nach den üppigen Festtagsgerichten 😊

Karottensalat

Zutaten:

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 500g Karotten
- Salz und Pfeffer
- Schuss Leinöl bzw. Hanföl
- Ev. Zuckerhut



Zubereitung:

Für den Karottensalat zuerst das Dressing rühren. Zitronensaft, Sauerrahm, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.

Karotten putzen, waschen und mit einer groben Reibe reiben. In einer Schüssel Karotten und Dressing vermengen und dann im Kühlschrank ca. eine Stunde ziehen lassen.

Tipp: Ebenfalls Zuckerhut fein hackeln und dazugeben.