

Hofschichten im August

Gab es dieses Jahr überhaupt einen Sommer im Hausruckviertel? Wenn ja, wir haben davon nicht viel mitbekommen. Der Regen erschwert alle Arbeiten am Betrieb. Bestände, die wirklich prachtvoll aussahen, müssen unter widrigsten Bedingungen geerntet werden. Es kommt wirklich einer Schlamm Schlacht gleich. Letztes Jahr waren wir Ende August mit der Erdäpfelernte fertig. Heuer haben wir noch gar nicht richtig angefangen. Und wenn sich das Wetter bald nicht bessert, zieht sich



die Erntesaison immer weiter in die Länge. Die Frage, die wir uns stellen: Wird es heuer noch irgendwann einmal durchgehend zwei Wochen warmes Wetter geben? Auch die Organisation der Erntehelfer ist frustrierend, weil wir einfach nicht wirklich planen können. Deshalb ein kleiner Aufruf an euch: Wenn ihr Lust und Zeit habt uns bei der Ernte zu unterstützen, wären wir sehr dankbar! Meldet euch einfach bei uns.

So jetzt haben wir genug Trübsal geblasen. Die Kürbis- und Hanfbestände sehen bis jetzt bombastisch aus und wir hoffen hier auf das Beste. Das Futtergetreide wurde gedroschen und an

viele verschiedene tolle Biobauern weitergegeben. Den Dinkel haben wir geerntet, davon behalten wir einen Teil für uns. Nachdem er gereinigt und entspelzt wurde, gibt es das ganze Korn in je 1 kg oder 5 kg im Hofladen zu kaufen. Den Rest der Ernte hat sich der Biohof Gütl Adam aus Ohlsdorf geholt. Ihre eigenen Dinkelfelder wurden vom Hagel schwer getroffen. Sie sind aber auf den Dinkel viel mehr angewiesen als wir, weil sie daraus leckeres Gebäck und Mehlspeisen backen. Freitags kann man direkt bei ihnen Abhof die Leckereien kaufen. Legendär sind ihr gedeckter Apfelkuchen, Mohn- und Nussstrudel. Hier der Link zu ihrer Homepage: www.biohof-guetl-adam.at



Wir finden es so toll, wie sich Kreisläufe auf regionaler Ebene schließen. Nicht nur wenn es sich um Lebensmittel handelt. Die Kreislaufwirtschaft gewinnt immer mehr an Popularität und wir wollen euch dazu ermutigen, gebrauchte Gegenstände zu kaufen, zu tauschen und zu benutzen. Es gibt so viele tolle Plattformen dafür, wie z.B.: willhaben. Aber auch in der Familie, unter Nachbarn, in der Gemeinde sollte man sich kleine Märkte schaffen. Die Kreislaufwirtschaft macht nicht nur enorm viel Spaß, sondern sie hilft auch der Klimakrise entgegenzuwirken.



Vorübergehend haben wir einen kleinen Leinöl Engpass. Wir haben zwar bereits unseren Lein gedroschen konnten ihn aber leider noch nicht reinigen lassen. Wir empfehlen euch währenddessen das Hanföl zu verwenden. Es ist ebenfalls reich an Omega 3 und Omega 6 und somit eine perfekte Alternative. Wir denken, dass der Engpass in einer Woche behoben sein sollte. Dafür haben wir jetzt aber wieder unsere geliebten Erdäpfel in all ihren Formen, Farben und Variationen. Sie sind eine wahre Geschmacksexplosion auf unseren erdäpfelhungrigen Gaumen.

Beinahe hätte wir vergessen zu erwähnen, dass es heuer endlich wieder einen Bio-Herbstgenuss-Markt im OKH Vöcklabruck gibt. Wir können leider nicht dabei sein, weil wir das Tanzbein auf einer Hochzeit schwingen, aber viele unserer tollen Kollegen werden da sein! Hier der Link für weitere Informationen: <https://okh.or.at/Veranstaltung-bioherbstgenuss21>

Und um euch gut durch die kalten (beinahe herbstlichen), regnerischen Tage zu bringen - hier ein bauch- und geistwärmendes Rezept. Lasst es euch schmecken!

Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen und Ringelblumenknödel

Zutaten für die Suppe

300 g Erdäpfel (geschält, blättrig geschnitten)	125 ml Weißwein
2 fein gehackte Zwiebeln	0.5 TL gemahlener Kümmel
1 gehackte Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Majoran
1 geschnittener Lauch (5 cm)	Salz und Pfeffer
1 getrocknete Steinpilze	1 l Rindsuppe oder Geflügelfond
2 EL Butter	2 EL Sauerrahm
Mehl	Milchschaum
	frische Kräuter

Zutaten für die Knödel

50 g klein geschnittene Zwiebel	1 EL Weizengrieß
1 EL Butter	2 EL feines Mehl
120 g gewürfeltes Toastbrot	2 Eidotter
	30 g Topfen (passiert)
	getrocknete Ringelblumenblüten

Zubereitung

- Für die Suppe Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Pilze in Butter leicht anschwitzen, mit Mehl stäuben und mit Weißwein ablöschen.
- Gewürze zugeben, Rindsuppe oder Geflügelfond zugießen und zirka 20 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit für die Knödel Zwiebeln in Butter anrösten. Abkühlen lassen, dann mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
- Kleine Knödel formen und diese in Salzwasser etwa 1 Minute lang kochen, dann noch kurz ziehen lassen.
- Die Suppe fein pürieren und mit Rahm verfeinern. Mit Milchschaum und frischen Kräutern garnieren und mit den Ringelblumenknödeln servieren.

